

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

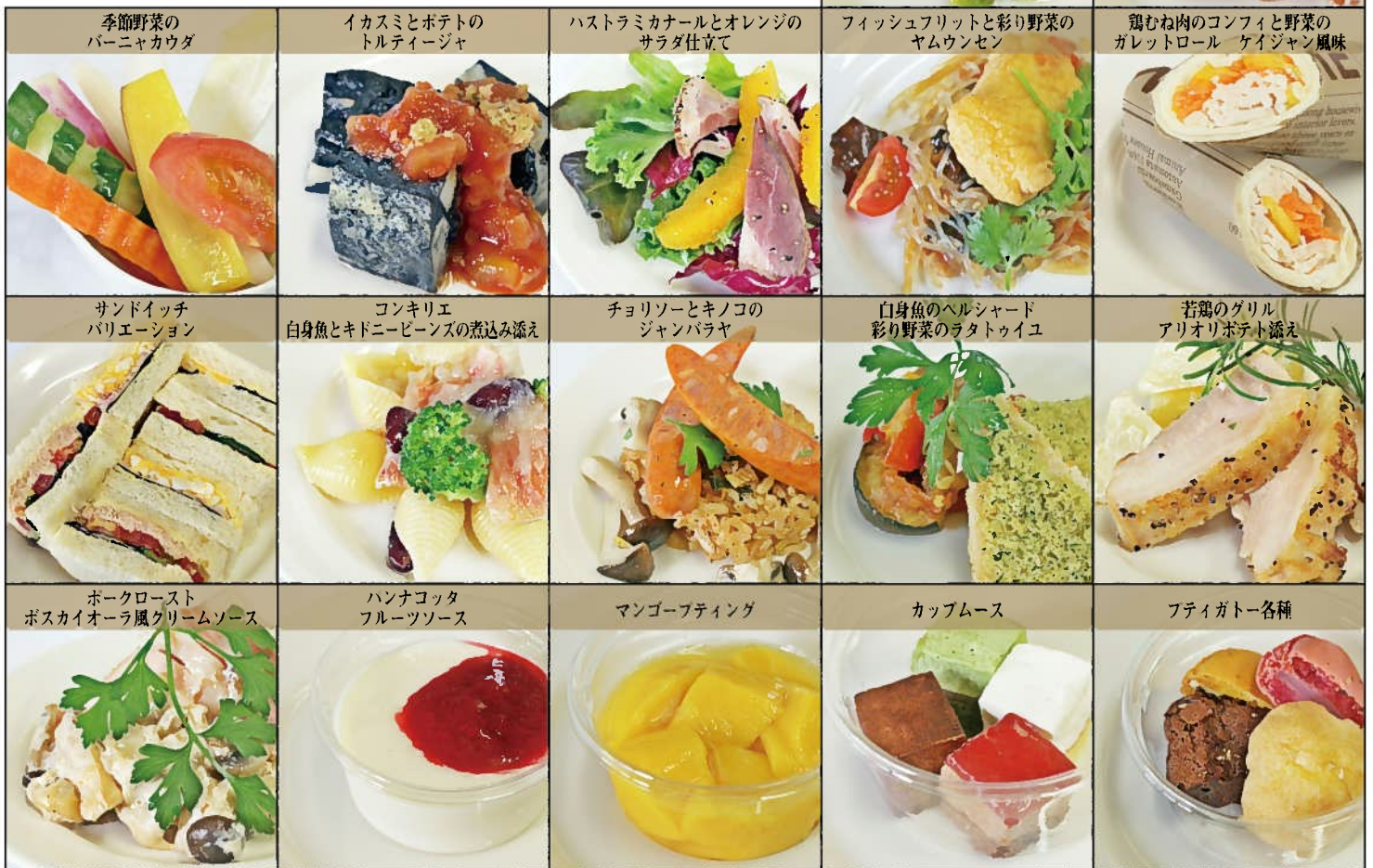
各プランの品数に合わせてメニューをお選びください。

ライト	8品	6,000円
エコノミー	10品	7,000円
プレミアム	12品	8,000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。



●スタンダードプラン

・クロキユス	10品	6,000円
・アカシア	12品	7,000円
・カメリア	14品	8,000円



クロキユス メニュー例

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・配送料金が含まれております。
 ※ ドリンクは含まれておりません。
 ※ 東京 23 区内 ¥70,000 (税別) 以上～
 23 区外 ¥100,000 (税別) 以上～

お好きなメニューを 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)

※ DELIVERY STYLE は、お届けのみの対応となります



9 個入り ※S サイズ ¥5,400



12 個入り ※M サイズ ¥7,200

[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・配送料金が含まれております。
 ※ 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-
 ¥3,500



[8 種]

ECLAT
 -エクラ-
 ¥4,000



[10 種]

IDEAL
 -イデアル-
 ¥4,500



[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お好きなメニューをお選びください。
- ・ MENU BOX は 10 個以上から対応が可能です。
- ・ MENU BOX は お届けのみの対応となります。

オフィスでの会議やパーティー、さまざまな集いの席、記念日にお勧めのプランを取り揃えております。本カタログ掲載商品以外にも、ご予算・ご用途に応じてご注文を承ります。

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。



- ※ 季節によって内容・アレルギー物質が異なる場合があります。食物アレルギーがご心配なお客様はコルドンブルー担当者にお尋ねください。
- ※ 季節や原材料の都合により内容・器・価格が一高変更になる場合がございます、あらかじめご了承ください。
- ※ 提供の仕様に、一日の対応数に限りがございますのでご容赦ください。
- ※ 表示価格は消費税を含まない本体価格です。
- ※ 料理提供時点での税率で消費税が加算されます。

チェック1 会場バックヤード情報

料理を盛り付けられるスペース、火気の使用可否、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。

チェック2 お届け地域と時間帯

■〔東京都〕〔神奈川県〕〔埼玉県〕〔千葉県〕
※場所によってはお届けをお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■お届け時間
午前 11 時～午後 8 時までの、ご指定時間（準備、片付け含まず）

(参考イメージ)

準備（搬入・セッティング）	15:00～18:00	（約3時間）
会食	18:00～20:00	（約2時間）
片付け（撤収）	20:00～21:00	（約1時間）

※ 商品の特性上、数量の変更・キャンセルは お届け日を除く 8 日前の午後 4 時までにはお願いいたします。
それ以降のキャンセルはキャンセル料が発生いたしますので、ご了承ください。
（詳しくは右表をご確認ください）

●キャンセルポリシー

～8日前（※最終確定日）	7・6・5・4・3日前	2日前	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。	お見積金額 総額（税込）の 50%	お見積金額 総額（税込）の 80%	お見積金額 総額（税込）の 100%	

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



ホームページ
QRコード