

Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

焼いてから時間が経つほど美味しさが増す

風味豊かな焼き菓子

ドライフルーツ・ナッツ類をしっかりとキルシュにつけ込み、熟成させ風味豊かなバター生地に含ませじっくりと焼き上げた逸品です。

フルーツケーキも沢山ありますが、これほど沢山のドライフルーツが押し合い、自分が一番にと私の心を捉えようと駆け込んでくるような、そして懐かしく心優しい〜気持ちになるフルーツケーキは他には無いでしょうか?自信を持ってお勧め致します。

ケーキ・アングレ
長さ15cm ¥2,000 → **¥1,500** (税込み)



シェフおすすめ
Cake Anglise

注文
No. 1

ケーキ・アングレ = フルーツ・ケーキ =
長さ15cm
定価: ¥2,000 → **¥1,500** (税込み)

スタッフ小野寺
おすすめ



ガトーショコラ

Gateau au chocolat

ガトーショコラは見た目は地味ですが、誰からも愛される洋菓子の定番です。

外側の少し軽い「ハラッ」とした歯ざわりと、中心のしっとりした濃厚な味との思いがけないコントラストが、チョコレートの力強い美味しさがいっそう印象づけてくれます。

貴方も、チョコレートの力強い美味しさに負けない想いをこのお菓子に込めて、愛するあの人へプレゼントしてみたいはいかがでしょう?

ガトーショコラ
φ12センチ ¥1,580 → **¥1,000** (税込み)



注文
No. 2

スーシェフ高橋
おすすめ



ダックワーズ

Dacquoise

ダックワーズとは、アーモンドパウダーと泡立てた卵白、砂糖で作られたパートを焼き上げ、バタークリームを挟んだ焼き菓子です。

それぞれの素材が、味と香りの中で、穏やかな、同じ力強さをもって調和しているお菓子です。

奇をてらう事のない、フランス菓子の本当の美味しさを、このダックワーズから感じて欲しいと思います。



注文
No. 3

ダックワーズ (カフェ・プラリネ・ココバナナ・柚子・フロマージュ・紅茶)
6種 ¥1,020 (1個170円) → **¥700** (税込み)

Nouvelles et colonne ~ニュース&コラム~

~変化するショコラ事情~

高級インポートブランドショコラの人気で、テイストにもハイクオリティ、ハイグレードが求められる今、バレンタインの時期に集積されるトップショコラティエブランドを、プレゼントするだけではなく“自分のために”楽しむという女性が増えています。

また、近年“異変”が起きている。男性客が単独で、またはグループでチョコレートを買いにきているというのだ。こだわり志向の男性にもブームが訪れているようだ…フランスでは元々高級品で、誰にプレゼントしても恥ずかしくないものです…



シェフ 織笠

White Day バレンタインが終りホラ…もうすぐホワイトデー

ホワイトデーはバレンタインデーのアンサーデー。

バレンタインデーでチョコレートの贈物を受けた男性が“お返し”の意を含め、3月14日のホワイトデーはキャンデーを贈る日として全国飴菓子工業協同組合が1978年(昭和53年)になんと日本で誕生したイベントです。

また、ホワイトデーを3月14日に定めたのは、3世紀のローマで恋愛結婚の禁止令に触れた若い男女がバレンタイン神父に救われ、神父が殉教(2月14日)した1か月後のこの日に、男女は永遠の愛を誓い合ったことに由来しています。

ブルネではこの期間、味にうるさい女性でもきっと満足する商品を取り揃えております。



お客様控え		お名前		ブール・ドウ・ネージュ お菓子頒布会		お名前		当店控え	
注文 No. 1 ケーキ・アングレ ¥1,500 個		注文 No. 2 ガトーショコラ ¥1,000 個		注文 No. 3 ダックワーズ ¥700 個		合計金額		お電話番号	
お支払い		お支払い		お支払い		合計金額		注文 No. 1 ケーキ・アングレ ¥1,500 個	
お支払い		お支払い		お支払い		お支払い		注文 No. 2 ガトーショコラ ¥1,000 個	
お支払い		お支払い		お支払い		お支払い		注文 No. 3 ダックワーズ ¥700 個	

お菓子ナ瓦 予約申し込み書

お申込み切 商品お渡し

1/25 → 1/31

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。