



PLATINUM PACKAGE

\$165 PER PERSON (3 HOURS ALL INCLUSIVE)



CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT

WHITE & RED WINE

2009 • Carissannes • Henri Brochard – Loire Valley FRANCE
2009 Cotes du Rhone Château de Segries – Rhone Valley FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Belvedere Vodka, Bombay Sapphire Gin, Chivas Regal Whisky, Marker's Mark Bourbon,
Flor De Cana 4year Rum, Jose Cuervo Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



4 COLD CANAPÉS

VICHYSOISE DE TOMATES • BIO •
CŒUR DE BŒUF ET POIVRONS BANANE

Organic • Beef steak • Tomato and Banana capsicum cold Vichyssoise (V)

LÉGUMES DU MARCHÉ DANS LE POTAGER,
MOUSSE D'AVOCAT ET PAIN FRIT AUX CENDRES DE BAMBOU

Market sourced vegetables on a garden floor, avocado mousse,
fried bread with bamboo ash (V) (GF BREAD USED)

TERRINE DE LAPIN DE LA FERME DE BENDIGO,
ANIS ET CONFITURE DE PÊCHE

Bendigo farm Rabbit terrine, anis and peach jam (GF)

THON ALBACORE, CÉLERI RÉMOULADE,
OLIVE NOIRE • BIO • DE MOUNT ZERO ET SA BRIOCHE

Yellow tail tuna, Brioche, celery remoulade, Mount Zero organic black olive

3 COLD CANAPÉS

KINGFISH DE PORT LINCOLN GRILLÉ,
PAMPLEMOUSSE ET CAROTTE VICHY

Grilled kingfish from Port Lincoln, grapefruit & carrot Vichy (GF)

BOUDIN EN BEIGNET ET SA PURÉE DE POMME GRANNY SMITH

Black pudding beignet, Granny Smith apple puree

CROQUETTE DE POULET FERMIER DE BENDIGO ET POIVRON,
CAILLÉE DE CHÈVRE, CHUTNEY DE TOMATE

Free range Chicken from Bendigo farm and
Capsicum croquette, goat curd, tomato chutney

2 DESSERT CANAPÉS

LE TRADITIONNEL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Cream puff filled with chocolate cream an topped with chocolate fondant

LES MACARONS PARISIENS

Parisian macaroon (Chocolate, Raspberry, Pistachio)

PEARL PACKAGE

\$230 PER PERSON (3 HOURS ALL INCLUSIVE)



CHAMPAGNE LAURENT PERRIER MILLÉSIME 2002

WHITE & RED WINE

2009 Riesling “Les Eléments” Domaine Bott – Geyl Alsace FRANCE

2008 Crozes Hermitage • Les grands Chemins • Delas & Frères – Rhône Valley FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin, Johnny Walker Black Label Whisky,
Marker’s Mark Bourbon, Flor de Cana 4 years rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



5 COLD CANAPÉS

CAILLÉ DE CHÈVRE, BISCUIT CUIT AU FOIN, TOMATES
ANCIENNES, ROQUETTE DU POTAGER D’EMBRASSE

Goat curd, hay crackers, heirloom tomato,
rocket from Embrasse garden (V)

LÉGUMES DU MARCHÉ DANS LE POTAGER,
MOUSSE D’AVOCAT ET PAIN FRIT AUX CENDRES DE BAMBOU

Market sourced vegetables on a garden floor, avocado mousse,
fried bread with bamboo ash (V) (GF)

TERRINE DE LAPIN DE LA FERME DE BENDIGO,
ANIS ET CONFITURE DE PÊCHE

Bendigo farm Rabbit terrine, anis and peach jam (GF)

TRUITE D’ÉLEVAGE DE PETUNA (TASMANIE) FUMÉE,
POMME ET ŒUFS DE HARENG FUMÉS

Smoked ocean trout from Petuna farm (Tasmania),
apple & Avruga caviar (GF)

ST JACQUES EN TARTARE, CITRON VERT,
PURÉE DE TOMATE FUMÉE, VINAIGRE DE RIZ

Scallop Tartar, lime, smoked tomato puree, rice wine vinegar

4 HOT CANAPÉS

BONITE MARINÉE ET FLAMBÉE,
SPAGHETTIS DE CONCOMBRE TIÈDE ET AVRUGA CAVIAR

Curd and flambéed Bonito fish,
warm spaghettis of cucumber, smoked herring roe (GF)

