

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 Croustade de julienne de légumes au basilic バジル風味のジュリアンヌ野菜のクルスタッド

にんじん、ポロねぎ、アスパラガス、ズッキーニ、マッシュルームと野菜たっぷりのキッシュです。バジルの香りがとてもさわやか。野菜を ETV オリーブオイルで炒め、バジルに負けない深みを出すのがポイントです。

バジル風味のジュリアンヌ野菜のクルスタッド 直径18cm
¥3,500 → **¥3,000** (税込み) ハーフサイズ **¥1,500** (税込み)

スーシェフ
小野寺慶紘
おすすめ



注文 No. ④ 水ようかん Mizu Yo-kan



洋菓子もいけれど、やっぱり日本の夏のお菓子といたら水ようかん。ゼリーのようなプルプルとした食感で、口に含むと何とも言えないみずみずしさと、上品な小豆の香りと甘みが口に広がります。後味もすっきりとしていて、涼しげな夏を演出してくれます。

水ようかん 4個入り Box
¥800 → **¥600** (税込み)

スタッフ菊地
おすすめ



注文 No. ②

豆乳のロールケーキ



ビタミン・ミネラルがたっぷりのなめプルシュガーを使って焼き上げたふんわり、しっとりとした生地と低カロリーとは思えないほど、しっかりとした甘さの豆乳クリームと黒豆を入れたロールケーキです。おいしさと体にいいこと、さらに低カロリーな素材にこだわって作った豆乳ロールケーキ! おすすめいたします。

豆乳のロールケーキ 長さ18cm
¥1,500 → **¥1,000** (税込み)

スタッフ
小野寺幸介
おすすめ



注文 No. ③

チーズクリームプリン
Pudding au Cream Fromage



今人気のチーズを使ったプリン!! クリームチーズの風味が効いていていつも食べているプリンと全然違った味わいが楽しめます。なめらかで、濃厚なチーズクリームを使っているのがチーズ好きにはたまらない一品です!今回はブルーベリーソースをトッピングしました。サッパリと食べやすくなっているので、夏のデザートにオススメです

チーズクリームプリン4個入り Box
¥1,000 → **¥800** (税込み)

Nouvelles et colonne

～ニュース&コラム～

L'ete 2009

2009夏、ヴェリーヌに注目

昨年来、透明なグラスやカップに入ったヴェリーヌと言う涼しげなデザートが流行し始めている。見た目には側面に美しい層を成し、食べては食感のバリエーションを楽しめるのが特徴。同じ素材であっても容器を変えるだけで、楽しげで魅力的な商品に変わってしまう不思議なデザートです。お菓子屋さん店頭にはこの夏沢山のヴェリーヌが並ぶでしょう・・・



お客様控え				お名前	
注文 No. ① 野菜のクルスタッド ¥3,000 個 (ハーフサイズ) ¥1,500 個	注文 No. ② 豆乳のロールケーキ ¥1,000 個	注文 No. ③ チーズクリームプリン ¥800 箱	注文 No. ④ 水ようかん ¥600 箱	合計金額	
お支払い				お申し込み切 商品お渡し	

ブル・ドゥ・ネージュ
お菓子頒布会

お菓子ナ瓦 予約申し込み書

7/25 → 7/31

当店控え				お名前	
お電話番号					
注文 No. ① 野菜のクルスタッド ¥3,000 個 (ハーフサイズ) ¥1,500 個	注文 No. ② 豆乳のロールケーキ ¥1,000 個	注文 No. ③ チーズクリームプリン ¥800 箱	注文 No. ④ 水ようかん ¥600 箱	合計金額	
お支払い				お申し込み切 商品お渡し	

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。