

年に1度のありがとう

5/9 (日) 母の日



月に1度のお楽しみ

コレットセレクションは5月中旬から
手稲店でも提供開始



The News Letter

cake&cafe collet
Sapporo

Mother's Day 5/9 Sun

お母様へのプレゼントに
コレットのケーキはいかがですか



台数限定・ご予約は3日前までとなっておりますのでお早目のご予約をおすすめします

カーネーションのケーキ

平飼い有精卵のデコレーションケーキに、苺味の繊細なチョコレートカーネーションに見立てて飾りました。見た目もインパクトがあり、思い出に残るケーキです。

カーネーションのケーキ4号 3000円(税込3240)



エディブルフラワーキャンディ

毎年人気の
エディブルフラワーキャンディ
1本 291円(税込314)。



女峰いちごのシャルロット

北海道産小麦を使ったサクッと軽い食感のビスキュイ生地、小豆島産の女峰苺で作ったムースとコンポートを合わせました。ふんわり軽い食感とフレッシュな苺を楽しめる限定のケーキです。

女峰いちごのシャルロット4号
3000円(税込3240)



ルビーチョコの生チョコパイ

フルーティで酸味のあるルビーチョコレート、コレット一番人気の生チョコパイに仕上げました。母の期間限定で登場します。カット 428円(税込462)

心地よい新緑の季節に、爽やかな柑橘スイーツはいかがですか？

Collet Selections

コレットセレクション



6種の柑橘をそれぞれの味わいで表現。おすすめのパリングドリンク2杯でゆっくりお楽しみください。お菓子6点・ドリンク2杯セット 1650円(税込1815円)

A. ブラッドオレンジとショコラのグラスデザート | 無茶々園さんのブラッドオレンジの甘酸っぱいソースとふんわりソフトなムースに、パッションフルーツのような味わいとカカオ感が贅沢に広がるヴァローナ社「イタクジャ」のチョコレートムースを合わせた、華やかな酸味が楽しめるグラスデザートです。パリッと香り高いブラッドオレンジのスライスはハーブティとよく合います。

B. 樹上完熟 さつき八朔のギモーヴ | 一口噛むと中にとじこめた蔵光農園さんのさつき八朔のジュレの甘酸っぱさが広がり、ぷにぷに食感のマシュマロの優しい甘さがくちどけます。純抹茶を使用したほんのり苦みのある自家製生砂糖の葉っぱを添えています。

C. 弓削瓢柑のボンボンショコラ | 無茶々園さんの弓削瓢柑(ゆげひょうかん)のグレープフルーツに似たほのかな苦みと華やかな香り、ヴァローナ社ジヴァララクテならではのカカオ感とバニラ・モルト・ブラウンシュガーの繊りな複雑な香り、2つの異なる苦みがリンクしながら様々な香りの変化が楽しめるボンボンショコラです。

D. 甘夏のジャムクッキー | 良質な北海道産バターが香るサクサクのクッキーの上に、無茶々園さんの甘夏を自家製ジャムにして合わせました。軽い食感と初夏を感じる爽やかな味わいをお楽しみ下さい。

E. 金柑とピスタチオのケーキ | 無茶々園さんの金柑を自家製コンポートにし、自家製ピスタチオペーストを練り込んだ風味豊かな生地で焼き上げました。金柑の程よい苦みと甘酸っぱさをギュッと味わっていただけます。道産の小麦粉にこだわり、しっとりしながらもふんわり軽い食感に仕上げられています。

F. 檸檬マカロン | ふわりと軽い口付けのイタリアンメレンゲのバタークリームの中に、しまなみ檸檬を使用したレモンカードをサンドしました。レモンの爽やかな余韻がいつまでも続きます。

提供 | 本店イートイン限定(手稲店は5月中旬から開始予定)
午前 10:00~12:00 午後 14:00~18:00 (17:30 ラストオーダー)



Crêpe Citrus クレープシトラス

~無茶々園の有機樹成り甘夏~

樹(き)成りならではのカドのとれた酸味と若干の苦みが特徴の甘夏をムースにし、イコロランのスポンジ生地、もちっとした道産小麦のクレープ、道産生クリームと合わせました。キャラメルと甘夏の果汁を合わせたソースを絡めることでコクと苦みが加わった味わいになります。カット 430円(税込464・473)



フレッシュ小松菜と大金ベーコンのサラダガレット

本店イートイン

フランスでは生のほうれん草で作るサラダを、アクが少なく香りもある小松菜でアレンジしました。暖かいベーコンドレッシングをジャ！とかけるとたっぷりの小松菜が少しシナッとしてたべやすくなります。隠し味の自家製文旦ピールの爽やかな風味と、サラダの中央に隠れているゴロゴロアーモンドの食感が楽しいサラダガレットです。



道産アスパラと新玉ねぎのキッシュ

新玉ねぎの甘みと旬のアスパラガスを味わう

道産アスパラと新玉ねぎの旬の野菜をふんだんに使用したキッシュです。2つの素材の甘みを、大金ベーコン、グリュイエールチーズ、ゲランドの塩が引き立てます。408円(税込440・448)

母の日のお花のショート | ① 3号 9cm 1528円(税込1650)・② 4号 12cm 2850円(税込3078)・③ 5号 15cm 3900円(税込4212)・6号 18cm 4900円(税込5292)・7号 21cm 6800円(税込7344) 母の日フルーツタルト | ④ 14cm 2350円(税込2538)・16cm 3018円(税込3259)・18cm 4178円(税込4512) 母の日のいちごのタルト | ⑤ 14cm 2550円(税込2754)・16cm 3218円(税込3475)・18cm 4378円(税込4728) A. お花うさぎ | 定番人気の動物たちも、お母さんにお花のプレゼント。245円+税 B. いちごのハートキャンディ | 真っ赤なフリーズドライいちごをキャンディに閉じ込めました。1本でも可愛いプレゼントになります。324円+税 C. アイシングクッキー | プレゼントにぴったりな花束のデザインのクッキー。パステルカラーで可愛く仕上げました。575円+税。4378円+税