TARTELETTE DE POTIRON JAPONAIS ET PETITS POIS WASABI

Japanese Pumpkin tartlet and wasabi peas (V)

GOUGÈRE A LA TOMME DE MONTAGNE ET ŒUFS DE SAUMON

Aged Tomme cheese gougère, salmon roe

MINI-HAMBURGER DE BOEUF WAGYU BRAISÉ,
CRÈME D’AIL NOIR, GRUYÈRE ET COURGETTE

Braised Wagyu Beef Mini Burger, black garlic cream,
Gruyère cheese and zucchini

3 DESSERT CANAPÉS

LE TRADITIONNEL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Cream puff filled with chocolate cream and topped with chocolate fondant

LA MINI RELIGIEUSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Mini sea salt caramel Religieuse

LES MACARONS PARISIENS

Parisian macaroon (Chocolate, Raspberry, Pistachio)

IVORY PACKAGE

\$310 PER PERSON (3 HOURS ALL INCLUSIVE)



CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC & RUINART ROSÉ

WHITE & RED WINE

2008 Chablis 1^{er} Cru • Vaillons • Domaine Louis Moreau – Bourgogne FRANCE

2009 Hautes Cotes de Nuits Gros Frere & Sœur – Bourgogne FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin, Ardbeg 10 Years Whisky,
Basil Hayden Bourbon, Flor de Cana 4 years rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



5 COLD CANAPÉS

HUITRE DE L'ILE DE BRUNY,
VINAIGRETTE DE VIN ROUGE ET BETTERAVE

Freshly shucked oyster from Bruny Island,
red wine and beetroot vinaigrette (GF)

TERRINE DE LAPIN DE LA FERME DE BENDIGO,
ANIS ET CONFITURE DE PÊCHE

Bendigo farm Rabbit terrine, anis and peach jam (GF)

LÉGUMES DU MARCHÉ DANS LE POTAGER,
MOUSSE D'AVOCAT ET PAIN FRIT AUX CENDRES DE BAMBOU

Market sourced vegetables on a garden floor, avocado mousse,
fried bread with bamboo ash (V) (GF)

POULET FERMIER DE BENDIGO ENROBÉ DE PETITS POIS, CERISE
MARINÉE ET AMANDE VERTE

Confit free range chicken from Bendigo Farm, coated in peas,
pickled cherries, green almond (GF)

LANGOUSTE DU QUEENSLAND, PETIT PAIN CUIT VAPEUR,
SCAROLE ET SON ÉMULSION DE CRESSON

Crayfish from Queensland, steamed bun,
Scarole lettuce and watercress emulsion (GF)

5 HOT CANAPÉS

KINGFISH DE PORT LINCOLN GRILLÉ,
PAMPLEMOUSSE ET CAROTTE VICHY

Grilled kingfish from Port Lincoln, grapefruit & carrot Vichy (GF)

PAIN AU LAIT, POITRINE DE PORC DE DONATIS CONFITE,
CONCOMBRE ET CONFITURE D'OIGNON

Milk bread, 12 hours confit pork belly from Donatis butcher,
pickled Albanian cucumbers, onion jam

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET CHAMPAGNE

Cream of Cauliflower and Champagne (V) (GF)

ÉCREVISSES AU JUS DE BETTERAVE, FROMAGE
FRAIS DE TIM BOONN ET MARMELADE DE CITRON MEYER

Yabbies cooked in beetroot juice, fromage frais from
Tim Boonn, Meyer lemon marmelade

MINI-HAMBURGER DE BOEUF WAGYU BRAISÉ,
CRÈME D'AIL NOIR, GRUYÈRE ET COURGETTE

Braised Wagyu Beef Mini Burger, black garlic cream,
Gruyère cheese and zucchini

4 DESSERT CANAPÉS

LE TRADITIONNEL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Cream puff filled with chocolate cream and topped with chocolate fondant

LES MACARONS PARISIENS

Parisian macaroon (Chocolate, Raspberry, Pistachio)

