

creative meetings

Le MERIDIEN

**LE MERIDIEN
CHIANG MAI**

108 Chang Klan Road,
Tambol Chang Klan,
Amphur Muang,
Chiang Mai 50100
Thailand
T +66 53 253 666
F +66 53 253 667
lemeridienchiangmai.com

COFFEE BREAK MENU

COFFEE BREAK MENU

VALUED PACKAGES

Please select 02 items of Savory + 02 items of sweet + Seasonal Fruit Cuts + Infused Water Chilled Juice + Coffee / Tea
กรุณาเลือก อาหารเรียกน้ำย่อย 02 เมนู + ของหวาน 02 เมนู + ผลไม้ตามฤดูกาล + น้ำผลไม้ + ชา กาแฟ /

SAVOURY SELECTION

อาหารเรียกน้ำย่อย

- Tuna Sandwich
แซนด์วิชทูน่า
- Mini bagel with avocado and smoked salmon
ขนมปังเบเกิลกับปลาแซลมอนรมควัน
- Vegetarian Tortilla roll
โรลทอร์ติลลาผัก
- Egg Finger Sandwich
แซนด์วิชไข่
- Open-Face Smoked Salmon Sandwich
แซนด์วิชเปิดหน้ากับปลาแซลมอนรมควัน
- Cream cheese profiteroles
ครีมชีสในแป้งโปรฟิเตอร์โรว์
- Mini croissant with Parma Ham
ครัวซองต์กับพาร์มาแฮม
- Homemade Cured Salmon and Cream Cheese on Rye
ปลาแซลมอนและครีมชีสบนขนมปังไรย์
- Asparagus vol au vent with orange
ไวลัวร์องุ่นส้มไม่ฝรั่งเศสพร้อมส้ม
- Grilled Tuna Sesame Soy Dressing on Spoon
ปลาทูนาย่างกับซอสถั่วเหลือง
- Country pate on French baguette
ตับบดเสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศส
- Shrimps profiteroles
กุ้งในแป้งโปรฟิเตอร์โรว์
- Cornucopia of salami with herb butter
เนยสมุนไพรพร้อมซาลามี
- Smoked Chicken Sandwich
แซนด์วิชไก่รมควัน
- Chicken Tikka Samosa
ชาโมซ่าไส้ไก่ตัก้า
- Roasted marinated pork loin Apicius glaze
หมูสันนอกอบกับซอสรสเปรี้ยว

SWEET SELECTION

ของหวาน

- Matcha Roll Cake
เค้กโรลชาเขียว
- Mixed Berry Jelly layered Vanilla Panna Cotta in short glass
พานาคอตต้ามีกเจลลี่เบอรี่วานิลลา
- Red Velvet Cake layered with Rum & Raisin Cremeux
เค้กเรดเวลเวต
- Mini Peanut Butter & Milk Chocolate Pie
พายเนยถั่วกับช็อกโกแลต
- Mini Croissants
มินิครัวซองต์
- Mini lemon tart
มินิทาร์ตมะนาว
- Chocolate brownies
ช็อกโกแลตบราวน์
- Banana muffin
มัฟฟินกล้วยหอม
- Mini Sweet doughnut
โดนัท
- English fruit cake
เค้กผลไม้
- Lemon and fruit tartlet
ทาร์ตผลไม้และมะนาว
- Butterfly Palmier
คุกกี้
- Pineapple crumble
ครีมเบ็ดเค้กสับประรด

SELECTION OF JUICES

น้ำผลไม้

- Orange juice
น้ำส้ม
- Mango juice
น้ำมะม่วง
- Guava juice
น้ำฝรั่ง
- Water melon juice
น้ำแตงโม
- Pineapple juice
น้ำสับประรด
- Carrot and mix fruit juice
น้ำแครอทและผลไม้รวม
- Apple juice
น้ำแอปเปิ้ล

