

## Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

シェフおすすめ



限定30台

### 注文 No. 1 Agneau Pascal アニョー・パスカル

「特別な羊型で焼くアルザス地方の郷土菓子」  
形が無いものから、形にするのがお菓子作りの難しくもあり、面白いところ。中でも「型」がないと形作る事の出来ない焼き菓子は、それを痛切に感じさせてくれます。このアニョー・パスカルは、型が無いと出来ない代表格、アルザス地方で復活祭に食べられ、この時期になると町のお菓子屋さんでは、所狭しと、並び圧巻されます。私がアルザスで修行していた経緯があり、お店をやめるときにこの羊型をプレゼントされました。しっとり、どっしりした食感のアーモンド風味のお菓子、日本でもあまり目にする事のない一品です。是非この機会にお召し上がり下さい。

アニョー・パスカル 長さ15cm  
¥1,000 → **¥800** (税込み)

スタッフ小石川  
おすすめ

注文 No. 2

### Assortiment de Nougat

ヌガー



ヌガーはプロバンス地方の伝統菓子、「木の実を食べさせる砂糖菓子」と言っても過言ではありません。特産の蜂蜜とナッツをふだんに使い、ネチネチとした食感の中にザクザクとした木の実、一度食べると病みつきになる美味しさです!!今回はスタンダードなヌガーモンテリマルとカシス・ショコラの3種類用意いたしました。これは何だろう?と気になる方は是非ご賞味下さい。

ヌガー 3種類 2個セット  
¥1,500 → **¥1,000** (税込み)

スタッフ菊地  
おすすめ

注文 No. 3

### Tarte Chocolat

タルト・オ・ショコラ



いまやポピュラーな存在のタルトショコラ。見た目は同じでもパティシエによって微妙な違いがあります。総じて濃厚すぎ、少しなら美味しくても沢山は食べれないのが共通点だと思います。そのスタンダードから離れ、ちょっと隠し技を施しました。それは食べてからの楽しみ…。是非この機会にご賞味下さい。

タルト・オ・ショコラ φ15cm  
¥1,500 → **¥1,000** (税込み)

## Nouvelles et colonne

～ニュース&コラム～

～信頼できる食を求めて～

食品に関するさまざまな問題がとりだされている昨今、「安心」・「安全」というキーワード抜きに食を語る事は出来ません。安全/安心—それは「信じられる」と言うこと。

フランスが生む食材への信頼は、フランス人、農業や食に対する高い意識とプライドが何よりの根拠です。フランスは古くから「食を守る」ことに国家レベルで力を注いできた良い環境があり良い作り手が出て、初めて食べ手の安心と満足が生まれる。

「食を守る」とはすなわち、作り手と食べ手双方を守っていくことなのだ、フランスと言う国が教えてくれました。シェフ 織笠



## ORANGE DAY

オレンジデー 4月14日

最近「オレンジデー」というカップル向けのイベントが広がりつつあるのをご存知ですか?バレンタインデー、ホワイトデーに続いてお互いの愛情を確認し合う日として定着してきています。

2月14日は女性が男性に告白する日。3月14日は男性が女性にお返しをする日。そして4月14日は、カップルがお互いの愛を確かめ合う日なのです。なぜオレンジなのでしょう。実は、オレンジは結婚と非常に深い関係があります。樹に実がたくさん成ることから、「繁栄」や「多産」のシンボルとなり、このため、欧米の結婚式では花嫁がオレンジの花を身に付けたりしますし、また男性がオレンジの実を持ってプロポーズをする習慣があります。ブルネでもオレンジデー商品を多数ご用意いたしております…。



お客様控え		お名前	
注文 No. 1 アニョー・パスカル ¥800	注文 No. 2 ヌガー ¥1,000	注文 No. 3 タルト・オ・ショコラ ¥1,000	合計金額
個	個	個	お支払い

ブル・ドゥ・ネージュ  
お菓子頒布会

## お菓子ナバ 予約申し込み書

お申込メ切 商品お渡し  
4/25 → 4/30

お名前		当店控え	
お電話番号			
合計金額	注文 No. 1 アニョー・パスカル ¥800	注文 No. 2 ヌガー ¥1,000	注文 No. 3 タルト・オ・ショコラ ¥1,000
お支払い	個	個	個

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。