

canapés  
カナッペ スペシャルメニュー



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## エビのカナッペ



バゲット

人参のサラダ

シトロンタイムマスタード風味

キャロットラペ酢漬け

440g

マヨネーズ

120g

シロン・タイムマスタード

60g

ボイルしたエビ

2~3 個

セミドライマト(5カット)

4g



## カナッペ プロヴァンス

バゲット

ペーストロッソ

2g

プロヴァンスハーブ入りグリーンオリーブ種抜き

1 粒 3g

プロヴァンスタイム入りブラックオリーブ種抜き

1 粒 3g

セミドライマト

1 切 3~5g



# カナッペ オ ローストビーフ



パンコンプレ	1/2枚
ポテトサラダにんにく風味	10~12g
ゆでジャガイモ	430g
マヨネーズ	150g
にんにくペースト	20g
オリーブオイル EXV	10g
ローストビーフ	7~8g
ぶどうマスタード	2g
コルニッション 1/4	1g



# カナッペ オ ブルー

オレンジとくるみのパン	1/2枚 25g
バター(無塩)	2g
ブルーチーズ	1枚 6g
コルニッション(スライス)	1/4 2g
はちみつ・バルサミコマスタード	1g



➡コルニッションの代わりにブラックオリーブとセミドライトマトでも良い

