



CHEF PASCALE B. PERSONAL CHEF SERVICE

MENU APERIFIF ET BUFFET DINATOIRE FROID & CHAUD

Partager votre **Appréciation** en invitant vos Convives
à un moment **inoubliable !**

Choisissez parmi les **Incontournables du Buffet**

(à partir de 8 personnes)

Amuse-Bouche

Verrines

Nordique Tartare de Saumon, Crème Ciboulette

Avocat- Salsa Tomate

Tomate, Feta, Olive Noire

Canapés

Concombre, Crème, Bleu, Noix

Blinis, Crème, Œuf de Saumon

Tapas

Tortilla, Œuf, Oignons, Pommes de Terre

Gambas sautées Pimentées

Noix de Saint Jacques au Beurre , Ail et Persil

Oignons, Ail et Poivrons Roti

Pommes de Terre Sautées et Chorizo

Crostini

Pesto, Tomate Cerise, Mozzarella, Basilic

Rillettes de Poulet, Cornichons, Oignons

Rillettes de Rouget, Poivron Roti, Echalotes Grillées

Saumon Oignons, Crème, Aneth, Citron

Brie, Marmelade de Figs ou Framboise

Tapenade, Anchois, Parmesan, Ail Roti

Jambon Cru, Ricotta, Olive, Tomate

Wraps et Navettes

Wrap Nordique Laitue, Crème, Saumon, Tomates, Capres, Oignons

Wrap American Laitue, Poulet, Mayonnaise, Tomate, Oignons

Wrap Grec Laitue, Tomate, Poivrons, Feta, Poulet, Concombre

Wrap César Laitue, Poulet, Sauce César, Tomate

Wrap Végan Laitue, Hummus, Tomate, Poivrons, Oignons

Navette Classique Laitue, Jambon, Emmenthal, Mayo, Tomate

Navette Italienne Laitue, Mozzarella, Pesto Basil, Tomate (Végétarien)

Navette Brie Laitue, Confiture de Figs, Laitue, Brie (Végétarien)

Navette Thon, Laitue, Mayonnaise

Salades

Penne, Poivron, Féta, Olives, Tomates, Fonds d'Artichauts, Asperges, Basilic

Taboulé

Cole Slaw

Salade de Pommes de Terre Vinaigrette ou Mayonnaise

Mesclun de Salade, Salade César, Salade Grecque

Salade de Tomates, Oignons, Mozzarella, Basilic

Salade d'Orzo

Tartes, Quiches et Pains

Quiches Florentine, Forestière, Brocoli-Poulet, Saumon-Asperge, Crabe- Echalotes,

Poireaux et Noix de St Jacques, Lorraine, Provençale

Focaccia, Romarin, Olive, Tomates, Oignons, Broccolini, Chèvre

Tarte Oignons Confit, Abricot et Brie

Focaccia, Romarin, Olive, Tomates, Oignons, Broccolini, Chèvre

Corbeille de Pains Varies

Petits Pain à l'Ail

Planches

Crudités Apéritives , Fromage Blanc a la Ciboulette

Sélection de Charcuterie et Condiments Jambon, Terrine, Saucisson, Andouillette

Sélection de Viandes Rôties Froides et Condiments, Poulet, Porc, Bœuf

Antipasto Combo de Charcuterie, Fromages, Tomates, Poivrons, Olives...

Pinewheels Epinards, Roastbeef, Mayonnaise, Fromage

Pinewheels Laitue, Poulet, Oignon, Sauce Curry

Saumon Fume et Condiments

Gambas, Sauce Cocktail et Citron
Sélection de Fromages
Fruits Frais de Saison

Brochette

Gambas Scampi, Sautée a l'Huile d'Olive et Ail
Fromage et Raisin
Mozzarella et Tomate Cerise
Emince de Poulet saute Marine Herbes de Provence
Carre de Porc Marine Sauce Barbecue
Saucisse et Poivrons Rôtis
Tomate Cerise, Mozzarella, Olive

Dips et Sauces

Tzatziki, Hummus classique, Hummus et Betterave Rôties, Feta-Poivrons,
BabaGanoush, Bruschetta Tomate, Salsa Pico de Gallo, Salsa Fiesta Mais-Poivrons,
Haricots-Oignons, Tartare, Barbecue, Aurore, Sauce Curry, Sauce Marinara

Plats Classiques

Supreme de Poulet Sauté Forestière, Lardons, Champignons, Oignons
Poulet à la Provençale Poivrons, Oignons, Tomate
Poulet Sauce Crème Champignons
Poulet Parmesan,
Poulet Amandine
Poulet Sauce Curry
Supreme de Poulet Piccata, Beurre Citronne et Capres
Poisson Dos de Colin Sauce Agrumes
Filet de Saumon Sauce Piccata Citron-Capres,
Saumon Florentine, Sauce Crème Epinard
Poisson du Jour au Curry Jambon Braise Sauce Porto
Navarin d'Agneau
Porc Roti Sauce Forestière,
Longe de Porc aux Pruneaux
Saucisses Sautées Poivrons et Oignons Roti
Filet de Porc au Romarin et Ail Roti
Légumes Grilles et Ricotta

Accompagnements

Riz Pilaf, Haricots Verts, Pommes Sautées, Légumes Braisés, Printanière, Pomme
Purée, Gratin Dauphinois, Penne et Brocoli, Basilic et Ail.

Coté Sucré

Miniatures Brownie, Cupcake, Tartelette
Brochette Fruits de Saison
Fraises au Chocolat

Verrines

Crème Fromage Blanc, Compote de Fruit
Salade de Fruits Frais
Crumble Pommes
Mousse Framboise, Mousse Fraise, Mousse Chocolat, Crème Citron

**Simplifiez-vous la vie,
en nous confiant la préparation de vos événements.
Choisissez vos favoris parmi les sélections du Chef
et Célébrez un moment de convivialité avec vos invités.**

**CHEF PASCALE B. CHEF A DOMICILE OBTENEZ VOTRE
DEVIS GRATUIT EN CONTACTANT Tel : 06-16-77-34-29**



