



Viennoiseries, mignardises, large cakes

Name	品名	Size in cm	Description	說明	Price 價格	unit	MOQ	slicing 切法
Mini croissant	迷你可頌		traditional French croissant w/ Isigny butter	可頌麵包, 使用法國依絲尼奶油製作	\$40	pce 類	10	
Mini pain au chocolat	迷你巧克力可頌		croissant w/ chocolate sticks inside	可頌麵包, 內含巧克力棒	\$45	pce 類	10	
Mini fruit tarts	迷你水果塔	ø 4cm	seasonal fruits and custard in a tart shell	塔殼填滿卡士達醬與當季水果 *	\$55	pce 類	10	
Mini tiramisu	迷你堤拉米蘇	ø 4cm	mascarpone, Lutetia coffee and biscuit in a tart shell	馬斯卡彭起司、露特西亞咖啡與餅乾, 搭配塔皮	\$28	pce 類	20	
Mini mendiand	迷你巧克力果仁薄片	ø 3.5cm	thin round of dark chocolate topped w/ dried fruits and nuts	薄片黑巧克力圓餅, 表面鋪有乾果與堅果 (可將堅果替換為乾果)	\$19	pce 類	20	
Mini choco tart	迷你巧克力塔	ø 4cm	73% dark chocolate tart with candied orange peel and crushed almonds	73% 黑巧克力塔, 加入糖漬橙皮與杏仁碎	\$39	pce 類	20	
Apple pie	蘋果派	60x40	fresh apple slices on a pastry dough	新鮮蘋果切片鋪於酥皮麵 糰上烘烤	\$3,400	pan 盤	X	24,48
Linzer tart	林茲塔	60x40	buttery crumbly almond base w/ blueberry jam and a lattice design	奶油杏仁酥餅底搭配藍莓果醬, 並以格紋造型裝飾	\$3,200	pan 盤	X	24,48,80
Lemon pound cake	老奶奶	60x40	dense buttery cake w/ lemon juice and zest infused, topped with/ glaze	濃郁奶油蛋糕, 麵糊與糖霜中皆加入檸檬汁及檸檬皮增添風味	\$4,200	pan 盤	X	24,48,80,96

Canapés, quiches, focaccias

Name	品名	Size in cm	Description	說明	Price 價格	unit	MOQ	slicing 切法
Lardon croissant bites	培根可頌小點	3x3	croissant dough, bechamel, lard, garlic butter	可頌麵糰、白醬、培根、蒜香奶油	\$28	pce 類	20	
Sausage croissant bites	香腸可頌小點	3x3	croissant dough, sausage, mustard, caramelized onions	可頌麵糰、香腸、芥末醬、焦糖洋蔥	\$28	pce 類	20	
Egg mayo tartlet	蛋沙拉塔	4x4	egg and homemade mayonnaise in a tart shell	塔殼內填入內餡(雞蛋與自製美乃滋)	\$28	pce 類	20	
Tuna tartlet	鮪魚塔	4x4	tuna, mayo, mustard, capers, shallots, cucumber in a tart shell	塔殼內填入內餡(鮪魚、美乃滋、芥末、酸豆、紅蔥頭與小黃瓜)	\$32	pce 類	20	
Provence tartlet	普羅旺斯風味塔	4x4	courgettes, pepper, onions on bechamel and pesto in a tart shell	塔殼內填入櫛瓜、甜椒、洋蔥, 搭配白醬與青醬	\$36	pce 類	20	
Quiche lard	培根鹹派	60x40	quiche w/ lard, comté, nutmeg	鹹派內含培根、孔泰起司與肉豆 蔻	\$4,900	pan 盤	X	24,48,96
Quiche salmon	鮭魚鹹派	60x40	quiche w/ salmon, spinach, mozzarella, yellow curry	鹹派內含鮭魚、菠菜、莫札瑞拉起司與黃咖哩	\$4,900	pan 盤	X	24,48,96
Quiche veggie	素菜鹹派	60x40	quiche w/ courgettes, pepper, onions and provence herbs	鹹派內含櫛瓜、甜椒、洋蔥與普羅旺斯香草	\$4,600	pan 盤	X	24,48,96
Quiche lard	培根鹹派	35x25	quiche w/ lard, comté, nutmeg	鹹派內含培根、孔泰起司與肉豆 蔻	\$1,900	pan 盤	X	12,24,72
Quiche salmon	鮭魚鹹派	35x25	quiche w/ salmon, spinach, mozzarella, yellow curry	鹹派內含鮭魚、菠菜、莫札瑞拉起司與黃咖哩	\$1,900	pan 盤	X	12,24,72
Quiche veggie	素菜鹹派	35x25	quiche w/ courgettes, pepper, onions and provence herbs	鹹派內含櫛瓜、甜椒、洋蔥與普羅旺斯香草	\$1,800	pan 盤	X	12,24,72
Focaccia margarita	佛卡夏 - 瑪格麗特	60x40	focaccia w/ tomato sauce, cheese, cherry tomato	佛卡夏麵包, 搭配番茄醬、起司與小番茄	\$1,680	pan 盤	X	24,48,80
Focaccia lard	佛卡夏 - 培根	60x40	focaccia w/ tomato sauce, cheese, lard	佛卡夏麵包, 搭配番茄醬、起司與培根	\$2,160	pan 盤	X	24,48,80
Focaccia veggie	佛卡夏 - 素食	60x40	focaccia w/ tomato sauce, cheese, pepper, courgettes, onions	佛卡夏麵包, 搭配番茄醬、起司、甜椒、櫛瓜與洋蔥	\$1,920	pan 盤	X	24,48,80

Drinks

Name	品名	Volume	Description	說明	Price 價格	unit	MOQ	cups 紙杯
Coffee hot/cold	咖啡(熱/冰)	4L	blend	綜合配方咖啡豆	\$1,150	bucket 桶	X	20
Coffee hot/cold	咖啡(熱/冰)	4L	single origin	單一產區咖啡豆	\$1,580	bucket 桶	X	20
Coffee hot/cold	咖啡(熱/冰)	8L	blend	綜合配方咖啡	\$2,180	bucket 桶	X	40
Coffee hot/cold	咖啡(熱/冰)	8L	single origin	單一產區咖啡	\$2,990	bucket 桶	X	40
Tea hot/cold	紅茶(熱/冰)	4L	black tea	紅茶	\$1,300	bucket 桶	X	20
Fruity iced tea	水果冰茶	4L	black tea with fresh seasonal fruit puree	紅茶搭配新鮮當季水果果泥	\$2,100	bucket 桶	X	20
Tea hot/cold	紅茶(熱/冰)	8L	black tea	紅茶	\$2,450	bucket 桶	X	40
Fruity iced tea	水果冰茶	8L	black tea with fresh seasonal fruit puree	紅茶搭配新鮮當季水果果泥	\$3,800	bucket 桶	X	40
Homemade lemonade	自製檸檬飲	4L	water, fruit syrup and lemon juice	飲用水、果露糖漿 **與檸檬汁	\$1,200	bucket 桶	X	20
Homemade lemonade	自製檸檬飲	8L	water, fruit syrup and lemon juice	飲用水、果露糖漿 **與檸檬汁	\$2,160	bucket 桶	X	40

