



BUFFET PARTY PLAN

ビュッフェ・パーティー プラン

お一人様

¥ 8,800 (税込)

40名様より

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

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| Saumon mariné aux herbes | スモークサーモン ハーブ風味 | <i>Marinated salmon with herbs</i> |
| Fruits de mer et meli-melo de légumes, vinaigrette de framboise | シーフードとカリカリ野菜の盛り合わせ、木苺のヴィネグレット | <i>Seafood and crunchy vegetable, raspberry dressing</i> |
| Assortiment de charcuterie | 冷製肉の盛り合わせ | <i>Assorted cold meat (terrine, 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 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 du chef | シェフサラダ | <i>Chef salad</i> |

Buffet chaud - 温かい料理 - Main dishes -

| | | |
|------------------------------------|------------------|--|
| Fricassée de volaille aux poivrons | 地鶏のフリカッセ、ピーマンと共に | <i>Chicken fricassee with paprika</i> |
| Rôti de porc aux épices | ローストポーク スパイス風味 | <i>Roasted pork with spice</i> |
| Poisson du jour | 本日のお魚料理 | <i>Today's fish</i> |
| Tian provencale | プロヴァンス風野菜の重ね焼 | <i>Provence style vegetable gratin</i> |
| Gratins dauphinois | ドフィーヌ風ポテトグラタン | <i>Dauphine style potato 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 | デザートの盛合わせ | <i>Assorted cakes and tarts</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