

ストラティールチョコレート

STRATEAL CHOCOLATE

～キャラメルチョコレートとゆら早生みかん～

香 ばしくほんのりと塩味あるキャラメルチョコレートをベースに、地層(Strata)のように10層7種の様々なフレーバーと食感を組み合わせた特別なクリスマスケーキです。一口食べると、ベースのチョコレートの中に、小麦やとうもろこしなどの穀物の香りと、ゆら早生みかんの果実の酸味が広がり、深みのある大地の恵みを連想する味わいに仕上がっています。

パリッとしたブラックチョコレート、サクサクのクレープ生地、果皮を加えたみかんジュレが織りなす食感も楽しめます。

STRATEAL CHOCOLATE

ブラックチョコ

ミルクチョコムース

クレープ生地と
道産とうきびの
キャラメルチョコ
クランチ

キャラメルクリーム

キャラメルチョコ
ガナッシュ

ココアスポンジ

ゆら早生みかん
ジュレ

11/1 予約開始

STRATEAL CHOCOLATE

サイズ：7x18cm

価格：3900円+税

70台限定

クリスマス
生チョコパイ

クリスマスケーキ・冬の新作のお知らせ

イコロランのプレミアムクリスマスショート 3号他

¥1,850～

ギフトにぴったりの
新作チョコタブレット
STRATEAL CHOCOLATE シリーズも
11/1 から販売開始

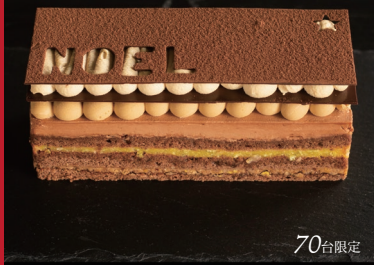


大切な人と過ごすクリスマスにコレットのケーキはいかがですか



全て台数限定ですので、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

STRATEAL CHOCOLATE



70台限定

ストラティールチョコレート

～キャラメルショコラとゆら早生みかん～

10層7種の様々なフレーバーと食感を組みあわせた特別なクリスマスケーキです。※詳細は表面をご覧ください
サイズ：7x18cm 3900円+税



5-7号
70台限定

4号
70台限定

3号 70台限定

イコロランのプレミアムクリスマスショート

石狩の平飼い有精卵「イコロラン」を使用したプレミアムショートケーキです。かわいいアイシングクッキーを飾りました。

3号(1-2名) 1850円+税 4号(3-4名) 3400円+税
5号(4-6名) 3900円+税 6号(7-8名) 4900円+税 7号(9-10名) 6500円+税



各35台限定

クリスマス生チョコパイ～フランボワーズ～

人気NO.1商品のクリスマス限定バージョン。自家製パイ生地、フランボワーズの生チョコとさくらんぼ香る生クリームを合わせました。なめらかな生チョコの食感とフルーティーな酸味が味わえます。上面にはりんごの洋酒を使用した生チョコとチョコクランチを飾っています。

5号(4-6名) 3200円+税
6号(7-8名) 3900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とブレンドし、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



80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、バナ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) 2450円+税
5号(4-6名) 3120円+税
6号(7-8名) 3880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め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) 3370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

クリスマスキッシュ 安平町内藤アングス牧場のキッシュ

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パレイユと一緒に焼きあげました。ジュ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+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+税

紅はるかのスイートポテタルト



道産バターと道産小麦100%で作った自家製タルト生地に、無農薬無化学肥料さつまいも「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。白菜の甘みとジュシーさが、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、アパレイユにコクと甘みを加えています。369円+税

GIFT 本店・手稲店・札幌三越店



NEW

新作タブレットチョコレートに KOSE「モイシュアリアポソーム」 コラボ商品も登場

「運命の赤い糸」がテーマの限定デザインのタブレットショコラが全店舗で登場します。期間中にお買い上げでモイシュアリアポソームのサンプルプレゼントのキャンペーンを行います。550円+税

デザインなどは変更になる場合があります

EAT-IN 本店・手稲店

TANK タンク

～焼きマシュマロのセタビオカ入りホットドリンク～
香ばしくてトロツとしたマシュマロと、タビオカのもちっと食感、深みのある味わいのドリンクをお楽しみください。 540円+税



NEW



ガトーショコラバフェ ～タビオカ入り～

2種のチョコレートを使用したしっとりガトーショコラをバフェに仕上げました。クランテアーモンドとココアを使用したカリカリのヌガーをトッピング。興部町ノースプレインファームさんの無添加ソフトに、サクサクパイ生地、もちもちタビオカなどを合わせた贅沢バフェです。
660円+税 / ドリンク付き 960円+税



お受け取りご希望の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)



お渡し期間 12/22-25

お引き渡し期間以外のご希望は、店頭またはお電話でご相談ください

*「チョコレート/ヒヤラギ/サンタ」のデザインが変更になる可能性があります

本店試食会

12/6(金) 10:00-11:30
本店 | 定員35名・抽選
11/17(日) 申込締切



毎月開催の24種のフードとドリンクを楽しんでいただける人気のイベントです。
料金：1464円+税

オンラインフォームでお申し込みいただき、抽選となります。詳細はオンラインサイトでご確認ください

<http://collet-sapporo.com/script/mailform/shishokukai/>



本店 | 桑園

札幌市中央区北七条西2丁目1-26
営業時間:10:00-19:00
TEL/FAX:011-215-4525



札幌三越店 MITSUKOSHI

中央区南一条西3-8 札幌三越本店B2F
TEL:011-271-3311 (代表)



手稲店

札幌市手稲区前田二条1丁目5-3
営業時間:10:00-19:00
TEL/FAX:011-590-0911

マックスバリュさんでのお取り扱い

マルヤマクラス店 | アップルパイ・マフィン・焼き菓子
cake&cafe collet | THE NEWS LETTER | NOVEMBER 2019
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