LE CÉLÈBRE BROWNIE CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION

Famous Brownie Chocolate & Passion fruit gateau

LA MINI RELIGIEUSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Mini sea salt caramel Religieuse

EIFFEL TOWER PACKAGE

\$1,000 PER PERSON (3 HOURS ALL INCLUSIVE)



CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2002 OR/AND CHAMPAGNE LAURENT PERRIER • GRAND SIÈCLE



Mon Bijou's CHEF NICOLAS POELAERT, and PASTRY CHEF PIERRICK BOYER, will tailor the most exclusive selection of canapés according to your wish and requirement. Using premium products, combining influence of tradition and modern technics and inspiration.

6 COLD CANAPÉS

6 HOT CANAPÉS

4 DESSERT CANAPÉS

CHEESE TRAY AND FRENCH BREAD (SELECTION OF 8 FRENCH CHEESES)



WHITE & RED WINE

2009 Chassagne – Montrachet 1^{er} Cru • Vergers • Domaine Fontaine Gagnard – Bourgogne FRANCE

2008 Hermitage Domaine Albert Belle – Rhone Valley FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Hendrick's Gin, Arbdég 10 Years Whisky, Basil Hayden Bourbon, Pampero seleccion rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



OPAL PACKAGE

\$60 2 HOURS (PER PERSON)
\$85 3 HOURS (PER PERSON)
\$110 4 HOURS (PER PERSON)



SPARKLING WINE CLOUDY BAY PELORUS VINTAGE 2006

WHITE & RED WINE

2010 "Mirabelle" Viognier de l'Ardèche Chapoutier • Rhône Valley FRANCE

2009 Cotes du Rhône • Saint Esprit • Rhône Valley FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Belvedere Vodka, Plymouth Gin, Chivas Regal Whisky, Marker's Mark Bourbon,
Havana Club Especial Rum, Jose Cuervo Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



SAPPHIRE PACKAGE

\$80 2 HOURS (PER PERSON)
\$115 3 HOURS (PER PERSON)
\$150 4 HOURS (PER PERSON)



CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT

WHITE & RED WINE

2008 Cave de Ribeauville • Collection Prestige • Pinot Blanc Alsace FRANCE

2008 Domaine Terlato & Chapoutier • Shiraz Viognier, Victoria AUSTRALIA

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Belvedere Vodka, Bombay Sapphire Gin, Chivas Regal Whisky, Marker's Mark Bourbon,
Flor De Cana 4 year Rum, Jose Cuervo Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



EMERALD PACKAGE

\$110 2 HOURS (PER PERSON)

\$160 3 HOURS (PER PERSON)

\$210 4 HOURS (PER PERSON)



CHAMPAGNE LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ 2002

WHITE & RED WINE

2009 Pouilly Fume Herve Seguin – Loire Valley FRANCE

2008 Bourgogne Pinot Noir Bruno Colin – Bourgogne FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin, Johnny Walker Black Label Whisky,
Marker's Mark Bourbon, Flor de Cana 4 years Rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



RUBY PACKAGE

\$160 2 HOURS (PER PERSON)
\$230 3 HOURS (PER PERSON)
\$300 4 HOURS (PER PERSON)



CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC & RUINART ROSÉ

WHITE & RED WINE

2009 • Cuvee Oligocene • Domaine Patrick Javillier (Meursault) – Bourgogne FRANCE
2005 Sancerre Domaine Vacheron – Loire Valley FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin, Ardbeg 10 Years Whisky,
Basil Hayden Bourbon, Flor de Cana 4years rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



DIAMOND PACKAGE

\$600	2 HOURS (PER PERSON)
\$850	3 HOURS (PER PERSON)
\$1,100	4 HOURS (PER PERSON)



CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2002 OR LAURENT PERRIER CUVÉE • GRAND SIÈCLE

WHITE & RED WINE

2004 Condrieu • Invitare • Viognier M.Chapoutier Rhône Valley (AOC) FRANCE

2008 Nuits Saint George 1^{er} Cru • Les Chaignots • Georges Mugneret – Gibourg – Bourgogne FRANCE

PREMIUM BOTTLED BEERS

Local, Import, Light

SPIRITS

Grey Goose Vodka, Hendricks Gin, Ardbeg 10 Years Whisky,
Basil Hayden Bourbon, Pampero seleccion rum, Herradura Silver Tequila