SELECTION OF HERBAL INFUSION

น้ำสมุนไพร

- Roselle juice
น้ำกระเจียว
- Bael Fruit juice
น้ำมะตูม
- Pandan Leave juice
น้ำใบเตย
- Chrysanthemum Tea juice
น้ำเก๊กฮวย

COFFEE BREAK MENU

PREMIUM PACKAGES

Please select 03 items of Savory + 03 items of sweet + Assorted Cookies + Seasonal Fruit Cuts

+ Infused Water Chilled Juice + Coffee / Tea

กรุณาเลือก อาหารเรียกน้ำย่อย 03 เมนู + ของหวาน 03 เมนู + คุกกี้กรวม + ผลไม้ตามฤดูกาล + น้ำผลไม้ + ชา กาแฟ /

SAVOURY SELECTION

อาหารเรียกน้ำย่อย

- Mini bagel with avocado and smoked salmon
ขนมปังเบเกิลกับปลาแซลมอนรมควัน
- Almond Chicken Croquette
โครเกตต์ไก่คลุกอัลมอนด์
- Mini baguette with salami
ขนมปังฝรั่งเศสกับซาลามี
- Cauliflower Panna cotta
พานาคอตต้าดอกกะหล่ำ
- Croque Monsieur
แซนดีวิชแฮมกับชีส
- Cream cheese profiteroles Shrimps profiteroles
ครีมชีสกับกุ้งในแป้งโปรฟิเตอร์โรล
- Cheese Gougere
ขนมปังอบชีสกูแชร
- Mini croissant with Parma Ham
มินิครัวซองต์กับพาร์มาแฮม
- Sear tuna loin with Tapenade de on spoon
ทูน่าย่างกับมะกอกปรุงรส
- Assorted Satay with peanut sauce
สะเต๊ะรวมอย่างเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสง
- Cajun chicken Drumette
ไก่ชุบแป้งทอดคอรอบ
- Smoked Salmon and Horseradish on crackers
แซลมอนรมควันกับซอสฮอร์เรดิช
- Mini Roast Beef Roll with Mustard
เนื้ออบกับมัสตาร์ด
- Lemony Prawn dumpling
เกี้ยวกุ้ง
- Cornucopia off salami with herb butter
ซาลามีกับเนยสมุนไพร
- Chicken Samosas with chili sauce
ชาโมซ่าไก่

- Parma Ham with Honey melon
พาร์มาแฮมกับเมลอน
- Mini crab cake Remoulade sauce
ทอดมันเนื้อปูกับซอสเนย
- Grilled Scallop with Tomato Salsa on Spoon
หอยเชลล์ย่างกับมะเขือเทศ
- Wild Mushrooms quiche
คิซหัด

SWEET SELECTION

+ 02 KINDS OF ASSORTED COOKIES

ของหวานและคุกกี้กรวม 02 แบบ

- Walnut tea cake
เค้กชาวอลนัท
- Cinnamon roll
ขนมปังโรลอบเชย
- Pumpkin nutmeg brioche
ขนมปังหวานพริกทอง
- Scone & jam
สโคนกับแยม
- Matcha Roll Cake
เค้กชาเขียว
- Mixed Berry Jelly layered Vanilla Panna Cotta in short glass
พานาคอตต้า
- Red Velvet Cake layered with Rum & Raisin Cremeux
เค้กเรดเวลเวต
- Mini Peanut Butter & Milk Chocolate Pie
พายเนยถั่วกับช็อกโกแลต
- Mini Croissants
มินิครัวซอง
- Mini lemon tart
มินิทาร์ตมะนาว
- Chocolate brownies
ช็อกโกแลตคอบราวน์
- Banana muffin
มัฟฟินกล้วยหอม
- Mini Sweet doughnut
โดนัท

