

ブールドゥネージュ ノエルコレクション 2020 予約申込書

当店が本申込書でお客様からいただいた個人情報は、ご予約の確認、商品のお渡し、お客様からのご予約に関するお問合せへの対応のみに利用させていただきます。

（キリトリ）

◆ 店控え ◆ ※カタカナ・フルネームでご記入ください
ナマエ： 様

TEL	受取店舗
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	代金
日 AM PM	済 未
1. ジョゼフィーヌ	¥5,000 個
2. アントワネット 長さ 24cm	¥6,000 個
アントワネット 長さ 12cm	¥3,000 個
3. ポンパドゥール 長さ 24cm	¥6,000 個
ポンパドゥール 長さ 12cm	¥3,000 個
4. デュバリー	¥5,000 個
5. ロラン	¥6,000 個
ガトーフレーズ 4号	¥3,600 個
ガトーフレーズ 5号	¥4,200 個
6. ガトーフレーズ 6号	¥4,600 個
ガトーフレーズ低糖質 5号	¥4,500 個
7. ビュッシュドノエル	¥4,500 個
8. マカロンワルツ	¥2,600 個
9. ビルヴェッカ “プレミアム”	¥5,000 個
10. シュトーレン	¥2,500 個
11. 菜彩鶏のローストチキン	¥3,200 個
12. 菜彩鶏のコンフィ	¥2,800 個
13. 南部かしわスモーク胸肉	¥2,000 個
14. ミックスかつサンド	¥1,300 個
15. 佐助豚のシャルキュトリーセット	¥3,500 個
16. キッシュ・ロレーヌ	¥3,800 個
17. パンドーロ	¥1,200 個
18. パネトーネ	¥1,200 個
19. クグロフ	¥1,200 個
20. カスクルト	¥3,000 個
21. マルゲリータ	¥1,500 個
22. ポールジョースパークリンググレープジュース	¥1,800 個
23. ビエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン	¥1,650 個
24. スパークリングレッドグレープ	¥1,100 個
25. スパークリングホワイトグレープ	¥1,100 個
26. スパークリングアップルジュース	¥1,100 個

（キリトリ）

◆ 店控え ◆ ※カタカナ・フルネームでご記入ください
ナマエ： 様

TEL	受取店舗
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	代金
日 AM PM	済 未
27. ガレット・デ・ロワ	¥2,200 個 ¥2,000 個

年内にご予約された方は特別価格 ¥2,000 となります。

（キリトリ）

◆ お客様控え ◆ ※カタカナ・フルネームでご記入ください
ナマエ： 様

TEL	受取店舗
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	代金
日 AM PM	済 未
1. ジョゼフィーヌ	¥5,000 個
2. アントワネット 長さ 24cm	¥6,000 個
アントワネット 長さ 12cm	¥3,000 個
3. ポンパドゥール 長さ 24cm	¥6,000 個
ポンパドゥール 長さ 12cm	¥3,000 個
4. デュバリー	¥5,000 個
5. ロラン	¥6,000 個
ガトーフレーズ 4号	¥3,600 個
ガトーフレーズ 5号	¥4,200 個
6. ガトーフレーズ 6号	¥4,600 個
ガトーフレーズ低糖質 5号	¥4,500 個
7. ビュッシュドノエル	¥4,500 個
8. マカロンワルツ	¥2,600 個
9. ビルヴェッカ “プレミアム”	¥5,000 個
10. シュトーレン	¥2,500 個
11. 菜彩鶏のローストチキン	¥3,200 個
12. 菜彩鶏のコンフィ	¥2,800 個
13. 南部かしわスモーク胸肉	¥2,000 個
14. ミックスかつサンド	¥1,300 個
15. 佐助豚のシャルキュトリーセット	¥3,500 個
16. キッシュ・ロレーヌ	¥3,800 個
17. パンドーロ	¥1,200 個
18. パネトーネ	¥1,200 個
19. クグロフ	¥1,200 個
20. カスクルト	¥3,000 個
21. マルゲリータ	¥1,500 個
22. ポールジョースパークリンググレープジュース	¥1,800 個
23. ビエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン	¥1,650 個
24. スパークリングレッドグレープ	¥1,100 個
25. スパークリングホワイトグレープ	¥1,100 個
26. スパークリングアップルジュース	¥1,100 個