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



CHAMPAGNE LIST

(PRICE PER BOTTLE)

SPARKLING WINE

Cloudy Bay Pelorus Vintage 2006	\$ 85
Yarabank Late Degorged Vintage 2002	\$ 95
House of Arras Grand Vintage 2003	\$ 200
House of Arras EJ Carr Late Disgorged 1998	\$ 495

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut NV	\$ 140
Laurent Perrier Millésimé 2002	\$ 175
Laurent Perrier Rosé NV	\$ 270
Laurent Perrier cuvée • Grand Siècle	\$ 450
Ruinart Blanc de Blanc NV	\$ 230
Ruinart Rosé NV	\$ 230
Ruinart • Dom Ruinart • Millésimé 1998	\$ 600
Billecart Salmon Rosé NV	\$ 300
Billecart Salmon Cuvée • Nicolas François • Millésimé 1998	\$ 400
Billecart Salmon Cuvée • Elisabeth Salmon • Rose • Millésimé 2000	\$ 640
Billecart Salmon Cuvée • Les Clos Saint Hilaire • Millésimé 1996	\$ 1,400
Deutz • Millésimé 2005	\$ 250
Deutz cuvée • William Deutz • Millésimé 1999	\$ 425
Deutz cuvée • Amour de Deutz • Millésimé 2000	\$ 520
Bollinger Grande Année • Millésimé 2000	\$ 380
Bollinger RD • Millésimé 1997	\$ 940
Pommery cuvee • Louise • Millésimé 1998	\$ 560
Louis Roederer Cristal • Millésimé 2004	\$ 690
Louis Roederer Cristal Rosé • Millésimé 2002	\$ 1,200
Salon Cuvée • S • Millésimé 1997	\$ 1,000
Dom Pérignon • Millésimé 2002	\$ 450
Dom Pérignon Rosé • Millésimé 1998	\$ 890
Dom Pérignon CEnothèque • Millésimé 1996	\$ 880
Dom Pérignon CEnothèque • Millésimé 1976	\$ 4,150
Krug Grande Cuvee NV	\$ 580
Krug Rose NV	\$ 750
Krug • Millésimé 1998	\$ 690
Krug • Clos du Mesnil • Millésimé 1998	\$ 2,250
Krug • Clos d'Ambonnay • Millésimé 1996	\$ 6,000



LES CANAPÉS DE MON BIJOU

BY NICOLAS POELAERT FROM "EMBRASSE"

COLD CANAPÉS \$5.50 (PER ITEM)

THON ALBACORE, CÉLERI RÉMOULADE, OLIVE NOIRE • BIO • DE MOUNT ZERO ET SA BRIOCHE
Yellow tail tuna, Brioche, celery remoulade, Mount Zero organic black olive

TRUITE D'ÉLEVAGE DE PETUNA (TASMANIE) FUMÉE, POMME ET ŒUFS DE HARENG FUMÉS
Smoked ocean trout from Petuna Farm TASMANIA, apple & Avruga caviar (GF)

LÉGUMES DU MARCHÉ DANS LE POTAGER, MOUSSE D'AVOCAT ET PAIN FRIT AUX CENDRES DE BAMBOU
Market sourced vegetables on a garden floor, avocado mousse, fried bread with bamboo ash (V) (GF BREAD USED)

POULET FERMIER DE BENDIGO CONFIT ET ENROBÉ DE PETITS POIS, CERISE MARINÉE ET AMANDE VERTE
Confit free range chicken from Bendigo farm, coated in peas, pickled cherries, green almond (GF)

VICHYSOISE DE TOMATES • BIO • CŒUR DE BŒUF ET POIVRONS BANANE
Organic • Beef Steak • Tomato and Banana capsicum cold Vichyssoise (V)

ANCHOIS DE MÉDITERRANÉE, RADIS CRU, YAOURT FERMIER DE BREBIS ET SON PAIN AU LAIT
Mediterranean white anchovy, raw radish, farm sheep's milk yogurt & milk bread

