Filling - Salades
【フィリング】サラダ

㈱オリーヴ ドゥ リュック
Luc DOUMENGE

野菜サラダ【1】－a

セロリラヴラペ酢漬け	100g
キャロットラペ酢漬け	100g
とうもろこし	80g
マヨネーズ	100g

野菜サラダ【1】－b

セロリラヴラペ酢漬け	110g
キャロットラペ酢漬け	110g
とうもろこし	80g
マヨネーズ	110g
シードルヴィネガーマスタード粒	40g

※酸味を加えることでさっぱりとした口当たりに。
またヴィネガーの効果で傷みにくくなります。

にんにくペースト	5g

野菜サラダ【2】

セロリラヴラペ酢漬け	100g
キャロットラペ酢漬け	100g
とうもろこし	80g
キャベツ（さっとゆでる）	200g
シトロン・タイムマスタード	20g
マヨネーズ	130g

野菜サラダ【１-a】を使って

パストラミビーフサンド

野菜サラダ【1-ｂ】を使って

ローストハムサンドイッチ

野菜サラダ【２】を使って

スモークサーモン トーストサンド

キャロットサラダ
シトロン・タイムマスタード風味

キャロットラペ酢漬け	110g
マヨネーズ	40g
シトロン・タイムマスタード	15g

トリコロールサラダ

セロリラヴラペ酢漬け	110g
キャロットラペ酢漬け	110g
きゅうり（千切り）＊	110g
マヨネーズ	125g
にんにくペースト	15g

＊きゅうりの水分はよく切ってご使用ください

キャロットサラダを使って

ルヴァン スモークサーモン

トリコロールサラダを使って

プロシュートの
トリコロールサラダサンド

じゃがいもとキャロットのサラダ

ポテトサラダ	500g
キャロットラペ酢漬け （水気を切りざっくりカット）	220g
にんにくペースト	15g

ベトラーヴルージュ(赤ビーツダイスカット)と　ポテトのサラダ

ポテトサラダ	325g
ベトラーヴルージュ（赤ビーツダイスカット）	265g
にんにくペースト	10g

じゃがいもとキャロットサラダを使って

バゲット　パテ　ド　カンパーニュ

ベトラーヴルージュ（ビーツ）とポテトサラダを使って

プロヴァンスチキンサンド

鴨のスモーク　ベーグル　サンド