

酒食歐風朝

À LA SANTÉ

美味專刊



全台獨家只使用法國紅酒燉煮的滷味！
美食特搜-法國鹹派QUICHE

www.90alasanté.com.tw

酒食歐風朝 傳真訂購單

品 項	數量	單 價
1. 法式紅酒香料燻滷鴨翅	3入	NT\$150元
2. 法式紅酒香料燻滷雞腳	10入	NT\$100元
3. 法式紅酒香料燻滷豬耳朵	150g	NT\$100元
4. 法式紅酒香料燻滷鴨胗	120g	NT\$150元
5. 法式紅酒香料燻滷粉雞肝	90g	NT\$ 50元
6. 法式紅酒香料燻滷鴨胸肉	190g	NT\$200元
7. 法式紅酒香料燻滷鴨腿肉	190g	NT\$200元
8. 法式紅酒香料牛腱	100g	NT\$100元
A 手工特製辣蘿蔔皮	400g	NT\$100元
B 手工特製甜菜根	250g	NT\$100元
C 手工特製小魚乾XO醬		NT\$400元
D 手工特製XO醬		NT\$600元

姓 名	連絡電話
訂購金額	付款方式 <input type="checkbox"/> 匯款 <input type="checkbox"/> 貨到付款
送達時間	年 月 日 <input type="checkbox"/> 8-12時 <input type="checkbox"/> 12-17時 <input type="checkbox"/> 17-20時
送貨地址	

請填妥完整資料及訂購產品數量，將本訂購單及匯款收據傳真至本公司。〈傳真後請來電確認〉

餐廳地址：台北市信義區忠孝東路五段236巷3弄33號1樓

訂購專線：02-8780-2997 FAX:02-8780-6792

付款方式：1. ATM匯款：台企世貿銀行<050>10212014589

2. 統一宅急便-貨到付款

白蔥培根鹹派QUICHE BACON	NT.360
特長大白蔥與鹹香培根的搭配，口感清新有勁，培根與蔥香合而為一。	
南瓜培根鹹派 QUICHE PUMPKIN	NT.360
進口鬆軟黃橙南瓜與鹹香培根融合，每口都吃得到甜甜鹹鹹的好滋味。健康美味，蛋奶素可食。	
德國香料辣羊腸鹹派 QUICHE HOT SAUSAGE	NT.360
使用乾辣椒和豆蔻等辛香料製成的德國羊腸，搭配打得濃細的鮮奶蛋汁，濃郁的蛋香帶著嗆辣的香氣，不可不嚐。	
咖喱香雞鹹派 QUICHE CURRY CHICKEN	NT.360
自製的紅咖喱炒香加上玉米雞肉，辛辣香料配上香嫩的雞肉，口味濃郁有勁，為本店必嚐款。	
咖喱鮭魚鹹派 QUICHE CURRY TUNA	NT.360
自製的紅咖喱炒香加上鮭魚，辛辣香料配上鮮味十足的鮭魚，適合喜愛重口味的您。	
鮭魚菠菜鹹派 QUICHE SALMON	NT.360
自製橄欖油煙燻鮭魚，配上了清爽的菠菜，海鮮與蔬菜在充滿奶香的蛋汁餡裡融為完美一體。	
田園三劍客鹹派 QUICHE VEGETABLE	NT.360
櫛瓜、西班牙醃漬蕃茄乾和茄子，加入了義大利香料，突顯夏季蔬菜的淡雅風韻。	
素野菇鹹派 QUICHE MUSHROOM	NT.360
蛋奶素可食，數種菇類和綿細蛋汁結合，入口滑嫩香氣十足。	
朝鮮薊番紅花鹹派 QUICHE SAFFRON ARTICHOKE	NT.480
對人體有莫大益處的朝鮮薊，搭配香料之后番紅花，交織出法式料理藝術的特殊香氣，酸甜鹹香滋味妙不可言。	
白松露蘑菇鹹派 QUICHE WHITE TRUFFLE	NT.580
珍貴的義大利白松露，配上珍珠蘑菇，充滿了層次感的奢華素菇派，豪華限定品嘗款。	

備 註：※價格如有變動恕不另行通知。訂購未滿3000元運費自付。

※大宗訂購請提前五日訂購，確保食材維持最新鮮狀態。

※以上產品以當季現有食材為準。

鹹派尺寸-5.5吋