

ケータリングカタログ

Buffet menu / full-course / menu box



CORDON BLEU

Buffet

※ こちらのプランには、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。
※ 20名様からのご案内になります。

●インディヴィデュアルプラン

各プランの品数に合わせてメニューをお選びください。

ライト	8品	6,600円
エコノミー	10品	7,700円
プレミアム	12品	8,800円



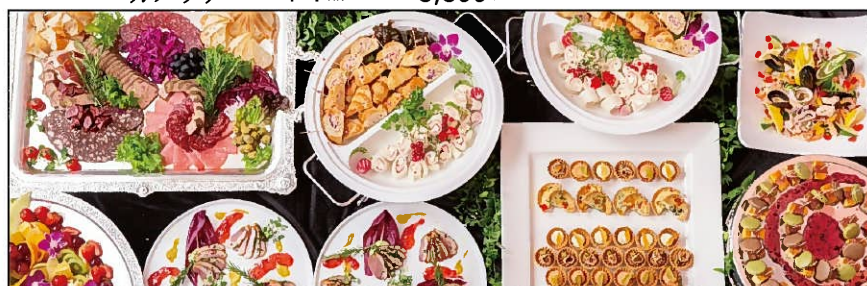
●インディヴィデュアルプランとは。

密集を避け、お一人様ずつ簡単に手に取れる新メニューです。
衛生面を考慮し、除菌液・POPの設置、スタッフはマスク・手袋の常備など、安心安全のための対策を講じます。

季節野菜の バーニャカウダ	イカスミとホテトの トルティージャ	ハストラミカナルとオレンジの サラダ仕立て	フィッシュフリットと彩り野菜の ヤムウンセン	鶏むね肉のコンフィと野菜の ガレットロール ケイジャン風味
サンドイッチ バリエーション	コンキリエ 白身魚とキドニービーンズの煮込み添え	チョリソーとキノコの ジャンバラヤ	白身魚のヘルシャード 彩り野菜のラタトゥイユ	若鶏のグリル アリオリホテト添え
ボークロースト ボスカイオーラ風クリームソース	バナナコッタ フルーツソース	マンゴーフティング	カップムース	フティガトー各種

●スタンダードプラン

・クロキユス	10品	6,600円
・アカシア	12品	7,700円
・カメリア	14品	8,800円



クロキユス メニュー例

冷製料理
 シャルキュトリと自家製ビクルス
 季節野菜のケーキサレ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
 ロールサンド リエットボークとポテトのジェノバ風味
 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 リング風味のブルブラン
 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
 フリードリンク（エコノミープラン）：2時間ー
 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

DELIVERY STYLE

(INDIVIDUAL MENU カップオードブルデリバリー)

※ プランには、諸経費・配送料金・消費税が含まれております。
 ※ 料理のお届けのみの対応となりますので、ドリンクは含まれておりません。
 ※ 東京 23 区内 ¥75,600 (税込) 以上～
 23 区外 ¥108,000 (税込) 以上～

好きなメニューを 9 個入り S サイズ、12 個入り M サイズの 2 パターンからお選びください。
 (※メニューは“Buffet”ページ インディヴィデュアルプラン内メニューよりお選びください)



9 個入り ※S サイズ ¥5,832



12 個入り ※M サイズ ¥7,776

〔写真のイメージはローストビーフ 茄子と松の実のカボナータ添えです〕

Menu Box

(INDIVIDUAL MENU BOX)

※ プランには、諸経費・配送料金・消費税が含まれております。
 ※ 料理のお届けのみの対応となりますので、ドリンクは含まれておりません。
 ※ 10 BOX からのご案内となります。
 ※ お届け後 2 時間以内にお召し上がりください。

選べる 3 タイプの個々盛り型 MENU BOX
 パーティーメニューの雰囲気を感じることが出来るワンランク上の BOX をお届けします

CHIC
 - シック -
 ¥3,780



〔8 種〕

ECLAT
 - エクラ -
 ¥4,320



〔10 種〕

IDEAL
 - イdealル -
 ¥4,860



〔12 種〕

- ・ バランス良くメニュー構成したいお客様は“シェフおまかせ”とお伝えください。
- ・ お好みの BOX をお決めいただき Buffet ページ インディヴィデュアルプラン内メニューから好きなメニューをお選びください。
- ・ MENU BOX は 10 個以上からお届けが可能です。

会食 at Home

～ご自宅でフルコース料理～

【プラン名】

Menu Saveur

メニュー

サブール

～食材にこだわった味わい、豊かなフルコース～

お一人様 **33,000** 円

※ プランには出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※ ドリンク代は含まれておりません。



6名様より承ります



キャロットムース、北海道産ウニを添えて
レギュームジュレのアクセント



フランス産フォアグラのソテー 黒トリュフソース
モリーユ茸と野菜のエチュベと共に



スूप ド フリュイ



季節の御飯 お吸い物



蝦夷アワビとバドクロのエスカリバーダ 菜園仕立て
本山葵と紫蘇のソースヴェルデ



オマール海老、金目鯛のポワレ
ブルルージュとハーブのエスプーマ



黒毛和牛フィレ肉と京野菜のロティ
柚子胡椒の香り



デザート

※ コーヒー・紅茶付き

見積り例

33,000 円 × **8** 名様 = **264,000** 円 (税込み)

Step.1 お問い合わせ

呼びたい場所と日時を決めて
電話・メールや
お問い合わせフォームより
ご連絡ください。

Step.2 ご希望のプラン選択

ご希望のメニュー、人数、
キッチンまわりの情報を
お伝えください。
※8 日前に最終決定をお願いします

Step.3 当日は全ておまかせ

セッティングから料理提供、片付けまで
全て当社スタッフが行います。
レストランの食事と同じように
会食をお楽しみください。

【プラン名】

Menu Style chinois

メニュー スタイル シノワ

～フレンチ × 中華のマリアージュ フルコース～

お一人様 **33,000 円**

※ プランには出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が
含まれております。

※ ドリンク代は含まれておりません。



6名様より承ります



アミューズ
キャロットムース、北海道産ウニを添えて
レギュームジュレのアクセント



スープ
(95°C3h) 煮鮑とシェリー酒香るコンソメスープ 金箔飾り



お口直し
ライチとマンゴーのジュレ



一オードブル盛り合わせ
・アカムツのミキユイ 茄子のピューレを添えて
・鴨肉のトーチ蒸し 四川漢源花椒の香り
・オ巻海老の老酒風味 シトラスサラダ
・フォアグラバルフェ イチジクのコンフィチュール



ポワソン
平目、タラバガニのポシェ XO 醬風味のブルノワゼット オシエトラキャビア添え



ヴァンド
黒毛和牛フィレ肉と季節野菜のロティ オレンジ香る甜麵醬ソース



デザート

キッチンまわり情報

コンロの数、オープンの有無、皿を広げて盛り付けられる
スペース、提供前の備品・食材ストックスペースなどの
情報を担当スタッフが確認させていただきます。

当社調理スタッフが衛生面に配慮しながらライブ感のある
提供が可能です。

※備品が足りない場合は当社にて持参いたします。

※ コーヒー・紅茶付き

CORDON BLEU

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

E-mail : info@cordon-bleu.co.jp

 **0120-22-4433**