

Collet Selections

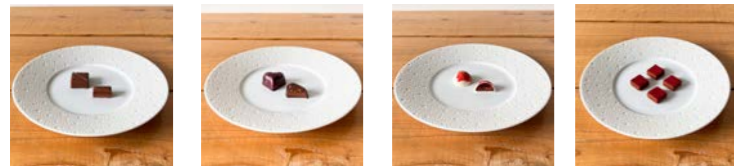


3月のコレットセレクトは
お好きな新作ケーキと期間限定のショコラのセットです



ケーキ 3種類の中から好きなものを一つ Queen / 5th Avenue / ROMA

コレットが自信を持っておすすめする新作3商品から一つ好きなケーキをお選びいただけます。



ショコラ 期間限定の4種類

Rhum Caramel / Collet Mode / Cherry / 生チョコレートフランボワーズ
ホワイトデーのプレゼントにもおすすめの、新作3種のボンボンショコラと生チョコレートを全部楽しめるセットです。



コレットの新作ケーキと期間限定のショコラをスイーツにぴったりのドリンクのペアリングセットでお楽しみいただけます

コレットセレクト | 本店限定
ドリンク1杯セット 1500円 (1650円税込)
ドリンク2杯セット 1650円 (1815円税込)



STRATEAL CHOCOLATE | タブレットショコラ

ヴァローナ社のチョコレートを使用した3種類のタブレットショコラ
小さく割ってゆっくりとお楽しみください。

莓&ピスタチオ | 控えめな甘さのホワイトチョコレートにローストピスタチオと合わせ、甘酸っぱいフリーズドライ苺をたっぷりトッピング。ホワイトチョコレートのミルクシーな甘みとしっかりとした苺の酸味が楽しめます。1150円 (1242税込)。
ヘーゼルナッツ&自家製ピール | カカオ感が強くやキャラメルのような香ばしさが特徴のミルクチョコレートに、ヘーゼルナッツと自家製文旦ピール&オレンジピールをトッピング。ナッツとピールのエlegantな香りがお口いっぱいに広がります。900円 (972税込)。
Croquant (クワックアン) | 甘酸っぱいフルーツのような酸味と力強いカカオ感が楽しめるブラジル産ビターチョコレートに、自家製サブレ、マルコナーモンド、有機プレツェル等をトッピング。色々な味わいとザクとした食感をお楽しみいただけます。900円 (972税込)。

Kii'sOpenFieldsさんのセミドライ洋梨
仁木町 Kii'sOpenFieldsさんの洋梨をヴァニラペーストを加えたシロップでコンポートにし、その後12時間かけてセミドライに加工、ヴァローナ社の酸味と苦みのバランスの良いビターチョコレートでコーティングしています。洋梨とバニラの華やかな香りをお楽しみ下さい。箱入りセット 650円 (702税込)。

山川農園さんのセミドライ紅玉
仁木町山川農園さんの酸味のある紅玉をカルヴァドスの洋酒を少し加えたシロップでコンポートに、洋梨と同じくセミドライ、チョコレートコーティングしています。1箱でりんご約1個分を使用しているぎゅっと果実のうまみが詰まったお菓子です。箱入りセット 650円 (702税込)。



Bonbon de chocolat ボンボンショコラ

Cherry | 有機ダークチェリーの甘酸っぱいジュレ、イタリアンリキュール「モラッコチェリー」の奥深いチェリー香りをまとったミルクチョコガナッシュ、紅茶とビターチョコレートのサクとした食感サブレ、3つの層をの味わいの変化が楽しいショコラです。

Collet Mode | マールドシャンパーニュのフルーティで上品なブランデーの風味が優しく広がり、ヴァローナ社ジヴァララクテのミルクチョコレートガナッシュが舌の上で溶けて滑らかに広がります。底面にフランボワーズと苺のパウダーを忍ばせているので、お口に入れるとフルーツの酸味と香りが広がります。

Rhum Caramel | ヴァローナ社カラクのビターチョコレートの中に、とろけるキャラメルガナッシュの苦みととしっかりとパンチの効いたラムレーズンの食感と風味がお口の中心に広がります。

箱入りセット 1200円 (1296税込)。



生チョコレート フランボワーズ

フランボワーズの甘酸っぱい風味に、フランボワーズのオードヴィとマールドシャンパーニュの華やかな風味がフワッと鼻に抜け、ヴェルベヌのほのかなレモン風味が楽しめます。

箱入りセット 1200円 (1296税込)。

3月3日 ひな祭り

大切な家族へのプレゼントに、コレットのケーキはいかがですか



左上 | 海の街たまごの雛ショート5号 右上 | 海の街たまごの雛ショート4号 左下 | 海の街たまごの雛ショート3号 中下 | 苺の雛タルト4号 右下 | フルーツ雛タルト

海の街たまごの雛ショート
3号 1850円 (1998税込)
4号 3100円 (3348税込)
5号 4080円 (4406税込)
6号 5080円 (5486税込)
7号 6800円 (7344税込)
苺の雛タルト
4号 2710円 (2926税込)
5号 3470円 (3747税込)
6号 4384円 (4734税込)
フルーツ雛タルト
4号 2510円 (2710税込)
5号 3270円 (3531税込)
6号 4084円 (4410税込)

※ケーキのサイズとお召上がり人数の目安、ご予約方法は裏面をご覧ください。

オプション
お名前チョコプレート 100円



Champagne Noix | シャンパントリュフ

シャンパンをたっぷり混ぜた口どけの良いガナッシュをホワイトチョコレートでコーティング。シャンパンならではのフルーティでゴージャスな香りがすっとお口に広がり、ホワイトチョコレートのミルク感と、シャンパンの華やかな香りの余韻が続きます。トッピングに添えた仁木町山川農園さんの優しい味わいのクルミが、苦みと甘みのアクセントに。

箱入りセット 1200円 (1296税込)。



Quiche

北海道産長芋と塩豚のキッシュ

道産長芋とジューシーな道産塩豚をにんにくとブラックペッパーで炒めたスパイシーなキッシュは、ビールが合うお味です。ホクホクした長いもの食感も楽しめます。360円+税。

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/>

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。
冷凍ベークル ベークル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・バラン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

