



01.ガトーフローズ

素材を厳選し、添加物を使わずに仕立てています。きめ細かくふわふわのスポンジケーキ、深いコクとなめらかで軽やかな口どけの生クリーム。素材の美味しさをより引き出し、バランスを大切にしている自慢のケーキをご堪能ください。



岩手県産生乳で作る
純生クリーム



しっとり、ふわふわ
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

酒微量

通年商品のガトーフローズと同じ、香り付け程度のリキュール入りシロップを使用しております。お子様でも安心して召し上がりがいただけます。

4号(直径約12cm) ¥3,600 税込

5号(直径約15cm) ¥4,500 税込

6号(直径約18cm) ¥5,500 税込

※写真は5号です

02. クリスマスデコレーションセット

いちごやチョコプレート、サンタさんをお好みでトッピング！お子さまと一緒にオーナメントを飾る時間をお楽しみください。

限定 50 台

酒微量

5号(直径約15cm) ¥4,500 税込



03. ビュッシュド ノエル

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生まれたケーキ。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。



限定 100 台

酒不使用

長さ約 18cm ¥5,000 税込

Bûche de Noël

04. キャレ ミルフィーユ

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・フレッシュないちごをサンドしました。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いちごの酸味、生クリームの軽やかさ、全てが一体となり、さらなる美味しさが広がります。



酒不使用

限定 50 台

約17cm正方形 ¥5,500 税込



Mignon

05. ミニヨン

蔵王産マスカルポーネチーズを使用した口どけ滑らかな優しい味わいのムースに甘酸っぱい赤い果実入りのベリージュレと、イタリア産の味わい豊かなピスタチオのパパロアを閉じ込めたムース。

限定
50 台



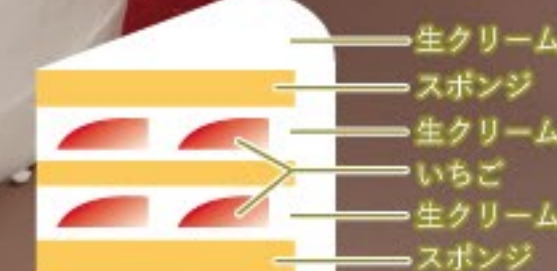
酒不使用 約 12 cm ¥ 4,000 税込

Spécial Fraise

06. いちごスペシャル

贅を尽くした、クリスマスだけの限定ケーキ。大人気のガトーフレースが、さらにスペシャルになりました。主役のいちごをダブルサンデー、デコレーションにもたっぷりと使用。これぞケーキの王様。プレミアムなショートケーキです。

限定
20 台



酒微量

通年商品のガトーフレースと同じ、香り付け程度のリキュール入りシロップを使用しております。お子様でも安心して召し上がりいただけます。

5 号 直径約 15cm ¥ 6,500 税込

北上本店限定

07. サパンドノエル

ほびやかなグラサージュショコラとピスタチオのクリーム、そしてマカロンをあしらひ、夜道に光り輝くクリスマスツリーをイメージしました。ベルギー産チョコレートの重厚さに、ラズベリーの芳醇で華やかな酸味が相まった絶妙なマリージュをお楽しみください。

酒微量

限定 50 台

直径約 15 cm ¥ 5,000 税込



Sapin de Noël

盛岡緑が丘店限定

08. レーヴ

濃厚でありながら軽やかなコロンビア産のスイートチョコムースの中に、優しい味わいのバナナジュレと、マダガスカル産バニラを使ったクレームブリュレを忍ばせて。まろやかなミルクチョコムースでできたクマさんは、どんな楽しい夢を見ているのかな…？

酒不使用

限定 50 台

直径約 15 cm ¥ 5,000 税込



Rêve



09.キッシュ・ロレーヌ

チーズ風味のパイ生地、県産ベーコン・ロースハム・玉ねぎ・チーズを入れ、卵・生クリーム・ヨーグルト・チーズのアプリュを流し込み焼き上げました。サククリした食感とクリーミーな味わいが絶妙です。

酒不使用 限定 50 台
直径約 18cm ￥4,000 税込



10.ビルヴェッカ“プレミアム”

フランス東部のアルザス地方でクリスマスに食べられる伝統菓子です。薄くスライスしてワインやコニャックと一緒にどうぞ。洋梨・プラム・チェリー・ぶどう・いちじく・桃・胡桃を赤ワインでじっくり漬け込み熟成させ、少量の発酵生地でつなぎ焼き上げました。

長さ約 18cm 限定 100 個 ￥5,000 税込



11.シュトローレン

長さ約 18cm ￥3,000 税込

12.シュトローレンミニ

長さ約 16cm ￥1,500 税込

ドイツを代表するクリスマス菓子。ぎっしり詰まったドライフルーツの風味が日を追うごとに生地に馴染んで味わいに変化していきます。12 月初頭から少しずつスライスして食べ、クリスマスまでのカウントダウンをお楽しみください。

