

“食×コト” 華やかな懇親会を本格的な料理で演出

CORDON BLEU CATERING

La découverte d' un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d' une étoile.

BUFFET
¥6,600

6,000円 / 税抜



【冷製料理】

- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・季節野菜のキッシュとプロシュートのピンチョススタイル
- ・スモークサーモン、マリネトマト添え デュカ風味
- ・鶏胸肉のコンフィとミックスリーフのサラダ
- ・ソフトバケットサンド
- ・サンドイッチバリエーション

【温製料理】

- ・ホエー豚ベーコンとパールモッツアレラのペンネ
- ・白身魚と季節野菜の香草蒸し リンゴ風味のブルブラン
- ・若鶏と彩り野菜のグリル ポワブラード

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



“PERSONAL CHEF”



シェフが現地に於て仕上げ盛り付け致します。
ライブ感のある生きた料理を味わってみませんか。

“QUALITY”



食材の美味しさを最大限に引き出すメニューの数々。
フルコースからビュッフェ料理まで様々な対応が可能です。

FINGER FOOD

¥7,700

7,000円 / 税抜



【ピンチョス】

- ・フリッタータと野菜のピンチョス
- ・パールモッツアレラ、ペティマトのカプレーゼ
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ

【プティタルト & クロスティニー】

- ・バカラマンテカート
- ・サーモンクリームとキャビアのタルティヌ
- ・季節のベジタブルキッシュ

【グラスオードブル】

- ・コンキリエとマダゴのアッフオガート
- ・ポークチリコンカン、ハラペーニョ風味

【サンドイッチ】

- ・オープンサンド、彩りピクルス飾り
- ・レーズンブレットサンド
- ・クロワッサンサンド

【温製料理】

- ・ペンネ ジェノベーゼ 魚介のラグー添え
- ・若鶏のハーブロースト マスタードソース

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



“SINCE 1960”



長年培ったノウハウと実績がございます。
安心して楽しんでいただけるようサポート致します。

お問い合わせ

株式会社コルドンブルー

〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-13 丸美屋ビル3階

TEL: 03-3535-4433 E-mail: info@cordon-bleu.co.jp

【About Drinks】 ※30分延長お一人様 440円

FREE DRINK "ECONOMY" (2時間)

ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース
ミネラルウォーター・炭酸水・ロックアイス

FREE DRINK "PREMIUM" (2時間 / +220円)

乾杯用スパークリングワイン・ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース
ミネラルウォーター・炭酸水・ロックアイス



【冷製料理】

- ・和洋冷製オードブル盛り合わせ
- ・ピンチョスやクロスティーニなどフィンガーフードバリエーション
- ・シュリンプフリットと彩り野菜のアンチョビガーリック
- ・鴨のハーブスモーク オレンジキャロットソース
- ・マグロとセロリのカクテルサラダ トラウトキャビア添え
- ・トルティーヤロールとクロワッサンサンド盛り合わせ
- ・クロックケーキバリエーション

【温製料理】

- ・海の幸と茸のパエリア
- ・フェットチーネ牛類肉のラグー添え パルミジャーノ風味
- ・サーモンと季節野菜のミルフィーユ 柚子アイオリソース
- ・黒豚のロースト 蜂蜜香る甜麺醬ソースで
- ・ビーフシチュー 彩り野菜添え

【デザート】

- ・季節のフルーツデコレーション
- ・色とりどりプティフル



＜オプション料理＞

目の前で仕上がる料理はパーティーに華を添えます

- ◆ 握り寿司 (お一人様 1,980円) ※80名様～
- ◆ ローストビーフカットサービス 5kg～ 50名様 137,500円～
- ◆ 生ハムカットサービス 70名様 165,000円～

オプション料理には出張費 10%がかかります。
内容により、追加人件費がかかる場合もございます。

＜プラン概要＞

全てのプランには、フリードリンク (エコノミープラン)・出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

プラン最低注文人数を50名様からとさせていただきます。

プランは2時間想定
(ご希望に応じて延長承ります。)

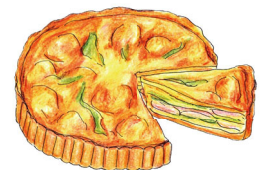
パーティー内容についての最終確定日を実施日の10日前とさせていただきます。

以降は下記の通りキャンセル料が発生致します。
該当日が土日・祝日の場合は、該当日前日のご確定をお願い致します。
最終確定後の減員についてはご対応致しかねます。

テーブルクロスは料金に含まれております。
特殊なレイアウトの場合、別途追加費用が掛かる場合がございます。

プラン適用外条件 (ご予算・人数等) のご相談も承ります。

季節により、メニューが変更となる場合がございますのでご了承ください。



【ピンチョス】

- ・ミニバーガー ピンチョス
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ
- ・イペリコ豚のバテとハモンセラーノのピンチョス

【プティタルト & クロスティーニ】

- ・サーモンクリームとキャビアのタルティーヌ
- ・アルザス風タルトオニオン
- ・マグロとアボカドのタルタル カラスミ添え
- ・季節のベジタブルキッシュ

【グラスオードブル】

- ・果実のガスパチョ ムール貝とオリーブピック添え
- ・タンドリーチキンと旬野菜のヨーグルトソース

【フンスプーン】

- ・スワイガニとアップルマンゴーのサラダ ライム風味
- ・スモークドカナール コンソメアスピック

【サンドイッチ】

- ・オープンサンド、彩りピクルス飾り
- ・クロワッサンサンド
- ・トルティーヤロール

【温製料理】

- ・ローストポーク ポテトと野菜のアンチョビ風味
- ・カジキマグロのグリル カポナータ添え バジル風味

【デザート】

- ・季節のフルーツとプティフル



キャンセルポリシー

商品の特性上、数量変更・キャンセルはお届け日を除く10日前の午後4時までにお願致します。それ以降はキャンセル料が発生致しますのでご了承ください。(詳しくは右表をご確認ください。)

年末年始・お盆休み・GW・祝日などが範囲に含まれる場合は都度ご確認ください。

◇キャンセル料◇

～10日前 ※最終確定日	9・8日前	7・6・5・4・3日前	前々日	前日	当日
その他、外注を必要とするものに関しては、別途協議の上、対応するものとする。	お見積り金額 総額 (税込) の 30%	お見積り金額総額 (税込) の 50%	お見積り金額 総額 (税込) の 80%	お見積り金額 総額 (税込) の 100%	お見積り金額 総額 (税込) の 100%