



BUFFET PARTY PLAN

ビュッフェ・パーティー プラン

お一人様

¥6,600 (税込)

50名様より

Hors d'oeuvresーオードブルーCold startersー

Panaché de poisson fumé et marine	鮮魚のスモークとマリネの取り合わせ	<i>Marinated smoked fishes</i>
Tomate antiboise	トマトの詰め物	<i>Stuffed cherry tomato</i>
Oeufs farcis niçoise	ニース風たまごの詰め物	<i>Stuffed eggs</i>
Verrinette de mousse de legumes	季節野菜のムース	<i>Vegetable mousse shot glass</i>
Mix sandwiches	ミックスサンドウィッチ	<i>Mix sandwiches</i>
Quiches	キッシュ	<i>Quiche</i>

SaladesーサラダーSaladー

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>
Salade de riz au thon	ライスサラダ	<i>Rice salad</i>

Buffet chaudー温かい料理ーMain dishesー

Rôti de porc aux epices	ローストポーク、スパイス風味	<i>Roasted pork with spices</i>
Poulet sauté basquaise	バスク風チキンのフリカッセ	<i>Basque style chicken sauté</i>
Beignet de crabe	カニ爪のフリッタ	<i>Crab fritter with lemon</i>
Riz façon paella	パエリア風ピラフ	<i>Paella style rice</i>
Gratin dauphinois	ドフィーヌ風ポテトグラタン	<i>Dauphine style potato gratin</i>

DessertsーデザートーDessertsー

Assortiment de gateau	デザートの盛合わせ	<i>Assorted desserts</i>
-----------------------	-----------	--------------------------

PainーパンーBreadー

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