

Glass Dessert

苺とピスタチオのグラスデザート

本店限定 1/5 から

苺のショートケーキに、道産小麦を使用した
ふわもちシュークリーム、自家製ピスタチ
オアイスを合わせました。色々お菓子が
食べられる贅沢なグラスデザートです。
好きなケーキと合わせてコレット
のスイーツをたっぷりお楽しみ下さ
い。

ドリンク付きセット | 1200 円

ケーキ付きセット | 1450 円～



MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR

2021 年も皆様を支えられ、数多くの商品を作ることができましたことを心より感謝いたします。2021 年はボンボンショコラなどのチョコレート商品、collet セレクションなどのイートインデザート、モンブランなどの生菓子リニューアルに取り組み、新しいことをたくさん学んだ一年でした。来年はより挑戦的に商品やサービス作りに取り組みつつ、地球温暖化の問題にも取り組んでいくことを目指しています。年明けからコレットは大きく進化していきますので、是非ご期待下さい。

オーナーパティシエール
園田都代乃

The News Letter

cake&cafe collet
Sapporo



Merry Christmas

クリスマス限定カットケーキ | 12/23-25

A. フランボワーズとピスタチオのケーキ | あまずっぱいフランボワーズに、香ばしいピスタチオの風味が広がる上品なケーキ。土台はしっとりとしたガトーショラ。473(510円税込)。 **B. 生チョコパイ** | ザクツとしたパイ生地に、ねっとりとした生チョコとナッツがたっぷり入った、当店一番人気のケーキ。生クリームで仕上げています。426 (460円税込)。 **C. クリスマスガトーショコラ** | 2種のチョコレートを使用しじっくり焼き上げたしっとりガトーショコラと生クリームの定番の組み合わせ。426 (460円税込)。

D. クリスマスのプリン | 石狩厚田の飛ぶ鳥農場さんの平飼い有精卵を使用し、低温でじっくり焼き上げたなめらかプリン。生クリームで仕上げています。426 (460円税込)。 **クリスマスチーズタルト** | 北海道産原料のみで作っている、コクと優しい酸味のある滑らか食感のチーズタルト。380 (410円税込)。 **クリスマススティラミスタルト** | イタリア産マスカルポーネと徳光珈琲さんのコレットオリジナルブレンドを使用した冬の人気商品。473 (510円税込)。

クリスマスショートケーキ | 石狩厚田の飛ぶ鳥農場さんの平飼い有精卵を使用したプレミアムショートケーキ。473 (510円税込)。



Chocolat Chaud

ショコラ・ショー | 本店限定 1/4 から

本格的に寒くなる1月にぴったりの
温かいお飲み物とお菓子をお楽しみ下さい



ヴァローナ社の華やかなチョコレートマンジャリを使用した本格的な濃厚ホットチョコレートに、コレットの焼き菓子、スペイン産マルコナアーモンドを使用したアマンドショコラ、塩味のある有機プレッツェルを添えて。ケーキ又はベーグルと合わせてどうぞ。

ドリンク小菓子付きセット | 1200円・小菓子&ケーキセット | 1450円～

新年のお集まりなどにピッタリなガレットデロワ。王冠がのった729層の自家製パイの中には、濃厚なアーモンド生地とフェーヴと呼ばれる小さな陶製の飾りが一つ入っています。切り分けて食べる際、フェーヴが当たった人は王冠をかぶり、祝福を受け、幸運な1年が過ごせると言われています。



大切な人と過ごす新年に
コレットのお菓子はいかがですか

GALETTE DES ROIS

ガレットデロワ | お渡し 12/30-1/10・予約は3日前まで

栗とチョコ | 濃厚なアーモンド生地にほっくりとした渋皮栗とオーガニックのビターチョコを合わせています。お子様た年配の方にも親しみやすい味わいです。約17cm 2788円 (3011円税込)。

ブラリネショコラ | ヘーゼルナッツを加えたアーモンド生地に、マルコナアーモンドを使用した自家製ブラリネペーストを絞り、オーガニックのチョコチップをたくさんちりばめています。香り・甘味が強くパンチのある味わいです。約17cm 2788円 (3011円税込)。



