

2021年クリスマスケーキのお知らせ

12/23(木)-25(土) お渡し期間



クリスマス・パレード Christmas Parade

ピスタチオの入ったタルト生地に、ピスタチオガナッシュとホワイトチョコレート・バニラ・マスカルポーネのクリームを合わせました。まろやかでしっとりとしたタルト生地に、濃厚なガナッシュとミルクィなクリームが合わさり、各素材の芳醇な香りと味わいが楽しめるクリスマスケーキです。ホワイトチョコレートはサタデイズチョコレートさんオリジナルブレンドのもので、草のようなアロマと清涼感が楽しめます。

18x5x5cm (約5名) 4100円(4428税込)

60台限定



メタモルフォシス Metamorphosis

～記憶の灯(あかり)～

30台限定

目を見張る巨大でリアルなチョコレート製カカオ、艶やかな土台に溶け込む愛らしい

ミニ板チョコ、カカオ原料が様々な過程を経てチョコレートに変身 (metamorphosis) する変化を

シュレアリズム的デザインでまとめたチョコレートケーキです。サタデイズチョコレートさんのシングルオリジンチョコで、ナッツ・バニラ・きな粉のようなフレーバーが特徴の「ホンジュラス」をベースに、ヘーゼルナッツプラリネとトンカブリュレを合わせました。プラリネとチョコレートのカラメル、ロースト、ナッツのアロマをベースに、トンカブリュレの杏仁、干し草の様な華やかな香りが口に広がります。原料がチョコレートに変わる過程をさらに楽しんでいただけるように、板チョコの飾りには「ホンジュラス」のカカオニブをあえて残すことでザクザクとしたクランチ食感を残したチョコレート「ラフ」を使用しました。印象的なカカオの中にはケーキと一緒に楽しむ素敵なプレゼント入りです。4号(直径12cm約4名) 5250円(5670税込)

The News Letter

クリスマスケーキカタログ | 特別版

cake&cafe collet
Sapporo

ご来店・お電話でご予約

お受取り希望店舗でご注文下さい

cake&cafe collet 本店	011-215-4525
cake&cafe collet 手稲店	011-590-0911
cake&cafe collet 札幌三越店	011-271-3311 (代表)



オンラインサイトでご予約

<http://collet.shop-pro.jp>

ご予約料金として商品代金のうち100円分をクレジットカードで前払いしていただき、お受取りの際に残額を「現金で」お支払いいただきます。

ご不便をおかけしますが、お受取りの際はクレジットカード・電子マネーはご利用頂けませんので、現金のご準備をお願いします。

cake&cafe collet | THE NEWS LETTER | Christmas Cakes 2021

この紙面に掲載されている商品・価格・イベント等は予告なく変更となる場合がございます。



<http://collet-sapporo.com>



cake&cafe collet



cakeandcafe_collet

大切な人と過ごすクリスマスに
コレットのケーキは
いかがですか

cake&cafe collet
Sapporo



ポム・ド・ノエル 45 台限定
Pomme de Noël 魔法のりんご

仁木町山川農園さんの紅玉りんごのムースに、ロンネフェルト社のダーズリンのムースと
石狩市厚田飛ぶ鳥農場さんの平飼い有精卵「海の街たまご」のビスキュイを合わせました。
りんご型のチョコレートを割って中のトロっとした甘酸っぱいソースを絡めてお召しあがりください。
4号(直径12cm 3-4名) 4100円(税込4428円)

12/23(木)-25(土) お渡し期間

ご来店・お電話でご予約

お受取り希望店舗でご注文下さい

cake&cafe collet 本店 011-215-4525

札幌市中央区北七条西 20 丁目 1-26

cake&cafe collet 手稲店 011-590-0911

札幌市手稲区前田二条 11 丁目 5-3

cake&cafe collet 札幌三越店 011-271-3311 (代表)

札幌市中央区南 1 条西 3-8

オンラインサイトでご予約



<http://collet.shop-pro.jp>

ご予約料金として商品代金のうち 100 円分
をクレジットカードで前払いいただき、
お受け取りの際に残額を「現金で」お支払い
いただきます。

ご不便をおかけしますが、お受取りの際はクレジットカード・電子
マネーはご利用頂けませんので、現金のご準備をお願いします。



100 台限定



130 台限定



80 台限定

海の街たまごのプレミアムクリスマスショート

石狩市厚田飛ぶ鳥農場さんの平飼い有精卵「海の街たまご」を使用したプレミアムなショートケーキにいちごをトッピング。

3号(1-2名) 1950円(2106税込) 4号(3-4名) 3550円(3834税込) 5号(4-6名) 4080円(4406税込) 6号(7-8名) 5080円(5486税込) 7号(9-10名) 6680円(税込7214円)



20-70 台限定



20-70 台限定



25 台限定



40 台限定

サンタのフルーツタルト

北海道産小麦、日高産バターで作ったサクサクのタルト生地に、クレームダマンド、バニラたっぷりのカスタード、5種のフルーツを合わせました。シンプルで味わい豊かなタルトです。

4号(2-3名) 2590円(2797税込)

5号(4-6名) 3270円(3531税込)

6号(7-8名) 4030円(4352税込)

2021 クリスマス生チョコパイ

コレット一番人気の生チョコパイに、ギモーヴショコラ・フランボワーズ生チョコ・ブラリネボンボンショコラをトッピング。色々なフルーツを合わせました。色んな食材の味と香りが楽しめるプレミアムシューレレンには、別添えのコレットオリジナルミックススパイスをつけていますので、フレバーで変化をつけながらお楽しみいただけます。

5号(4-6名) 3350円(3618税込)

6号(7-8名) 4050円(4374税込)

クリスマスチーズタルト

北海道産の原料のみで作っている人気のチーズタルトです。チーズはクリームチーズにフロマーゼブランを合わせて使用し、コクがありながらもなめらかな優しい酸味の味に仕上がっています。

6号(7-8名) 3470円(3747税込)

クリスマスしっとりガトーショコラ

しっとりした食感にこだわったガトーショコラです。2種類のチョコレートブレンドし、アーモンドパウダーを混ぜたショコラ生地をじっくり焼き上げました。

5号(4-6名) 3800円(4104税込)

*「チョコプレート/ヒラギ/サンタ」のデザインが変更になる可能性があります



STOLLEN

道産小麦の プレミアムシュトーレン

キタノカオリ等の道産小麦をブレンドしたパン生地に、マルコナアーモンド、ヴァローナ社マンジャリチョコレート、無茶々園さんの国産オレンジを使用した自家製オレンジピール、ネグリタラムにつけ込んだ5種のドライフルーツをたっぷり加えて焼き上げています。色々な食材の味と香りが楽しめるプレミアムシュトーレンには、別添えのコレットオリジナルミックススパイスをつけていますので、フレバーで変化をつけながらお楽しみいただけます。
16 x 9 x 5.5cm 2700円(2916税込)



ハーフ
&
ハーフ

両方楽しめるハーフ&ハーフもご用意しました。
ハーフ&ハーフ 24cm 10カット
3990円(4309税込)

QUICHE

安平町内藤 Angus 牧場のキッシュ

安平町の内藤さんが牧場さんから取り寄せた赤身の牛挽肉をトマトと少量のスパイスで煮込み、グリュイエールチーズを使用したアパレイユと一緒に焼きあげました。ジューシーで食べ応えのあるキッシュです。
24cm(約10カット分) 4080円(4406税込)

クリスマスキッシュ

北海道産たまねぎ、ほうれん草、大金ベーコンを使用したシンプルなお子様にも食べやすいキッシュです。
24cm(約10カット分) 3900円(4212税込)