"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ァレラのペンネ
- 白身魚と季節野菜の香草蒸し リンゴ風味のブールブラン
- 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

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
- パールモッツァレラ、ペティトマトのカプレーゼ
- 魚介のセビーチェとズッキーニ

【プティタルト & クロスティーニ】
- バッカラマンテカート
- サーモンクリームとキャビアのタルティーヌ
- 季節のベジタブルキッシュ

【グラスオードブル】
- コンキリエとマダコのアッフォガート
- 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

POINT!

"PERSONAL CHEF"

シェフが現地に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。

"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。

コングレスクエア日本橋

お問い合わせ

〒103-0027　東京都中央区日本橋1-3-13　東京建物日本橋ビル2階
TEL　03-3275-2090

【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
ミネラルウオーター・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
ミネラルウオーター・炭酸水・ロックアイス

BUFFET
¥8,800
8,000 円 / 税抜

【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
・マダコ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
・クロックケークバリエーション

【温製料理】
・海の幸と茸のパエリア
・フェットチーネ牛頬肉のラグー添え 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 蜂蜜香る甜麺醤ソースで
・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ール

FINGER FOOD
¥8,800
8,000 円 / 税抜

【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
・イベリコ豚のパ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

【ワンスプーン】
・ズ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ール

＜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。

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 時までにお願い致します。
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%	