（キリトリ）

◆ お客様控え ◆ ※カタカナ・フルネームでご記入ください
ナマエ： 様

TEL	受取店舗
— —	北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	代金
日 AM PM	済 未
27. ガレット・デ・ロワ	¥2,200 個 ¥2,000 個

年内にご予約された方は特別価格 ¥2,000 となります。

Noël Collection 2020

ブールドゥネージュ
ノエルコレクション 2020

BOULE DE NEIGE



La Révolution française - Les Femmes -

そのむかし、革命に翻弄された女性たちがいました。

激動の18世紀

美貌と愛、あるいは才気と知性を纏い

絢爛と咲き誇った“フランス革命の女性たち”が

ノエルコレクション2020のテーマです。

時代は繰り返されるもの、とはよく言ったものですが

2020年は、そんな革命時代を連想させるかのような

変化の年でもありました。

どんな時代も

みんなが笑顔で、美味しい感動を味わえる

しあわせの瞬間の真ん中に。

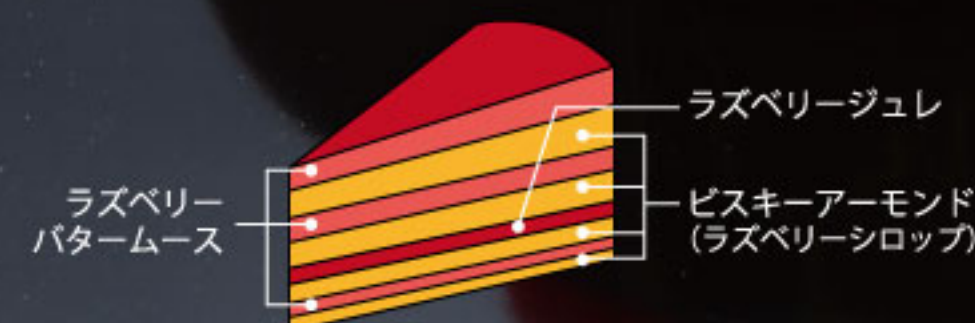
甘くロマンティックな魔法をかけて——

Kamichi O



かのナポレオンが、惚れて愛して、離れてもやっぱり愛した女性

1 ジョゼフィーヌ *Josephine*



酒微量

限定 60 台

直径約 15 cm ￥5,000 税込

ラズベリーシロップをたっぷり染み込ませたアーモンド風味のスポンジケーキと、ラズベリーの軽やかなバタームース、ジュレを層にしました。ラズベリーの酸味とチョコレートの甘さがバランス良く、リッチな味わい。口の中いっぱい広がるラズベリーの風味をご堪能ください。1枚1枚手作業で、丁寧に形成したバラの花は満開に。

最も愛され、最も憎まれた、伝説のフランス王妃

2 アントワネット *Antoinette*

ヴェルサイユ宮殿で優雅に過ごすマリー・アントワネットをイメージ。赤桃とミルクチョコの2層ムースを中心にとじこめ、優しい香味のイチゴムースで全体を包みました。スポンジ生地は香辛料の効いたビスキー生地。色合いのコントラスト・味のバランスが調和された華やかなケーキに仕上がりました。



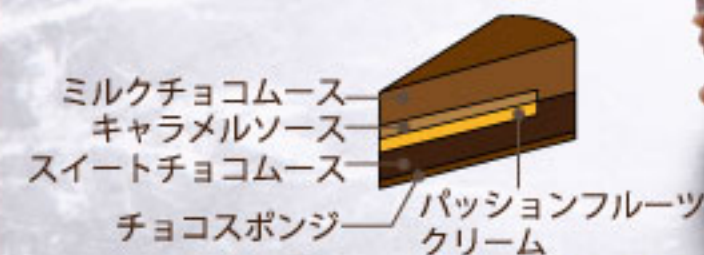
酒微量

限定 30 台 長さ約 24 cm ￥6,000 税込
限定 50 台 長さ約 12 cm ￥3,000 税込

そのあまりの美しさに、最も容赦ない敵でさえ思わず息をのんだ

4 デュバリー *Dubury*

コロンビア産カカオ54%のスイートチョコレートとカカオ45%のミルクチョコレート、2種類のカカオを使用したリッチな味わい。アクセントに、ほろ苦いキャラメルソースと、甘酸っぱいパッションフルーツクリームをセンターにとじ込みました。デリケートで魅惑的なショコラの香りをお楽しみください。



