



バスクが誇る美食、シャルキュトリーを直接お届けします！

フランスのバスク地方ってご存知ですか？
スペインとの国境に位置し、フランス人にとっても秘境で、美食のメッカです。
そのバスクではぐくまれたのがバスクの豚。
その豚から美味しいハム・ソーセージが作られます。
フランスが誇るシャルキュトリーの真髄。
日本にはまだなじみの薄い食品ですが、フランスの香りを皆様にお届けします。

シャルキュトリー“バスク” 基本プラン

サービス内容

- フランス・バスク産サラミ4種盛り合わせ：会場でホールをスライスしてサービス
(ソシース・セッシュ、ソシゾン・アルデュード、ジェズ、チョリソ)
 - 生ハム (ジャンボン・アルデュード)：あらかじめ用意した真空パック(スライス)をサービス
 - パテ5種 ● バスク産チーズ ● ドライフルーツ ● その他バスク産の付け合せ
- バスクの食卓をイメージしたディスプレイを演出

搬入・撤収費用含む * 取皿、カトラリー等は別途ご相談



骨付生ハムのスライスサービスをオプションにて承ります。
スライスのプロが骨付生ハムをお届けし、会場でスライスサービスいたします。

プロのサービス付き

- 純血バスク豚“キントア”の生ハム骨付
- バスク産白豚の生ハム“アルデュード”骨付

価格は生ハム骨付の重量によって変わります。



加えて以下も廉価にてうけたまわりますので、ご遠慮なくご相談ください。

- ・ ワイン(白、赤、ロゼ、スパークリング)とワイングラスをご用意
- ・ 各種カトラリーなどのご用意 ・ パンをご用意

お問い合わせは：エモントレーディングカンパニーまで

〒151-0071 東京都渋谷区本町 4-6-1-414 TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794

<http://www.bonappetit-net.com> e-mail: aimon@bonappetit-net.com