HUITRE DE L'ILE DE BRUNY, VINAIGRETTE DE VIN ROUGE ET BETTERAVE
Freshly shucked oyster from Bruny Island, red wine and beetroot vinaigrette (GF)

CAILLÉ DE CHÈVRE, BISCUIT AUX ARÔMES DE FOIN, TOMATES ANCIENNES,
ROQUETTE DU POTAGER D'EMBRASSE
Goat curd, hay crackers, heirloom tomato, rocket from Embrasse garden (V)

TERRINE DE LAPIN DE LA FERME DE BENDIGO, ANIS ET CONFITURE DE PÊCHE
Bendigo farm Rabbit terrine, anis and peach jam (GF)

JAMBON FUMÉ DE CHEZ DONATIS, CRÈME DE ROQUEFORT ET PAIN AUX CÉRÉALES
Triple smoked ham from Donatis butcher, Roquefort cream, malt bread

PREMIUM COLD CANAPÉS \$7.50 (PER ITEM)

ST JACQUES EN TARTARE, CITRON VERT, PURÉE DE TOMATE FUMÉE, VINAIGRE DE RIZ
Scallop Tartar, lime, smoked tomato puree, rice wine vinegar

LANGOUSTE DU QUEENSLAND, PETIT PAIN CUIT VAPEUR, SCAROLE ET SON ÉMULSION DE CRESSON
Crayfish from Queensland, steamed bun, Scarole lettuce and watercress emulsion (GF)

LE CAVIAR DE MON BIJOU

ORIGIN & PRICES ON REQUEST

30g of Caviar

50g of Caviar

125g of Caviar

250g of Caviar



LES CANAPÉS DE MON BIJOU

BY NICOLAS POELAERT FROM "EMBRASSE"

HOT/WARM CANAPÉS \$5.50 (PER ITEM)

GOUGÈRE A LA TOMME DE MONTAGNE ET ŒUFS DE SAUMON
Aged Tomme cheese gougère, salmon roe

TARTELETTE DE POTIRON JAPONAIS ET PETITS POIS WASABI
Japanese Pumpkin tartlet and wasabi peas (V)

PAIN AU LAIT, POITRINE DE PORC DE DONATIS CONFITE, CONCOMBRE ET CONFITURE D'OIGNON
Milk bread, 12 hours confit pork belly from Donatis butcher, pickled Albanian cucumbers, onion jam

CROQUETTE DE POULET FERMIER DE BENDIGO ET POIVRON, CAILLÉE DE CHÈVRE, CHUTNEY DE TOMATE
Free range Chicken from Bendigo farm & Capsicum croquette, goat curd, tomato chutney

CAROTTE • BIO •, NOIX DE PECAN, MIEL ET VERJUS
Organic carrot, pecan nuts, honey and verjuice (V) (GF)

KINGFISH DE PORT LINCOLN GRILLÉ, PAMPLEMOUSSE ET CAROTTE VICHY
Grilled kingfish from Port Lincoln, grapefruit & carrot Vichy (GF)

JOUE DE BŒUF GLACÉE AU SUCRE MUSCOVADO, PURÉE DE PETITS POIS ET ÉCHALOTE CROUSTILLANTE
Beef cheek glazed in muscovado sugar, pea puree and crispy shallot

BONITE MARINÉE ET FLAMBÉE, SPAGHETTIS DE CONCOMBRE TIÈDE ET AVRUGA CAVIAR
Curd and flambéed Bonito fish, warm spaghettis of cucumber, smoked herring roe (GF)

BOUDIN EN BEIGNET ET SA PURÉE DE POMME GRANNY SMITH
Black pudding beignet, Granny Smith apple puree

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET CHAMPAGNE
Cream of Cauliflower and Champagne (V) (GF)

PREMIUM HOT/WARM CANAPÉS \$7.50 (PER ITEM)

MINI-HAMBURGER DE BOEUF WAGYU BRAISÉ, CRÈME D'AIL NOIR, GRUYÈRE ET COURGETTE
Braised Wagyu Beef Mini Burger, black garlic cream, Gruyère cheese and zucchini

ÉCREVISSES AU JUS DE BETTERAVE, FROMAGE FRAIS DE TIM BOONN ET MARMELADE DE CITRON MEYER
Yabbies cooked in beetroot juice, fromage frais from Tim Boonn, Meyer lemon marmelade

