



# Catering Catalogue 2018

# クオリティの高い、本場のパンとデリカテッセン

- 100% ホームメイド
- 上質な素材と、新鮮な食材にこだわる
  - 厳選された小麦 を使用
  - フランス産ポワトゥシャラント地方の最高級バター
  - 新鮮な野菜と果物を使用
- 引き継がれてきた伝統的な製法で
  - 天然酵母を使用
  - こだわりの低温長時間発酵（ポワンタージュ・バック）
  - 仕込みから焼きまで全て各店舗が担当

## 『大地の恵みに心から感謝して、小麦色のパンを焼く』

– 創業者であり弊社代表取締役社長Yoshimi Landemaineの理念

## Un bon croissant, du bon pain, tous les jours, pour tout le monde...

美味しいクロワッサンと、美味しいパンを、毎日世界の人々へ

– 創業者であり弊社取締役Rodolph Landemaineの理念

Pain –  
Baguette  
Baguette Tradition  
Tradition céréales  
Tortillon  
Pain-SPÉCIAUX-  
Pain céréales  
Pain de meule  
Pain dantan  
Pain de seigle  
Pain au cacao



# Réceptions&Traiteur



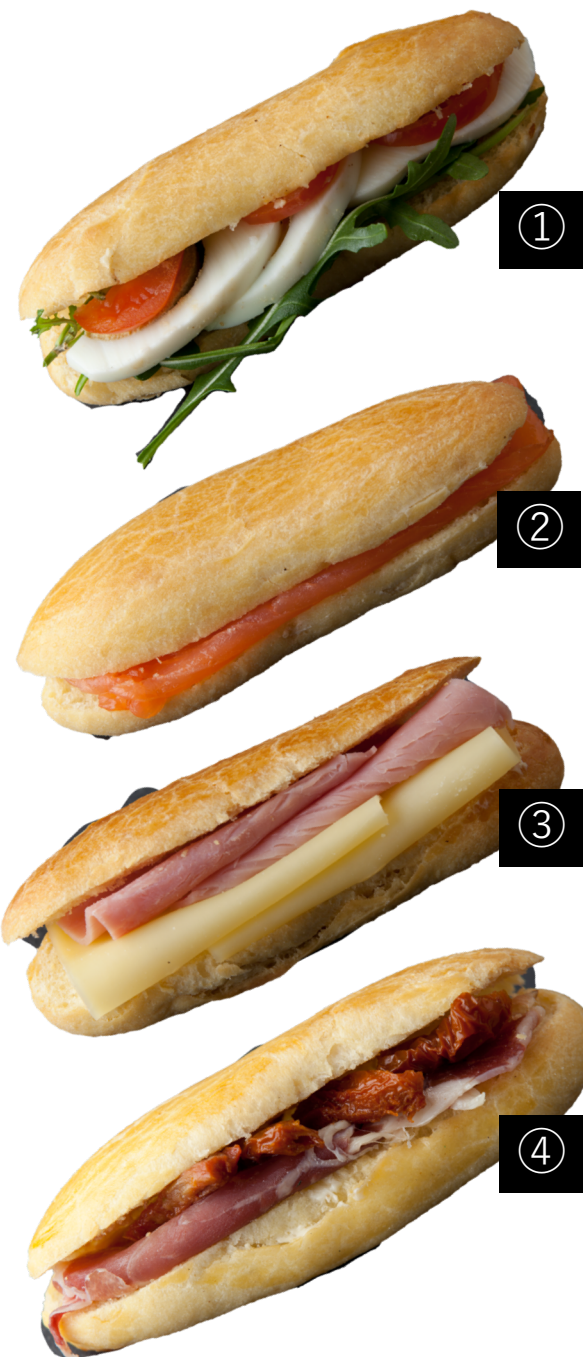
Petits fours …プティフル  
各¥350 税別



メニュー、写真は一例です。季節により内容は異なります。

- ①オペラ
- ②ミニエクレアカフェ
- ③ミニマカロンラズベリー
- ④ミニレモンタルト
- ⑤ミニラズベリータルト
- ⑥ミニエクレアショコラ
- ⑦ミニパリブレスト
- ⑧ミニミックスベリータルト

