2023年クリスマス テイクアウトメニュー

★オードブルの盛り合わせ

自家製炭火焼きソーセージ、 田舎風テリーヌ、サラダオードブル、 バゲットサンド、キッシュなど、 当店のおすすめのお料理の詰め合わせ。

2名様分¥3,900



★キッシュ

当店人気のキッシュ。 季節の食材を卵の生地で丁寧に ふんわりと焼き上げます。

> 1カット¥500 ホール¥3,900



www.cafeleparisien.com

Café le Parisien

〒899-4332

鹿児島県霧島市国分中央3-13-17

TEL: 0995-55-7137

[カフェ営業時間] 水~土 11:00~18:00

[定休日] 日・月・火

*テイクアウトのご注文は、カフェ営業時間以外でも可能なかぎり 対応いたします。ご注文の際にご相談ください。

★フレジェ

バニラビーンズ入りの クレーム・ムースリーヌ(カスター ドのバタークリーム)の中に、 苺をぎっしり敷き詰めた 苺のアントルメ。

> ホール15cm¥3,800 18cm¥4,500 21cm¥5,300



★レイエ ルージュ

ラズベリークリーム、ミルクチョコ、 ジョコンドのストライプの アントルメ。

> ホール15cm¥3,700 21cm¥4,900



★ココパッション

パッションフルーツのムースの中は、 ココナッツのふわっと甘いムースで 軽い仕上がり。

> ホール15cm¥3,600 21cm¥4,800



★タルトタタン

林檎とキャラメルを煮詰め パイ生地と合わせた冬季限定のタルト 温めて食べると、 とろける林檎が格別です。

ホール18cm¥4,400



★シブストフランボワーズ

甘酸っぱいラズベリーにふんわり シブストクリーム。 表面はカリッと香ばしいキャラメリゼ。

ホール21cm¥3,900



★タルトフレーズ

サクッとした生地に フレッシュな苺たっぷりの 人気のタルト。

> ホール15cm¥2,900 21cm¥5,000