酒不使用

限定 50 台
直径約 15 cm ￥5,000 税込

フランス国王ルイ 15 世の美人公妾・社交界の華

3 ポンパドゥール *Pompadour*

ラズベリーとジャンドゥージャ（ヘーゼルナッツ入りチョコレート）のムースをセンターに忍ばせ、ピスタチオのババロアで全体を包みました。ヘーゼルナッツのビスキー生地を敷きこんだ、風味豊かなケーキです。高貴な佇まいを演出しました。



酒微量

限定 30 台 長さ約 24 cm ￥6,000 税込
限定 50 台 長さ約 12 cm ￥3,000 税込

並外れた才知と野心で成功への道を切り拓く

5 ロラン *Poland*

幾層にも重ねたパイ生地をしっかりと焼き上げ、カスタードクリーム、生クリーム、フレッシュなイチゴをサンドしました。パイの香ばしさとサクサクの食感、カスタードクリームのまろやかさとイチゴの酸味、生クリームの軽やかさ、すべてが一体となり、さらなる美味しさが広がります。ヴェルサイユ宮殿の大理石の床をイメージして、スタイリッシュなフォルムに仕上げました。



酒不使用

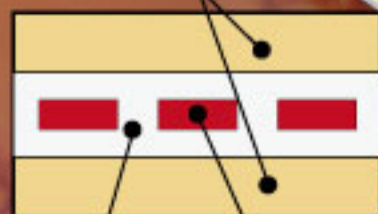
限定 50 台
約 20 cm 角 ￥6,000 税込

6 ガトーフローズ Gâteau Fraise

添加物を使わずに仕上げた定番ケーキ



スポンジケーキ



生クリーム イチゴ

酒不使用

4号 (Φ12cm) ¥3,600 税込
5号 (Φ15cm) ¥4,200 税込
6号 (Φ18cm) ¥4,600 税込

※写真は5号です

幾年もの間、愛され続けているスタンダードなケーキだからこそ、素材を厳選。素材の美味しさをより引き出し、バランスを大切に仕上げました。

きめが細かくフワフワのスポンジケーキ、深いコクと滑らかで軽やかな口溶けが自慢の生クリームをご堪能ください。

～ガトーフローズ 美味しさの秘密～



岩手県産生乳でつくる
純生クリーム



しっとり
スポンジケーキ



考え抜かれた
素材のバランス



断面の黄金比

ガトーフローズ 低糖質もご用意できます

5号 (Φ15cm) ¥4,500 税込

上記のデザインそのままで作ります。
※マカロン除く

限定 30 台

糖質
57
%カット

1/8 コあたり

糖質
19.9g



カロリー
123 kcal

Macaron



8 マカロンワルツ

フランスを代表するお菓子「マカロン」。色とりどりのそのフォルムから、ワルツが聞こえてきそう。さあ、舞踏会の始まりですよ。

酒不使用

イチゴ、シトロン、カシス、オレンジ、ローズ、バニラ、ラズベリー、ピスタチオ、ショコラ、カプチーノ

各1コ入

¥2,600 税込



ショコラの
バタークリーム

ショコラの
スポンジ生地

ガナッシュ
クリーム

クッキー生地

7

フランスにおける昔ながらのクリスマスケーキ

ビュッシュドノエル Bûche de Noël

フランス語で「クリスマスの薪」を意味する「ビュッシュドノエル」は家族のだんらんを思い描いてうまれたケーキ。やわらかくて口どけの良いスポンジと、濃厚なショコラクリームのコンビネーションは、子供から大人までみんなが大好きな味わいです。



酒微量

限定 100 台

長さ約18cm ¥4,500 税込

Beraweckka



限定 100 台

9 ビルヴェッカ “プレミアム”

フランス東部に位置するアルザス地方でクリスマスに食べられるお菓子。フランス人の大好きな“ねっちり”とした食感が私たち日本人には新鮮。薄くスライスして、ワインと一緒にどうぞ。洋梨・プラム・チェリー・リンゴ等、全ての素材を地産で形成しております。オリジナル木製BOX入り。

長さ18cm

¥5,000 税込



酒使用

Stollen



10 シュトーレン

ドイツの代表的なお菓子。中にぎっしり詰まったフルーツの風味が日ごとにパンへ移っていくので、12月初旬から少しずつスライスして食べていきます。今日よりも明日、明日よりも明後日と、味の奥深さが変わっていく、ノエルまでのカウントダウンを味わいの変化で楽しめます。