SELECTION OF JUICES

น้ำผลไม้

- Orange juice
น้ำส้ม
- Mango juice
น้ำมะม่วง
- Guava juice
น้ำฝรั่ง
- Water melon juice
น้ำแตงโม
- Pineapple juice
น้ำสับปะรด
- Carrot and mix fruit juice
น้ำแครอทและผลไม้รวม
- Apple juice
น้ำแอปเปิ้ล

SELECTION OF HERBAL INFUSION

น้ำสมุนไพร

- Roselle juice
น้ำกระเจี๊ยบ
- Bael Fruit juice
น้ำมะตูม
- Pandan Leave juice
น้ำใบเตย
- Chrysanthemum Tea juice
น้ำเก๊กฮวย

COFFEE BREAK MENU

EXCLUSIVE PACKAGES

Please select 04 items of Savory + 03 items of sweet + Seasonal Fruit Cuts
+ Infused Water Chilled Juice + 02 Smoothies + 01 Live Station of coffee break + Coffee / Tea

กรุณาเลือก อาหารเรียกน้ำย่อย 04 เมนู + ของหวาน 03 เมนู + ผลไม้ตามฤดูกาล + น้ำผลไม้ + น้ำผลไม้ปั่น 02 เมนู
+ อาหารว่าง แบบ Live Station 01 เมนู + ชา / กาแฟ

SAVOURY SELECTION

อาหารเรียกน้ำย่อย

- Vegetarian tortilla roll
โรลตอร์ตีญ่าผัก
- Egg and celery finger Sandwich
แซนด์วิชไข่กับเซเลอรี
- Seafood pizza
พิซซ่าทะเล
- Middle East Savory Brioche
ขนมปังอบแบบตะวันออกกลาง
- Open-Face Smoked Salmon Sandwich
แซนด์วิชเปิดหน้าปลาแซลมอนรมควัน
- Tomatoes and mozzarella Bruschetta
บรูสเก็ตตำมะเขือเทศกับชีส
- Snail bouchee with garlic butter
หอยทากฝรั่งเศสกับเนยกระเทียม
- Mini vol au vent with Wild Mushrooms
ลูกของหึ่งเห็ด
- Grilled Scallop with Tomato Salsa on Spoon
หอยเชลล์ย่างกับมะเขือเทศ
- Spanakopita with lamb and feta
พัฟไส้แกะกับชีสเฟต้า
- Parisian mini croissant
ครัวซองต์สไตล์ปารีส
- Goat cheese and Apricot Tartlet
ทาร์ตเลตชีสนมแพะกับแอปริคอต
- Spiced Mini Beef kofta
เนื้อบดปรุงรสย่าง
- Sweet prune with pate
ตับคอกับลูกพรุน
- Saffron fish Rilette on cucumber
มูสปลาเสิร์ฟบนแตงกวา
- Quail egg with fish roe on toast
ไข่นกกระทากับไข่ปลาบนขนมปังอบ

- Asparagus & Salmon with teriyaki glaze
ปลาแซลมอนกับหน่อไม้ฝรั่งของเทรียากิ
- Peking duck wrapped with rice paper
เป็ดปักกิ่งห่อแป้ง
- Lamb Kebab with Cucumber Raita
เนื้อแกะย่างกับแตงกวาปรุงรส
- Oyster Rockefeller with Pernod
หอยนางรมอบกับเหล้าเพอร์โน

SWEET SELECTION

ของหวาน

- Caramelized Banana & Chocolate Tart
ทาร์ตกล้วยคาราเมล และช็อกโกแลต
- Mini Pineapple and Coconut Tart
ทาร์ตสับปะรดและมะพร้าว
- Citrus Napoleon
เค้กส้มชิตรัส
- White Chocolate & Raspberry Cake
เค้กไวท์ช็อกโกแลตและราสเบอร์รี่
- Mini Lemon Mousse Tart
ทาร์ตมูสมะนาว
- Crème brulee
เครมบูเร
- Meringue Rosettes (Sandwiched with Ganache)
แซนด์วิชกับช็อค
- Peach & Blueberry Turnover
พายพีชกับบลูเบอร์รี่
- Madeleine
ขนมอบแบบฝรั่งเศส
- Religieuse with hazelnuts, chocolate
เค้กเฮเซลนัทกับช็อกโกแลต
- Mini cappuccino cup cake
คาปูชิโนในถ้วยเค้ก
- Chocolate and raspberry Mini tart
ทาร์ตช็อกโกแลตกับราสเบอร์รี่
- Hazelnut meringue
เมอริแรงเฮเซลนัท