こどもの日 | 5/3-5/5 お渡し 鯉のぼりロール

子供の日

平飼い有精卵、海の街たまごのフワフワこどもの日ロール。ブルー(チョコ)1650円(税込1782)、ピンク(生クリーム+カスタード)1550円(税込1674)。前々日までの予約で名前入れできます。

ORDER CAKE CATALOGUE

素材・製法にこだわった深みのある味わいをお楽しみください

PIE パイ



生チョコパイ

4号 (2-3名) 1750 円 (1890 税込)
5号 (4-6名) 2318 円 (2503 税込)
6号 (7-8名) 3264 円 (3525 税込)
※4号は前々日までにご予約ください

TARTE タルト



ストロベリーデコレーション

4号 (2-3名) 1959 円 (2115 税込)
5号 (4-6名) 2708 円 (2924 税込)
6号 (7-8名) 3788 円 (4091 税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



フルーツタルト

4号 (2-3名) 1750 円 (1890 税込)
5号 (4-6名) 2418 円 (2611 税込)
6号 (7-8名) 3578 円 (3864 税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



チーズタルト

6号 (7-8名) 2888 円 (3119 税込)

サイズの目安

パイ・タルト		
4号	14cm	2-3名
5号	16cm	4-6名
6号	18cm	7-8名
ショートケーキ		
3号	9cm	1-2名
4号	12cm	3-4名
5号	15cm	4-6名
6号	18cm	7-8名
7号	21cm	9-10名

※パイ・タルトは焼き縮みのため若干サイズが小さくなります。

SHORT CAKE ショートケーキ

※12月中旬～1月上旬のみ苺が道産ではなくなる場合がございます



平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート

3号 (1-2名) 1203 円 (1299 税込)
4号 (3-4名) 2314 円 (2499 税込)
5号 (4-6名) 3400 円 (3672 税込)
6号 (7-8名) 4600 円 (4968 税込)
7号 (9-10名) 5900 円 (6372 税込)



平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・チョコ

3号 (1-2名) 1304 円 (1408 税込)
4号 (3-4名) 2414 円 (2607 税込)
5号 (4-6名) 3700 円 (3996 税込)
6号 (7-8名) 5000 円 (5400 税込)
7号 (9-10名) 6600 円 (7128 税込)
※全サイズ前々日までにご予約ください



平飼有精卵 (海の街たまご) とフルーツのプレミアムショート

3号 (1-2名) 1203 円 (1299 税込)
4号 (3-4名) 2314 円 (2499 税込)
5号 (4-6名) 3400 円 (3672 税込)
6号 (7-8名) 4600 円 (4968 税込)
7号 (9-10名) 5900 円 (6372 税込)



3-4号は写真上のようにサイズにいちごカットが見えるデザインとなります。



お食事パーティーにぴったりホールキッシュ
季節限定キッシュもお選びいただけます。ホールまたはハーフ&ハーフ24cm (～10名) 4000 円前後
※お値段はスタッフにお問い合わせ下さい

OPTIONAL DECORATIONS

さらに可愛く華やかに クッキー デコレーション

※単品販売はございませんのでホールケーキと一緒にご注文ください。手作りのためサイズ・デザインは写真と多少異なる場合がございます。1週間前までのご注文をおすすめします。また、ケーキの種類やサイズによってはクッキーデコレーションのりきらないことがあります。その場合は別添えでお渡しし、お客様ご自身でケーキにのせていただきます。別添えクッキーは簡易包装となりますので、ケーキと一緒に早めにお早めにお渡しください。



クッキーネームプレート
1個 150 円 (162 税込)



キャラクター
1個 300 円 (324 税込)



動物セット
1セット 500 円 (540 税込)



乗り物セット
1セット 500 円 (540 税込)

<無料プレート・キャンドル>

・定型チョコプレート ・キャンドル5本組 (2セットまで)

NEW



苺ダブル プレミアムショート

平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・苺ダブル

5号 (4-6名) 4100 円 (4428 税込)
6号 (7-8名) 5500 円 (5940 税込)
7号 (9-10名) 7100 円 (7668 税込)

平飼有精卵 (海の街たまご) と道産苺のプレミアムショート・チョコ・苺ダブル

5号 (4-6名) 4400 円 (4752 税込)
6号 (7-8名) 5900 円 (6372 税込)
7号 (9-10名) 7800 円 (8424 税込)

※9・12cmは苺ダブルのお取り扱いはございません。12月中旬～1月上旬のみ道産苺ではなくなる場合があります。

ショーケースに並んでいる季節限定商品もホールで承ります

原料在庫の確保が必要な場合もございますのでスタッフへお問合せ下さい。※翌月の受け渡しであったり売り切り商品の場合はご注文いただけない場合もございますことをご承知ください。



8～10カット詰め合わせのアレンジも可能です
※時期によってカットの種類が8-10ない場合がございます。
※上に載せられるプレートに制限がある場合がございます。

お受け取り希望のコレット直営店舗へご注文下さい

本店 011-215-4525
手稲店 011-590-0911
札幌三越店 (地下2階) 011-271-3311 (代表)



本店・桑園

札幌市中央区北七条西20丁目1-26
営業時間:10:00-19:00
TEL/FAX:011-215-4525



札幌三越店

中央区南一条西3-8 札幌三越本館BF2
TEL:011-271-3311 (代表)



手稲店

札幌市手稲区前田二条1丁目5-5
営業時間:10:00-19:00
TEL/FAX:011-590-0911