



Chez Olivier's catering to enjoy at home star dinner



Chez Olivier offers a familial catering service, using only high quality ingredients, all dishes will be delivered chilled carefully by the chef.

A notice will help you to prepare them(micro-wave) and enjoy a star dinner.

シェ オリビエのお料理を ★ ご自宅のダイニングでお楽しみ下さい！

良質の材料でオリビエが手がけたお料理を、
出来立ての美味しさをそのままに、冷蔵でお届けいたします。
電子レンジで温めて頂くだけで、本格的な味をご堪能頂けます。



パテ・カンパーニュ

Pate de campagne



Chestnut veloute soup

マターニュ栗のスープ



牛ほほ肉とレンズ豆の赤ワイン煮込

Beef cheek and green lentils
with red wine sauce



帆立と海老とお野菜の白ワイン

Scallops, shrimps, vegetables
white wine sauce

How to order:by phone and fax. or e-mail

Payment method:By bank transfer or in the restaurant

Delivery fee: ¥1,200(¥1,600 for Hokkaido and Okinawa)

ご注文：お電話・ファックス・メール

お支払：店舗もしくは振込

送料別途一律：1,200円（北海道・沖縄1,600円）

Tel.&Fax.03-6268-9933 / chezlivier.catering@gmail.com

Categorie Cuisine-料理



牛ほほ肉の赤ワイン煮込と
仏産グリーンレンズ豆
Braised beef cheek,
red wine sauce and green lentils
3,000yens



帆立と海老とお野菜、
白ワインソース
Scallops, shrimps, vegetables,
white wine sauce
2,800yens



鴨のコンフィと白インゲン豆
Duck leg confit, white beans
3,500yens



シャテーニュ栗のスープ
Chestnut Velouté soup
1,200yens



パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de campagne
1,400yens

* 消費税込み

Categorie Grocery-食品



フレンチハヤシ
French Hayashi
360yens



濃いシチュー
4種のチーズ
White stew 4 cheeses
360yens



シーソルトフレーク
レモン
Sea Salt Flakes
Citron
1,100yens



シーソルトフレーク
ナチュラル
Sea Salt Flakes
Naturel
1,100yens



シーソルトフレーク
ブラック(炭)
Sea Salt Flakes
NOIR
1,100yens



エキストラバージン
オリーブオイル
Extra Virgin Olive Oil
2,200yens



オリビエコレクション
ギフトボックス
Olivier Collection Gift box
3,800yens



グレープマストシロップ
Grape must sirop
2,000yens

* 消費税込み