



BUFFET PARTY PLAN

ビュッフェ・パーティー プラン

お一人様

¥ 7,700 (税込)

40名様より

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

Panaché de poisson fumé et mariné	鮮魚のスモークとマリネの取り合わせ	<i>Marinated smoked fishes</i>
Charcuterie viandes froides assorties	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>
Verrine du chef	シェフのヴェリーヌ	<i>Chef shot glasses</i>
Quiche	キッシュ	<i>Quiche</i>

Salades – サラダ – Salad –

Salade de saison	季節野菜のサラダ	<i>Seasonal 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 de brocolis	ブロッコリーのサラダ	<i>Broccolis salad</i>

Buffet chaud – 温かい料理 – Main dishes –

Rôti de porc	ローストポーク	<i>Roasted pork with spices</i>
Navarin d'agneau	ナヴァラン風仔羊肉の煮込み	<i>Lamb meat stew</i>
Beignet de brandade	ブランダードのベニエ	<i>Fried fish brandade</i>
Gratin dauphinois	ポテトグラタン	<i>Dauphine style potato gratin</i>
Coquillettes niçoise	ニース風シェルマカロニ	<i>Nice style shell macaronis</i>
Tian provencale	プロヴァンス風野菜の重ね焼	<i>Provence style vegetable gratin</i>

Desserts – デザート – Desserts –

Entremets	シェフのおすすめデザート	<i>Whole cakes</i>
Fours secs	フルセック	<i>Dry cakes</i>

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