

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

全て台数限定になっています。特に原料に限りのある限定ケーキはお早めのご予約をおすすめします



30台限定

雪夜の茶会 約18×6.5×高さ5cm

玉翠園さんの水の守人熟成茶と SATURDAYS CHOCOLATE さんのホワイトチョコレートを使用。豊平峡ダムで約1年寝かせた深緑の抹茶の風味とほろ苦さが、すっきりした甘さのカリブ海に面したペリス産カカオを使ったホワイトチョコと溶け合います。アリスファームさんのカシスジャムが酸味と香りがアクセントになりながらも、全ての食材が調和したケーキです。4500円+税



75台限定

VICTORIA ヴィクトリア 約18×6.5×高さ6cm

興部町ノースブレインファームさんの発酵バターを、サクとした食感のアーモンド生地に合わせたミゼラブル（バタークリームケーキ）です。札幌市自然栽培農家ときの森さんのラズベリージャムを薄く塗り、酸味と香りのアクセントを加えています。濃厚で贅沢なバタークリームケーキなので、家族と語りながらお飲み物などと共にゆっくりとお楽しみいただけます。4380円+税



30台限定

Honey Hunt ハニーハント

石狩市飛ぶ鳥農場さんの秋のはちみつと、無茶々園さんの有機基準で栽培された檸檬を使用したはちみつレモンのケーキです。お子様でも楽しめる定番の組み合わせではありますが、栗を中心としたはちみつの香りが特徴的で、複雑な風味をお楽しみ頂けます。秋の花々から蜜を吸うミツバチをモチーフにしたかわいらしいケーキです。4号(4-5名) 4000円+税



35台限定

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) 3700円+税



25-70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、クリームダマンド、パ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) 2490円+税  
5号(4-6名) 3170円+税  
6号(7-8名) 3930円+税



Galette Complète ガレットコンプレット

自家製ハム・チーズ・有精卵のサラダガレット  
本店限定

自家製ハムに半熟に焼いた石狩の有精卵「海の街たまご」がおいしく絡んだ味わい深いサラダガレットが登場します。甘みのある根菜がトッピングされ、彩りも綺麗なさっぱりサラダと一緒に召し上がりがいただけます。ローストしたアーモンドや、バルサミコソース、様々な食材が香ります。



5-7号  
70台限定



3号  
70台限定



4号  
70台限定

海の街たまごのプレミアムクリスマスショート

石狩市飛ぶ鳥農場さんの平飼有精卵「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) 1850円+税 4号(3-4名) 3450円+税 5号(4-6名) 3980円+税 6号(7-8名) 4980円+税 7号(9-10名) 6580円+税



35台限定

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+税

安平町内藤アンガス牧場のキッシュ

安平町の内藤あんがす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バレイユと一緒に焼きあげました。ジュージーで食べ応えのあるキッシュです。24cm(約10カット分) 4080円+税

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でお客様にも食べやすいキッシュです。24cm(約10カット分) 3900円+税



20-55台限定

2020 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、くま玉翠園>さんのほうじ茶を使用した生チョコとく秀明ナチュラルファーム北海道>さんの自然栽培大豆のきなこを使用した洲浜を飾りました。和と洋のハーモニーをお楽しみ下さい。

5号(4-6名) 3250円+税  
6号(7-8名) 3950円+税



15台限定

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ジュブランを合わせて使用し、コクがありながらもなめらかで優しい酸味の味に仕上がっています。

6号(7-8名) 3370円+税

\*「チョコプレート/ヒヤギ/サンタ」のデザインが変更になる可能性があります

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・スコーン

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・スコーン2種 | 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



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)



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 札幌三越本店B2  
TEL:011-271-3311(代表)



手稲店

札幌市手稲区前田二条11丁目5-3  
営業時間:10:00-19:00  
TEL/FAX:011-590-0911

11月のお知らせ  
NOVEMBER



紅はるかの  
スイートポテトタルト

道産バターと道産小麦100%で作った自家製タルト生地に、石狩市はるきちオーガニックファームさんのさつまいも「紅はるか」で作った自家製スイートポテトをたっぷり絞りました。有機黒ごまを上面にトッピングし、ほんのり芳ばしいごまの香りを添えました。385円+税

はるきちオーガニックファームさんの白菜と大金ベーコンのキッシュ

石狩のはるきちオーガニックファームさんの白菜を使用した人気のキッシュです。白菜の甘みとジュージーさが、味わい深い大金ベーコンとよく合います。隠し味にえちごいち味噌を加え、アバレイユにコクと甘みを加えています。369円+税



商品・イベントに関する詳細は

SNS やメルマガリストを中心に不定期で発信しています