

ケータリングサービス

CORDON BLEU

ケータリング (ノーマル)

私たちコルドンブルーは「食」を通じて
様々なカタチでご満足いただけるサービスと
笑顔があふれる美味しさをお届けいたします。
創造性豊かなビュッフェ料理からフィンガーフードまで、
蓄積されたレシピの数はコルドンブルーの強みです。
インターナショナルな会食からアットホームな懇親会まで
様々なレセプションに対応しております。



税込 **¥6,600**

冷製料理

シャルキュトリ盛り合わせ
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ユカ風味
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
ロールサンドリットポ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ツツアレのペンネ
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

税込 **¥7,700**

冷製料理

シャルキュトリ盛り合わせ
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
シーフードのシトラスマリネ 菜園仕立て
鴨のハーブスモーク クランベリーソース
フォアグラバルフェヤリット、キッシュなどミニタルト各種
ツナと彩り野菜のクロワッサンサンド
ロールサンド カマンベールとイチゴのアクセント

温製料理

フジッリ 小エビとインゲンのジェノベーゼ
若鶏とキノコのピラフ ケイジャン風味
白身魚と季節野菜の香草蒸しリンゴ風味のブルブラン
ポークグリル、ラタトゥイユ添え パルサミコガストリック

デザート

フレッシュフルーツとプティデザート盛り合わせ

税込 **¥8,800**

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 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
フェットチーネ牛豚肉のラグー添え 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ール



※お一人様の金額となります

<プラン概要>

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。
プランは50名様からとなります。プラン適用外の場合はご相談ください。



●フリードリンク(エコノミープラン: 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

●フリードリンク(プレミアムプラン: 2時間/+220円)

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・
乾杯用スパークリングワイン・ロックアイス

ご希望のお飲み物もご用意いたします。

ケータリングサービス

CORDON BLEU

ケータリング (フィンガーフード)

会食をもっと華やかに、
大切なステークホルダーやVIPをお招きする
レセプションにフィットするフィンガーフードプラン。
ピンチョス、ミニタルト、グラスオードブルなど
彩り豊かな食材と食感やアミューズをお楽しみください。



税込 **¥6,600**

ピンチョス

- ・フリッタータと季節野菜のピンチョス
- ・パールモッツアレラ、ベティマトのカプレーゼ
- ・フロマージュバリエーション

フティタルト & クロスティニ

- ・彩りレギュームムースのプリニ
- ・サーモンクリーム、オレンジコンフィを添えて
- ・季節のベジタブルキッシュ

グラスオードブル

- ・茄子と松の実のカボナータ シュリンプマリネ添え
- ・ローストチキンと旬野菜のサラダ仕立て

サンドイッチ

- ・オープンサンド、彩りピクルス飾り
- ・ライ麦のBLT

デザート

- ・ブティデザート盛り合わせ

税込 **¥7,700**

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、ベティマトのカプレーゼ
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ

フティタルト & クロスティニ

- ・サーモンクリーム、オレンジコンフィを添えて
- ・フォアグラパルフェとフィーグのタルト
- ・季節のベジタブルキッシュ

グラスオードブル

- ・コンキリエットとマダコのアップフォート
- ・ボークチリコンカン、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
- ・レーズンブレッドサンド
- ・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

- ・ブティデザート盛り合わせ

税込 **¥8,800**

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
- ・イペリコ豚のパテとハモンセラノのピンチョス

フティタルト & クロスティニ

- ・フォアグラパルフェとフィーグのタルト
- ・アルザス風タルトオニオン
- ・マリネサーモンとアボカドのタルタルキャビアブルージュ添え
- ・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

ワンズプーン

- ・ズワイガニとアボカドのサラダ ライム風味
- ・スモークカナール 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 カボナータ添え バジル風味

デザート

- ・季節のフルーツとブティフル



※お一人様の金額となります

<プラン概要>

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。
プランは50名様からとなります。プラン適用外の場合はご相談ください。

オプション料理

会食をワンランクアップさせるためのオプション料理も充実

例) 生ハムカットサービス、ローストビーフ、デザートビュッフェ、パスタ実演、
カナールロティカットサービス、シャンパンタワー

