

2022年クリスマスケーキのお知らせ

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



トゥインクル・トゥインクル
Twinkle☆Twinkle ~きらめくみかん~ 45 台限定

キラキラ可愛いみかんのクリスマスケーキ。“無茶々園”さんのこだわり栽培みかんと、お茶の“玉翠園”さんの焙煎したてのほうじ茶を合わせました。ムースやジュレにとじ込めた柑橘の甘み、酸味が口口に広がり、その後ほうじ茶の芳ばしい香りが余韻として残ります。4号(約4名分) 4350円(4698税込)

スウィーティー・クリスマス

Sweetie Christmas ~苺とピスタチオのケーキ~ 60 台限定

苺のムースとピスタチオムースを、チョコレートたっぷりのサブレ生地と合わせました。自家製ベリージャムの酸味がアクセントになり、ナッツとチョコレートの香りが余韻で楽しめる、小さなお子さんから大人の方まで楽しめる定番のお味のケーキです。
11 x 11 x 4.5cm (約4名分) 4600円(4968税込)



12/23(金)-25(日) お渡し期間

The News Letter

クリスマスケーキカタログ | 特別版

cake&cafe collet
Sapporo

ご予約受付開始日

本店・手稲店 11/2 (水) ~
札幌三越店 11/9 (水) ~

cake&cafe collet | THE NEWS LETTER | Christmas Cakes 2022
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。

ご来店でご予約 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>

HP <http://collet-sapporo.com> Facebook cake&cafe collet Instagram 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



コスモ
COSMOS 30 台限定

夜空に浮かぶ美しい惑星と宇宙の広がりイメージしたシュールでモダンなデザイン。カカオをしっかりと感じる有機ビターチョコレートムースに、甘酸っぱいラズベリージュレ、有機ごまのムースを合わせました。有機ごまブラリネと国産穀物パフの芳ばしい香りが余韻に残る、こだわり素材が調和したクリスマスケーキです。 4号(約4名分)4500円(税込4860円)

ショコラ・ショコラ ～有機チョコ生クリームとチョコのムースのショート～

フランスのオーガニックチョコレート会社 KAOKA (カオカ) のトリアコンチネンツを使用したチョコレート好きのためのケーキ。ほんのりとバニラを加えて味の奥行きを出しながら油分を極力抑え、チョコレートの持つ繊細な香りがしっかりと楽しめるようにしました。文字を入れたオリジナルのチョコレートを

使用した、遊び心あるクリスマス限定のデザインです。

4号(約4名分)3750円(4050税込)
20-70台限定



道産小麦の
プレミアムシュトーレン お渡し期間：12/1(木)-12/10(土)

キタノカオリ等の道産小麦をブレンドしたパン生地、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、フレーバーで変化をつけながらお楽しみいただけます。約16x9x5.5cm 3055円(3299税込)

2022クリスマス生チョコパイ ～シャンパントリュフの森～ 20-70台限定

サクサクのパイ生地に3種類のチョコがけナッツと、チョコレートたっぷりのアパレイユを入れ焼き上げたコレットで人気の生チョコパイ。濃厚な生チョコ、華やかなシャンパントリュフ、パリッとしたツリー型のチョコ、さまざまなチョコレートの味わいをお楽しみいただけます。

5号(4-6名)3550円(3834税込)
6号(7-8名)4350円(4698税込)



5-6号
70台限定
写真は5号です



4号
130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)2150円(2322税込) 4号(3-4名)3750円(4050税込)
5号(4-6名)4280円(4622税込) 6号(7-8名)5300円(5724税込)



40台限定

クリスマス しっとりガトーショコラ

ヴァローナ社グアナラを使用した奥深いカカオ感が楽しめるしっとり食感のガトーショコラに、生クリームと、ヴァローナ社エクストラビターを使用したパリッとした食感のブラックショコラを添えました。
5号(4-6名)3990円(4309税込)



3号
130台限定

QUICHE



35台限定

安平町アングス牛と石狩有機ビーツのボルシチキッシュ

安平町内藤あなが牧場さんの牛肉、石狩はるきちオーガニックファームさんの有機ビーツ、栗山町きなうすファームさんのゆきひかり、こだわり素材で作ったクリスマス限定キッシュです。はるきちさんのビーツは旨み甘みがついて、深みのある味わいのキッシュに仕上がっています。ミディアムボディ・ライトボディの赤ワインとも相性抜群です。
18cm(6-8カット分)3400円(3672税込)

サンタのフルーツタルト

北海道産小麦、日高産の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は、幅広い年代に人気の一品です。

4号(2-3名)2850円(3078税込)
5号(4-6名)3400円(3672税込)

*「チョコレート/ヒイラギ/サンタ」のデザインが変更になる可能性があります

12/23(金)-25(日)お渡し期間

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>

ご予約前にお読み下さい

- ・クリスマスケーキご予約開始日: 本店・手稲店・オンラインストアは11/2(水)、札幌三越店は11/9(水)
- ・札幌三越店でケーキをお受け取り希望のお客様は、本店・手稲店ではご予約が承れませんので、colletオンラインストアまたは札幌三越店店頭でご予約ください。
- ・ご予約時にお会計をお願いしております。
- ・ご予約後のキャンセル・返金はいたしかねます。受取日の変更ご希望は、12月16日(金)までにケーキ受け取り予定の店舗へお電話でご連絡ください。
- ・チョコプレート/ヒイラギ/サンタのデザインが変更になる可能性があります