- Coconut chiffon cake
เค้กชิฟฟอนมะพร้าว
- Coconut fudge Brownie
เค้กบราวน์ีมะพร้าว
- Panna Cotta
พานาคอตต้า
- Blueberry tart
ทาร์ตบลูเบอร์รี่
- Cheese cake with strawberry Topping
ชีสเค้กกับสตรอว์เบอร์รี่
- Red velvet cupcake creamy frosting
คัพเค้กเรดเวลเวต
- Raspberry Jam filled Lamington cake
ลาร์มิงตันเค้กกับราสเบอร์รี่แยม
- Cheese cake with almond topping
ชีสเค้กกับอัลมอนด์
- Mini frangipane and strawberry éclair
เอแคลร์สตรอว์เบอร์รี่
- 02 kinds Assorted cookies
คุกกี้รวม 02 แบบ

SELECTION OF JUICES

น้ำผลไม้

- Orange juice
น้ำส้ม
- Mango juice
น้ำมะม่วง
- Guava juice
น้ำฝรั่ง
- Water melon juice
น้ำแตงโม
- Pineapple juice
น้ำสับปะรด
- Carrot and mix fruit juice
น้ำแครอทและผลไม้รวม
- Apple juice
น้ำแอปเปิ้ล

COFFEE BREAK MENU

EXCLUSIVE PACKAGES

Please select 04 items of Savory + 03 items of sweet + Seasonal Fruit Cuts
+ Infused Water Chilled Juice + 02 Smoothies + 01 Live Station of coffee break + Coffee / Tea

กรุณาเลือก อาหารเรียกน้ำย่อย 04 เมนู + ของหวาน 03 เมนู + ผลไม้ตามฤดูกาล + น้ำผลไม้ + น้ำผลไม้ปั่น 02 เมนู
+ อาหารว่าง แบบ Live Station 01 เมนู + ชา / กาแฟ

SELECTION OF HERBAL INFUSION

น้ำสมุนไพร

- Roselle juice
น้ำกระเจี๊ยบ
- Bael Fruit juice
น้ำมะตูม
- Pandan Leave juice
น้ำใบเตย
- Chrysanthemum Tea juice
น้ำเก๊กฮวย

SELECTION OF LIVE STATION

อาหารว่างแบบ LIVE STATION

- Savory waffles with Bacon
and Cheese crumble (Hot live station)
วาฟเฟิลเบคอนกับชีส
- Texan chicken quesadillas Guacamole
and tomatoes salsa (Hot live station)
เคซอชียาโก้ กับกัวคาโมเลและซัลซามะเขือเทศ
- Brennan's Banana foster
and ice cream (Hot live station)
กล้วยหอมเชื่อมกับไอศกรีม
- Sautéed Risotto cake
with walnut pesto (Hot live station)
ริซอตโต้ก้อนทอดกับซอสวอลนัทเพสโต
- French toast with cinnamon
and maple syrup (Hot live station)
เฟรนช์ทอสต์อบเชย และน้ำเชื่อมเมเปิ้ล
- Pan fried Fish cake with Aioli sauce
and cabbage fondue (Live station)
เนื้อปลาทอดกับซอสอัลยอลี
- Herbed Salmon rilette on toast
(Hot live station)
แซลมอนบดสมุนไพรบนขนมปังปิ้ง