The News Letter *Happy Holidays*

JANUARY Cakes and Quiche



G. 抹茶の生チョコパイ
静岡産の純抹茶を使用し、ホロ苦い中に純抹茶ならではの甘みを感じられる上品なお味に仕上げました。抹茶の生チョコ部分の中には、3種のナッツのチョコレートがゴロゴロ入っていますので、ナッツの香りと食感もお楽しみいただけます。上の純生クリームには、キルシュ(さくらんぼのお酒)を合わせ、すっきりと優しい甘い香りで仕上げています。色彩もきれいなので、8カットの詰め合わせに組み合わせたり、お土産としてご利用ください。428 (462・470円税込)。

H. 道産ゆり根と大金ベーコンのキッシュ
道産ゆり根と大金ベーコンを炒め、グリュイエールチーズたっぷりのアパレイユに入れて焼きあげました。ホクホクとしたゆり根の食感と、ジューシーな大金ベーコンの味わいをお楽しみ下さい。428円 (462・470円税込)。

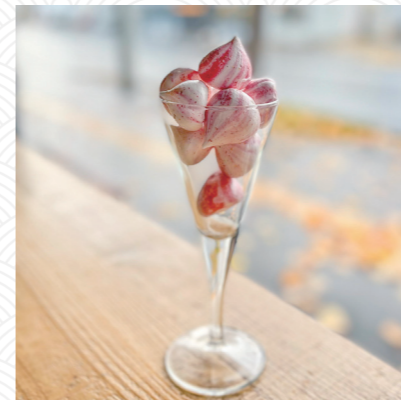


I. キャラメルナッツとドライフルーツのタルト
4種類のナッツと3種類のドライフルーツに、日高産生クリームを使用したほろ苦いキャラメルを絡めました。生地部分にもヘーゼルナッツを使用しています。ナッツの香り、キャラメルのほのかな苦み、ドライフルーツの酸味が楽しめる冬にぴったりな濃厚なタルトです。熱い珈琲と一緒にどうぞ。390円 (421・429円税込)。
※写真はホールサイズです

メレンゲ Meringue

メレンゲベリー |
メレンゲに相性ぴったりの、酸味のあるラズベリージャムを合わせて、低温でじっくり焼き上げました。金箔をちりばめ、華やかでプレゼントにぴったりの商品です。550円 (594円税込)。

無茶々園さんの檸檬メレンゲ |
無茶々園さんの有機基準で栽培されたレモンを手絞りし、メレンゲに仕上げました。レモンのシロップ漬けをドライにしたものをトッピングし、爽やかな酸味・甘み・香りが楽しめます。フレンチメレンゲならではの軽い食感が特徴です。550円 (594円税込)。



新年のご挨拶 | お土産
新年ギフト・おめでたクッキー
年末年始は寅モチーフのクッキー・ギフトなどが登場します。アイシングクッキーも登場予定なので、どうぞお楽しみ下さい♪

ONLINE STORE

コレットオフィシャルオンラインストア



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

なかなか会えない日が続きますが、遠くにお住まいの大切な方へ、コレットのお菓子はいかがですか。各店舗またはオンラインストアでご注文いただけます。

おいしく召し上がっていただくために
温め方・保存方法

キッシュ
冷蔵保存。電子レンジ700Wで40秒のあと、トースター600Wで4分間。
アップルパイ
常温保存。電子レンジ600Wで10秒の後、トースター600Wで2分30秒間。
冷凍ベーグル ベーグル1つあたり電子レンジ600Wで20秒の後、トースター900Wで4分間。常温からはトースター900Wで4分間。
マフィン
オーガニックバターミルクマフィン・バラゴンバナナマフィン | トースター600Wで3-4分。その他マフィン | 電子レンジ500Wで20秒間



きのこと大金ベーコンのスープ

4種のきのこ、大金ベーコン、玉ねぎを炒め、生クリームと牛乳で冬らしくとろみのあるスープに仕上げました。きのこのやハーブ、スパイスの香りが楽しめ、体の芯から温まります。ベーグル・サラダと一緒にご提供いたします。
ドリンクセット 1300円 (1430円税込)・ケーキセット 1550円から (1705円税込)。

