

Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

シェフおすすめ

注文
No. ①

ウィークエンド
Week-end



「週末」という名前のこのケーキ、一見地味なパウンドケーキに見えますが、スポンジ的な生地の優しさが長い余韻を残し、ひとくち食べるとうっとりする位の美味しさです。レモンの爽やかさのあとに広がるバターの芳醇な風味。週末を一緒に過ごす大好きな人と是非味わって頂きたいお菓子です。

ウィークエンド φ18cm
¥2,000 → **¥1,600** (税込み)

スーシェフ高橋
おすすめ



注文
No. ②

キッシュ・ロレーヌ
Quiche lorraine



フランスのお菓子屋では惣菜メニューを扱っているお店が数多くあります。お菓子屋が作る惣菜の定番と言えば「キッシュ」。塩味でサクサクの香ばしいタルト生地に、ベーコン・ハム・チーズをたっぷり入れて焼き上げました。オープンなどで温めてからお召し上がり頂くと、味・香りとも更に良くなり、美味しくいただけます。

キッシュ・ロレーヌ φ18cm
¥3,500 → **¥3,000** (税込み)

1/2カット
¥1,500 (税込み)

スタッフ小野寺
おすすめ



注文
No. ③

どら焼き
THE DORAYAKI



なぜ!フランス菓子店でどら焼き? 食べてから判断してください...ひとくち頬張って、誰もが驚きます。今までのどら焼きのイメージを覆す、香ばしい大人の味。和菓子屋さんもびっくり!! 自信作です。

その秘密は、皮にあります。生地にはレンゲはちみつ黒蜜をたっぷり含ませます。なんとも言えない香ばしい味が生まれます。餡は、十勝産の小豆を使ったとてもやわらかい、粒餡です。これがどら焼き全体をぎゅっと引き締めて、ただ甘いだけじゃない、「旨い」どら焼きにしているのです。

消費期限：2日間
販売日当日のほうが絶対おいしいです。

どら焼き 5個セット
¥800 → **¥800** (税込み) +1個サービス

Nouvelles et colonne

～ニュース&コラム～

ガトー=お菓子。サレ=塩味。ガトー・サレが急速に進化し始めています、なじみのところでは塩キャラメルや塩サブレなど皆さんもご存知でしょう。フランスでガトー・サレは、デザートやおやつのお菓子だけではなくアペリティフ（食前酒の軽いつまみ）の伴として古くから浸透しています。最近では、チーズをサンドしたマカロンやチーズ入りボンボンショコラなどが流行のようです。塩味、素材の味、更に甘辛味をも含めてガトー・サレが、今静かに、確実にお菓子屋の店頭で異彩を放ち始めています。



シェフ 織笠

～塩トレンド～

Poisson d' avril

ポワソン・ダヴリル

4月1日は、害のならない程度なら嘘をついても怒られない「エイプリル・フル」の日。フランスでは「ポワソン・ダヴリル」と言い、子供たちが魚の絵を描いた紙を他人の背中に貼ると言ういたずらが町中で繰り広げられます。お菓子屋では店内にぎっしり魚の形のチョコレートやパイが並びこの日を盛り上げています。何故魚がモチーフなのか?直訳すると「4月の魚」から由来しているのですが、未だに不明なようです。一説には寒い冬が終わり暖かくなった4月は、いとも簡単に魚が大量に釣れてしまうので「4月の魚=馬鹿」と言うイメージから来たものだとされています。「エイプリル・フル」・「4月馬鹿」とニュアンスは一緒ですね!ブルネでも沢山の魚をモチーフにした商品並びます。ご期待下さいね...



お客様控え		お名前		ブル・ドゥ・ネージュ お菓子頒布会	
注文 No. ① ウィークエンド ¥1,600 個	注文 No. ② キッシュ・ロレーヌ ¥3,000 個 1/2カット ¥1,500 ○でかこってください	注文 No. ③ どら焼き ¥800 個	合計金額	お申し込み切 商品お渡し 3/25 → 3/31	
			お支払い		

お菓子ナバ 予約申し込み書

お申し込み切 商品お渡し
3/25 → 3/31

お名前		当店控え	
お電話番号			
合計金額	注文 No. ① ウィークエンド ¥1,600 個	注文 No. ② キッシュ・ロレーヌ ¥3,000 個 1/2カット ¥1,500 ○でかこってください	注文 No. ③ どら焼き ¥800 個
お支払い			

希望購入数をご記入のうえお申し込みください。お支払いはお渡しの際に商品とお引き換えになります。