

Parti Menu Décontracté

レセプションパーティー メニュー

お一人様 ¥4,000<税・ケータリング諸経費別>

Bouchées et les aliments froids

～冷製料理～

Amuse Ghoul

アミューズ・グール<2種>

～季節のメニュー例～

フォアグラのテリーヌ ペリゴール風 ブリオッシュと共に
ブルターニュ風 帆立と季節野菜のメルバ
スモークサーモンのロール仕立てとクリームチーズのムース

Assortiment de canapés & Tarutinu

カナッペ&タルティーヌの取り合わせ<2種>

～季節のメニュー例～

鴨胸肉とパプリカのタルティーヌ マッシュポテトを添えて
ザヴォワ風 グリュイエールと旬野菜のカナッペ
魚介と茸のブルゴーニュ風 エスカルゴバター仕立て

Assortiment de pintxos créatifs

創作ピンチョスの取り合わせ<2種>

～季節のメニュー例～

イベリコ豚のパテと彩り野菜のピンチョス
生ハムとサルシフィのニース風 季節野菜と共に
ラングドック風 モッツアレラとプティトマトのカプレーゼ

Une cuillère de cuisson

ワンスプーン料理〈2種〉

～季節のメニュー例～

鱸のカルパッチョ 季節野菜を添えて
生ハムとフルーティートマトジュレのアンティパスト
マリニエール風 ムール貝の白ワイン煮

La tasse de cuisson Creative

創作カップ料理〈3種〉

～季節のメニュー例～

ローストビーフのトルティーヤ カクテルソース仕立て
タラバ蟹の冷製カッペリーニ 彩り野菜を添えて
ホワイトアスパラとシーフードのファヴォリット風
リムザン風 チキンのローストと旬野菜のサラダ仕立て

Assortiment de sandwichs

サンドウィッチの取り合わせ〈3種〉

～季節のメニュー例～

サーモン or チキンのクロワッサンサンド
ツナと野菜のグラハムサンド
ロースハムとチェダーチーズのパンドミサンド
ペッパーシンケンと野菜のソフトバケットサンド

Assortiment de fruits de saison

季節のフルーツ取り合わせ

Suites Pâtisserie assorties spéciales

パティシエ特製 季節のスイーツ取り合わせ

Fabriqué aliments chauds

～温製料理〈6種〉～

Adapter la sauce hollandaise de vivaneau braisé

真鯛のブレゼ オランダーズソース仕立て 彩り野菜を添えて

De style bourguignon joue de bœuf bouilli sauce au vin rouge

牛ほほ肉の赤ワインソース煮 ブルゴーニュ風

Adapter la source de la couverture Velouté de poulet

チキンのブランケット ブルーテソース仕立て

Avec une couleur végétale de porc échine vent Cordon Bleu

豚ロース肉のコルドンブルー風 彩り野菜を添えて

Les pâtes recommandées et saisonniers chef cuisinier Supagetini

シェフお薦め 季節のパスタ&スパゲッティ

～季節のメニュー例～

アクアパッツァ風 魚介のスパゲティーニ

チキンのロマニョーラ風 ポルチーニ風味

ベーコンと旬野菜のオレキエツテ トマトソース仕立て

Riz pilaf et une cuisine de saison

季節のピラフ&ライス料理

～季節のメニュー例～

バレンシア風 海鮮パエリア

ニューバーグ風ピラフ ベシヤメルソース仕立て

ビーフストロガノフ ライスと共に