LES FROMAGES DE MON BIJOU

Selection of 5 French cheeses with French Baguette bread \$14 (PER PERSON)
Selection of 8 French cheeses with French Baguette bread \$24 (PER PERSON)

LES CANAPÉS DE MON BIJOU

BY PIERRICK BOYER FROM "LE PETIT GÂTEAU"

PETIT FOUR SIZE PATISSERIE \$5 (PER PIECE)

CARAMEL MOUE AU SEL DE GUÉRANDE EN COQUE DE CHOCOLAT
Toffee, Guérande sea salt flack and chocolate

LES MACARONS PARISIENS (CHOCOLAT, FRAMBOISE, PISTACHE)
Parisian macaroon (Chocolate, Raspberry, Pistachio)

LE MIN-OPÉRA CHOCOLAT/CAFÉ
Mini Opera cake (Coffee and Chocolate)

L'INCONTOURNABLE ECLAIR AU CHOCOLAT
Traditional Chocolate Éclair

LA TARTELETTE AUX FRAISES ET PISTACHE
Pistachio and Strawberry tartlet

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE
Chocolate Lemon tart with Meringue

LE FAMEUX BROWNIE AU CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION DE PIERRICK
Famous Brownie Passion & Chocolate gateau

LE MILLE-FEUILLES A LA NOISETTE
Hazelnut 1000 feuilles

LA VERRINE DE CHANTILLY AU CHOCOLAT AU LAIT ET PIGNONS DE PIN
Milk Chocolate Chantilly, Pine Nuts verrine

LA CRÈME DE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT BLANC ET FEUILLE D'ARGENT
Coconut & White Chocolate cream, Silver leaf

PREMIUM PETIT FOUR SIZE PATISSERIE \$7 (PER PIECE)

LE MACARON AU CHOCOLAT NOIR ET FOIE GRAS
Dark Chocolate Macaron with Foie Gras

GELÉE AU CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ET CONFITURE DE FRAMBOISE
Laurent Perrier Champagne jelly with Raspberry jam

L'IRRÉSISTIBLE RELIGIEUSE AU CARAMEL BEURRE SALÉE
Mini Sea salt caramel Religieuse

LE MACARON A LA VANILLE DE TAHITI ET SA FEUILLE D'OR 23 CARATS
Tahiti Vanilla Macaroon, 23 Carat Gold

SELECTION OF PETIT FOUR \$85

(20 PIECES PER TRAY)

- 5 Mini Éclair
- 5 Lemon/Chocolate tart
- 5 Chocolate Toffee
- 5 Macaron Parisien

SELECTION OF PREMIUM PETIT FOUR \$120

(20 PIECES PER TRAY)

- 5 Mini Sea Salt Caramel Religieuse
- 5 Milk Chocolate Chantilly, Pine Nuts verrine
- 5 Famous Brownie Passion & Chocolate gateau
- 5 Macaron Vanille de Tahiti, 23 Carat Gold

WEDDING/BIRTHDAY/ANNIVERSARY CAKE (PRICE ON REQUEST)

EITHER TIERED WEDDING CAKE, CROQUE-EN-BOUCHE OR CONTEMPORARY CAKE
PIERRICK BOYER FROM LE PETIT GATEAU CAN TAILOR A CAKE TO YOUR REQUIREMENTS.
PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT US WITH ANY QUESTION OR IDEA REGARDING YOUR CAKE.



WINE LIST

(PRICE PER BOTTLE)