# Navette & Quiche



①

**15個入り 6000円（税別）**

☆種類はえらべません。

☆カスタマイズご希望の場合、価格はお見積もりになります。

②

①チェリートマト、ゆでたまご、ルッコラ

②スモークサーモン

③ロースハム、マリボーチーズ

④生ハム、セミドライトマト

③

Quiches …キッシュ…

4の倍数での注文です。

4個 800円（税別）

④

⑤ほうれん草、キノコ

⑥あめ玉ねぎ、グラナパダーノチーズ

⑦ベーコン、チーズ



⑥

⑤

メニュー、写真は一例です。季節により内容は異なります。

# Canapé カナッペ

20個入り

6500円（税別）

☆種類はえらべません。

☆カスタマイズご希望の場合、価格はお見積もりになります。



①キュウリ、イミテーションキャビア、エビ

②スモークサーモン

③サラミ、コルニッション

④生ハム、コルニッション

⑤コッパ、コルニッション

⑥シェーブル、ドライフィグ、レタス

⑦サン・モレ、チェリートマト、キュウリ

⑧マヨネーズ、ロースハム、ゆでたまご、チェリートマト

⑨マヨネーズ、キュウリ、コーン

写真は一例です。季節により内容は異なります。

…アナナスブロシェット…

各¥12000



Réceptions & Traiteur



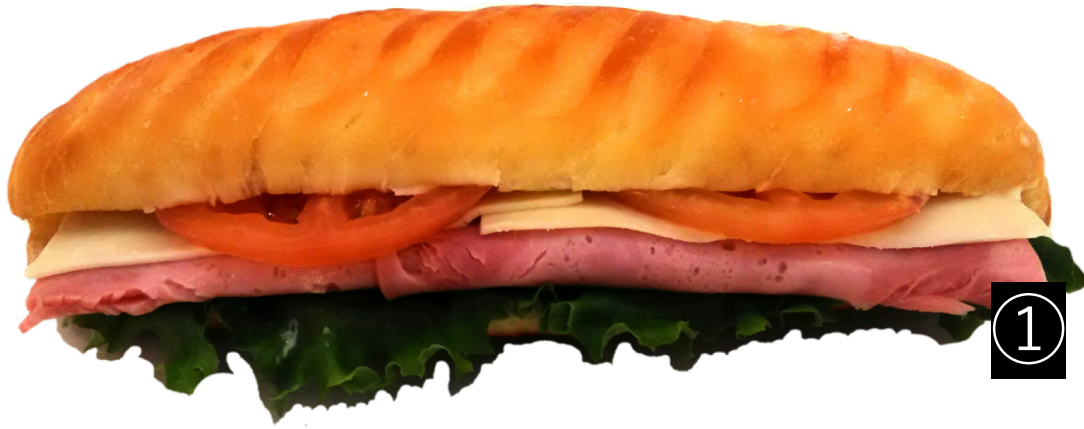
# Salade サラダ

- ①ニソワーズ：アンチョビ、ツナ、オリーブ、
- ②ピエモンテーズ：じゃがいも、マヨネーズ、  
ゆで卵、グリーンベジタブル
- ③トマトモッツアレラ：チェリートマト、  
モッツアレラ、グリーンベジタブル
- ④カレーチキン：カレー味チキン、グリーンベジタブル



メニュー、写真は一例です。季節により内容は異なります。

# Sandwich&Traiteur



① ヴィエノワトマトハムチーズ  
…¥520(4cut)¥450(1本)

② ヴィエノワチェリートマトチキン  
…¥520(4cut)¥450(1本)

③ バゲットハムチーズ  
…¥620(1本)

④ バゲットツナ  
…¥650(1本)

⑤ バゲット日替わり  
…¥650(1本)



# ご注文について

- ご注文は一週間前までにお願いします。
- ご注文合計金額3万円以上で承ります。  
ご注文税抜き10万円以上で配送料無料。
- 配送料 別途お見積もりいたします。