酒使用

長さ18cm

¥2,500 税込





11

特別厳選素材

特別飼育鶏 菜彩鶏
【原産地】

八幡平市緯北

菜彩鶏の ローストチキン

岩手県産菜彩鶏を特製ダレとスパイスに漬け込み、じっくり丁寧に焼き上げました。ノエルの雰囲気盛り上げる、にぎやかなパーティーに欠かせないメニューです。

1羽約 1.6kg 限定 50台

¥3,200 税込



13

特別厳選素材

南部かしわ
【原産地】
西和賀町

南部かしわ スモーク胸肉

自然豊かな山里で大切に育てられた「南部かしわ」を、本来の肉の噛み応え、コラーゲンなどの豊富な栄養素、そして食味にこだわり、最新の設備で加工。スモークハムは、塩分を抑え長期熟成することで、肉の旨味をより引き出しています。薄くスライスして、そのままお召し上がりいただけます。

Mサイズ(160～189g)

¥2,000 税込



12

特別厳選素材

特別飼育鶏 菜彩鶏

【原産地】

八幡平市緯北

菜彩鶏のコンフィ

岩手県産菜彩鶏を低温でじっくり調理し、皮はカリッと、身はほろほろ、しっとりやわらかに仕上げました。香ばしさと旨味を味わえる、フランスビストロ料理の定番メニューです。パックのまま湯煎した後、フライパンで焼いてお召し上がりください。

1本約 360g(加工前)

2本入 ¥2,800 税込



14

特別厳選素材

亜麻豚
【原産地】
遠野市

ミックスかつサンド

やわらかな肉質と良質な脂身の遠野産亜麻豚を使用したかつサンドと、大ぶりのエビフライ、イカフライをサンドした海鮮サンドの2種をセットにしました。パンはブルドゥネージュの自家製食パンを使用。奥州市水沢の「かつ専門店 かつ祭」との初のコラボメニューです。

2種2切入

¥1,300 税込



15

特別厳選素材

佐助豚

【原産地】

久慈ファーム

佐助豚の シャルキュトリセット

3種類のこだわりシャルキュトリと、ブルドゥネージュ自家製カンパーニュのセット。

- ・佐助豚のフロマージュ・ド・テット
野菜と一緒にサラダとして
- ・佐助豚のパテ・オン・クルット
パイに包み焼き上げています
- ・佐助豚の五穀入りパテ・ド・カンパーニュ
マスタードやピクルスと一緒に
- ・ブルドゥネージュ自家製カンパーニュ1コ
スライスして、サンドしたり、ディップしてどうぞ



¥3,500 税込



16

特別厳選素材

チーズ・ヨーグルト

【生産者】

多田自然農場(遠野)

キッシュ・ロレーヌ

チーズ風味のパイ生地、岩手県産のベーコン、ロースハム、玉葱、チーズを入れ、卵・生クリーム・ヨーグルト・チーズのアパレイユを流し焼きこみました。サククリした食感とクリーミーな味わいが絶妙です。ブルドゥネージュの自信作。冷蔵でのお渡しですので、温めてお召し上がりください。

長さ約 18cm

¥3,800 税込



Pandoro

パンドーロ

イタリア発祥の菓子パンで「黄金のパン」と言われています。クリスマスシーズンに食べるパンです。生地にはドライフルーツ等を入れず、星形に焼き上げるパンドーロ。卵黄とバターをたっぷりを使用しているため中は美しい黄色をしています。

直径約 15cm

¥1,200 税込



Panettone

パネトーネ

こちらもイタリアの伝統的な菓子パンでミラノの銘菓。レーズンやオレンジなどのドライフルーツが入ったパンです。卵とバターとフルーツの芳しく穏やかな香りと、食べ口も軽いことで人気のパンです。

直径約 15cm

¥1,200 税込



Kuglof

クグロフ

フランスはアルザス地方のシンボルにもなるほど有名なクグロフ。陶器のクグロフ型で焼き上げる伝統菓子です。マリーアントワネットのように、朝食に食べるのもよし。ディナーで、ワインに合わせて食べるのもよし。

直径約 15cm

¥1,200 税込



20 カスクルーツ

バケットを使った手作りサンドイッチです。表面がパリパリで中がもっちりとしたバケットに様々な具材をサンドしました。ノエルの食卓を彩ります。

- A. パストラミ・サラダ
- B. 鴨のスマーク・ピクルス・サラダ
- C. ロースハム・玉子・チーズ・トマト・サラダ
- D. 岩手県産豚のベーコン・チーズ・サラダ
- E. パインミー (ベトナム風サンド) レバーパテ・大根・人参・ロースハム・香菜