Galette des rois 17.ガレット・デ・ロワ

ガレットデロワは「王様のお菓子」という意味の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 (fève) とよばれる小さな陶器が入っています。切り分けたときにフェーブが当たった人はその日 1 日は「王様」。そして 1 年中良いことがあると云われています。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ぜひ皆さままでご体感ください。

販売期間：2023 年 1 月 3 日(火)～10 日(火)

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 税込

直径約 18cm 酒不使用 常温配送可

予約受付期間 12月18日(日)まで

商品お渡し期間 12月20日(火)～27日(火)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。

注文・支払い方法

- ・裏面の申込書にご記入の上、予約期間内に店頭にお持ちください。
- ・予約の際「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。
- ・支払いは、現金、各種クレジットカード、PayPay、各種商品券がご利用いただけます。
- ・お渡しの際にスムーズな前金でのご注文をお勧めしております。

ご注文後の変更やキャンセルはお受けできませんので予めご了承ください。

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。
- 常温配送可 ネット予約・配送(常温)可能商品です。
※別途送料がかかります。配送ご希望の場合はホームページからお申し込みください。

年末年始営業時間変更のお知らせ

2022 年 12 月 31 日(土) OPEN 10:00 - 16:00
2023 年 1 月 1 日(日) OPEN 12:00 - 16:00
2 日(月)・3 日(火) OPEN 10:00 - 17:00
4 日より通常営業

ノンアルコール・スパークリング

13. ポールジョー
スパークリンググレープジュース



￥2,000 税込

コニャックの最高産地グランシャパンニュ地区で300年以上続く旧家「ポールジョー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。

14. ジョエア
オーガニックスパークリングシャルドネ



￥1,800 税込

ジョエアはフランスの新進気鋭ワイナリー。オーガニック栽培のぶどうを使用し、独自製法で低カロリーを実現した健康志向にぴったりの1本。アルコール度数0.1%未満ながらも、仕上がりはスパークリングワイン風味の本格派。

15. シヤマイ
レッドグレープ



￥1,200 税込

グルナッシュ、メルロを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

16. シヤマイ
ホワイトグレープ



￥1,200 税込

ユニブラン、シャルドネを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

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: 10:00～19:00 年中無休



Instagram

<http://www.b-neige.net>

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: 10:00～19:00 年中無休



Instagram

ブルドウネージュ ノエルコレクション 2022 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）

（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	日	時	代金 済 未 担当
01.	ガトーフレーズ 4号	¥3,600	個
	ガトーフレーズ 5号	¥4,500	個
	ガトーフレーズ 6号	¥5,500	個
02.	クリスマスデコレーションセット	¥4,500	個
03.	ピュッシュドノエル	¥5,000	個
04.	キャレ ミルフィーユ	¥5,500	個
05.	ミニヨン	¥4,000	個
06.	いちごスペシャル	¥6,500	個
07.	サパンドノエル	¥5,000	個
08.	レーヴ	¥5,000	個
09.	キッシュ・ロレーヌ	¥4,000	個
10.	ビルヴェッカ・プレミアム	¥5,000	個
11.	シュトーレン	¥3,000	個
12.	シュトーレンミニ	¥1,500	個
13.	ポールジロー スパークリンググレープジュース	¥2,000	本
14.	ジョエア オーガニックスパークリングシャルドネ	¥1,800	本
15.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
16.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

（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	日	時	代金 済 未 担当
01.	ガトーフレーズ 4号	¥3,600	個
	ガトーフレーズ 5号	¥4,500	個
	ガトーフレーズ 6号	¥5,500	個
02.	クリスマスデコレーションセット	¥4,500	個
03.	ピュッシュドノエル	¥5,000	個
04.	キャレ ミルフィーユ	¥5,500	個
05.	ミニヨン	¥4,000	個
06.	いちごスペシャル	¥6,500	個
07.	サパンドノエル	¥5,000	個
08.	レーヴ	¥5,000	個
09.	キッシュ・ロレーヌ	¥4,000	個
10.	ビルヴェッカ・プレミアム	¥5,000	個
11.	シュトーレン	¥3,000	個
12.	シュトーレンミニ	¥1,500	個
13.	ポールジロー スパークリンググレープジュース	¥2,000	本
14.	ジョエア オーガニックスパークリングシャルドネ	¥1,800	本
15.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
16.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

（キリトリ）

ガレット・デ・ロワ 専用

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	日	時	代金 済 未 担当
17.	ガレット・デ・ロワ	¥2,200	個
	2022年12月31日までにご予約された方は 【年内予約特別価格¥2,000】となります。	¥2,000	個

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	日	時	代金 済 未 担当
17.	ガレット・デ・ロワ	¥2,200	個
	2022年12月31日までにご予約された方は 【年内予約特別価格¥2,000】となります。	¥2,000	個