



BUFFET PARTY PLAN

ビュッフェ・パーティー プラン

お一人様

¥ 11,000 (税込)

30名様より

Hors d'oeuvres - オードブル - Cold starters -

Miroir de bouillabaisse, aioli	ブイヤベースのゼリー寄せ	アイオリ風味	<i>Bouillabaisse jelly with aioli</i>
Fruits de mer et méli-mélo de légumes	シーフードとカリカリ野菜の盛り合わせ		<i>Seafood and crunchy vegetable</i>
Assortiment de charcuterie	冷製肉の盛り合わせ		<i>Assorted cold meat (terrines, ham etc)</i>
Hors d'oeuvre spécial du jour	本日のスペシャルオードブル		<i>Special hors d'oeuvre of the day</i>

Salades - サラダ - Salad -

Salade de Cesar	シーザーサラダ		<i>Caesar salad</i>
Salade de tomate basilic	トマトサラダ、バジリコ風味		<i>Tomato and basil salad</i>
Salade du chef	シェフサラダ		<i>Chef salad</i>

Buffet chaud - 温かい料理 - Main dishes -

Rôti de boeuf, sauce poivre vert	ローストビーフ	グリーンペッパーソース	<i>Roasted beef, pepper sauce</i>
Côtes d'agneau grillées au thym	骨付き仔羊のグリユ	タイム風味	<i>Grilled lamb chops with thyme</i>
Brochette de fruits de mer	魚介類のプロシエット		<i>Seafood skewers</i>
Tian provencale	プロヴァンス風野菜の重ね焼		<i>Provence style vegetable gratin</i>
Gratins de racines	根菜グラタン		<i>Vegetable root gratin</i>
Riz au safran	サフラン風味ライス		<i>Saffron flavored rice</i>

Desserts - デザート - Desserts -

Assortiment de tartes et entremets	タルト、ケーキの盛り合わせ		<i>Assorted cakes and tarts</i>
Fruits frais	フレッシュフルーツの盛り合わせ		<i>Fresh fruits</i>

Pain - パン - Bread -

DRINK お飲み物:2 時間フリードリンク

Vin blanc-rouge / Biere / Jus d'orange / Urong tea/ coffee 赤・白ワイン/ビール/オレンジ/ウーロン茶/コーヒー