5種各1本入

1本約17cm ¥3,000 税込



21 マルゲリータ

今年の秋より本店喫茶にて提供を始めた「フランス菓子店がつくる、本格ピッツァ」シリーズよりマルゲリータがノエルコレクションに初ラインナップ。イタリア産小麦粉を使用して、生地から作っています。ナポリ生地に、トマト、モッツァレラチーズ、バジルを組み合わせた、イタリアの国旗を思わせる本格ピッツァです。タンパク質、炭水化物、ビタミンなどが入っており、万能の栄養食とも言われています。

直径約28cm

¥1,500 税込

ノンアルコール スパークリングジュース

まるでシャンパンを味わっているよう。車の運転をされる方や妊娠・授乳中の方、もちろんお子様にも安心してお楽しみいただけるノンアルコールジュースです。



22

ポールジョー
スパークリング・
グレープジュース
コニャックを作るときに使用するユニブラン種をそのまま絞って仕上げた無添加のジュース。

¥1,800 税 750ml



23

ピエール・ゼロ
ブラン・ド・
ブラン
南フランス産のブドウで、香料、甘味料を一切使わず丁寧に造られた辛口のワインテイスト飲料。前菜、メインにもぴったり。本物志向のあなたに。

¥1,650 税 750ml



24

スパークリング
レッドグレープ
グルナッシュ、メルロを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

750ml

¥1,100 税



25

スパークリング
ホワイトグレープ
ユニブラン、シャルドネを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

750ml

¥1,100 税



26

スパークリング
アップルジュース
シードル醸造用のフランス産りんごを100%使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

750ml

¥1,100 税

27 ガレット・デ・ロワ

—新年を祝うお菓子—

ガレット・デ・ロワとは『王様のお菓子』という意味。フランスで昔から愛されている伝統菓子です。パイ生地の中にアーモンドクリーム、それにフェーブ(feve)とよばれる小さな陶器が入っています。切り分けた時に、フェーブが当たった人はその日1日は『王様』。そして1年中よいことがあると言われていました。ご家族、お友達で集まること多い季節、ガレット・デ・ロワの美味しさと楽しさを、是非皆様でご体感ください。

販売期間 2021年1月3日(日)ー11日(月)

直径約18cm

オリジナルボックス(フェーブ・王冠付) ¥2,200 税込

◆年内予約特別価格◆ ¥2,000 税 酒不使用

予約受付期間 12月18日(金)まで

商品お渡し期間 12月20日(日)ー27日(日)まで

ご予約される前に

- ・掲載商品はすべて、原材料の一部に小麦・卵・乳を含んでいます。
- ・アレルギー物質を含む食品につきましては、スタッフまでお問い合わせください。
- ・商品の内容・形状・装飾が一部変更となる場合がございます。
- ・プレートの名入れサービスなどのオーダーは承ることができません。
- ・数量には限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。
- ・配送は承ることができません。

カタログ中のマークについて

- 酒不使用 アルコールをまったく使用していません。
- 酒微量 アルコールをほとんど使用していません。(香り付け程度)
- 酒使用 アルコールを使用しています。

ご注文方法

裏面のお申込書にご記入の上、予約期間内に、ブルドゥネージュ店頭にお持ちください。その際「お客様控え」をお渡ししますので、お渡しの当日まで大切に保管してください。また、お電話によるご注文も承りますが、クリスマス期間中は混雑が予想されますので、なるべくご来店での注文、前金にてお願い致します。

年末年始営業時間変更のお知らせ

2020年12月31日(木) OPEN 10:00 - 17:00

2021年1月1日(金) OPEN 12:00 - 17:00 1月2日より通常営業いたします

ブルドゥネージュ本店

Tel: 0197-65-6577 Fax: 0197-65-6580

〒024-0063 岩手県北上市九年橋3-3-1

OPEN: 10:00~20:00 年中無休

ブルドゥネージュ盛岡緑が丘店

Tel: 019-681-3393 Fax: 019-681-3432

〒020-0117 岩手県盛岡市緑が丘4丁目7-30

OPEN: 10:00~20:00 年中無休



http://www.b-neige.net