

“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
¥3,300

3,000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ルモツツアレラのペンネ
- ・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 ポウブラード

【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
¥4,400

4,000円 / 税抜



【ピンチョス】

- ・フリッタータと野菜のピンチョス
- ・パルモツツアレラ、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 & クロスティーン】

- ・バツカラマンテカート
- ・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】

- ・コンキリエとマダゴのアッフオガート
- ・ポーチリコンカン、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
- ・レーズンプレットサンド
- ・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。

お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2024年4月現在

BUFFET
¥5,500
5,000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 蜂蜜香る甜麵醬ソースで
- ・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～



FINGER FOOD
¥5,500
5,000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
- ・イペリコ豚のパテとハモンセラノのピンチョス

【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
- ・タンダーリーチキンと旬野菜のヨーグルトソース

【ワンスプーン】

- ・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 カボナータ添え バジル風味

【デザート】

- ・季節のフルーツとプティフル



表記金額はお一人様あたりの料理単価となっております。
別途、出張費・器材費・人件費・交通費・テーブルクロス・
諸経費・配送料金・消費税 がかかります。

最低注文人数を 50 名様からとさせていただきます。

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。

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%	