WHITE WINE

2009	“Mirabelle” Viognier de l’Ardeche – Chapoutier – Rhone Valley FRANCE VIOGNIER	\$ 52
2009	Carissannes • Henri Brochard – Loire Valley FRANCE SAUVIGNON BLANC	\$ 55
2008	Cave de Ribeauville • Collection Prestige • Alsace FRANCE PINOT BLANC	\$ 60
2009	Les Elements • Domaine Bott – Geyl – Alsace FRANCE RIESLING	\$ 65
2010	Chablis • Terroir de Courgis • Patrick Piuze-Bourgogne FRANCE CHARDONNAY	\$ 70
2009	Pouilly Fume Herve Seguin – Loire Valley France SAUVIGNON BLANC	\$ 75
2010	Sancerre • Cuvee Prestige • Daniel Crochet – Loire Valley FRANCE SAUVIGNON BLANC	\$ 77
2009	Crozes Hermitage Domaine Albert Belle – Rhone Valley France MARSANNE, ROUSSANNE	\$ 80
2008	Chablis 1 ^{er} Cru • Vaillons • Domaine Louis Moreau – Bourgogne FRANCE CHARDONNAY	\$ 101
2007	Single vineyard • Coombe Farm • Yering Station – Yarra Valley AUSTRALIA CHARDONNAY	\$ 106
2009	Cuvee Oligocene • Domaine Patrick Javillier (Meursault) – Bourgogne FRANCE CHARDONNAY	\$ 113
2009	Chateauneuf-du-Pape Clos Saint Jean – Rhone Valley FRANCE GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, ROUSSANNE	\$ 170
2004	Condrieu • Invitare • Michel Chapoutier – Rhone Valley FRANCE VIOGNIER	\$ 185
2009	Chassagne – Montrachet 1 ^{er} Cru • Vergers • Domaine Fontaine Gagnard – Bourgogne FRANCE CHARDONNAY	\$ 210
2006	Hermitage • Chante-Alouette • Michel Chapoutier – Rhone Valley FRANCE MARSANNE	\$ 231
2007	Château Malartic – Lagraviere Grand Cru classe des Graves – Bordeaux FRANCE SAUVIGNON BLANC	\$ 330
2001	Meursault – Poruzots 1 ^{er} Cru Domaine F.&A. Jobard – Bourgogne FRANCE CHARDONNAY	\$ 455

More wines are also available on request. Our sommelier can assist with these choices at any time.
Please note that vintages are subject to change, and can be confirmed closer to the date of your event.



WINE LIST

(PRICE PER BOTTLE)

RED WINE

2009	Cotes du Rhone • Saint Esprit • Delas & Freres – Rhone Valley FRANCE GRENACHE SYRAH	\$ 51
2009	Cotes du Rhone Château de Segries – Rhone Valley FRANCE GRENACHE, SYRAH	\$ 55
2008	Domaine Terlato & Chapoutier – Victoria AUSTRALIA SHIRAZ, VIOGNIER	\$ 67
2009	Brouilly Château Thivin – Beaujolais FRANCE GAMAY	\$ 72
2008	Bourgogne Pinot Noir Bruno Colin – Bourgogne FRANCE PINOT NOIR	\$ 75
2008	Crozes Hermitage • Les grands Chemins • Delas & Frères – Rhône Valley FRANCE SYRAH	\$ 89
2005	Sancerre Domaine Vacheron – Loire Valley FRANCE PINOT NOIR	\$ 110
2009	Hautes Cotes de Nuits Gros Frere & Sœur – Bourgogne FRANCE PINOT NOIR	\$ 120
2008	Lady's Lane M. Chapoutier – Heathcote Australia SHIRAZ	\$ 129
2008	Chateauneuf-du-Pape « La Bernardine » M. Chapoutier-Rhone Valley AUSTRALIA GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE	\$ 135
2005	Château Clauzet – Saint Estephe Bordeaux FRANCE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT	\$ 146
2004	Monthelie 1 ^{er} Cru • Les Duresses • Château de Puligny Montrachet-Bourgogne FRANCE PINOT NOIR	\$ 162
2008	Hermitage Domaine Albert Belle-Rhone Valley FRANCE SYRAH	\$ 232
2008	Nuits Saint George 1 ^{er} Cru • Aux Busselots • Domaine robert Chevillon – Bourgogne FRANCE PINOT NOIR	\$ 260
2005	Château La Fleur de Bouard – Lalande de Pommerol Bordeaux FRANCE MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	\$ 280
2008	Ruchottes Chambertin Grand Cru Mugneret • Gibourg – Bourgogne FRANCE PINOT NOIR	\$ 380
2008	Vosnes Romanee 1 ^{er} Cru • Les suchots • Domaine Jean Grivot PINOT NOIR	\$ 500

More wines are also available on request. Our sommelier can assist with these choices at any time.
Please note that vintages are subject to change, and can be confirmed closer to the date of your event.