

ブルドゥナーージュ ノエルコレクション2023 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。

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	¥4,000	個
	ガトーフレーズ 5号	¥5,000	個
	ガトーフレーズ 6号	¥6,000	個
02.	ショコラビスターシュ	¥6,000	個
03.	キャラメルフィユ	¥6,500	個
04.	ノエルルージュ	¥6,000	個
05.	ピュッシュドノエル	¥6,000	個
06.	シャテーニュ	¥6,000	個
07.	コフレビジュ	¥8,000	個
08.	グランフレーズ	¥20,000	個
09.	キッシュ・ロレーヌ	¥4,500	個
10.	ピルヴェッカ・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.	ローストチキン	¥2,000	個
14.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,500	個
15.	ボールジロー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
16.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
17.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

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	¥4,000	個
	ガトーフレーズ 5号	¥5,000	個
	ガトーフレーズ 6号	¥6,000	個
02.	ショコラビスターシュ	¥6,000	個
03.	キャラメルフィユ	¥6,500	個
04.	ノエルルージュ	¥6,000	個
05.	ピュッシュドノエル	¥6,000	個
06.	シャテーニュ	¥6,000	個
07.	コフレビジュ	¥8,000	個
08.	グランフレーズ	¥20,000	個
09.	キッシュ・ロレーヌ	¥4,500	個
10.	ピルヴェッカ・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.	ローストチキン	¥2,000	個
14.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,500	個
15.	ボールジロー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
16.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
17.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

新年のお菓子 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	
			代金 済 未	担当

18.	楽~LaQue~4号	¥4,000	個	日	時
	楽~LaQue~5号	¥5,000	個	日	時
	楽~LaQue~6号	¥6,000	個	日	時
19.	ガレット・デ・ロワ	¥2,500	個	日	時
	12月31日までの予約価格	¥2,300	個	日	時

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	
			代金 済 未	担当

18.	楽~LaQue~4号	¥4,000	個	日	時
	楽~LaQue~5号	¥5,000	個	日	時
	楽~LaQue~6号	¥6,000	個	日	時
19.	ガレット・デ・ロワ	¥2,500	個	日	時
	12月31日までの予約価格	¥2,300	個	日	時

Noël Collection2023

ブルドゥナーージュ ノエルコレクション2023



BOULE DE NEIGE

Partage パルタージ

美味しい幸せ喜びをわかち合おう

家族や大切な人と、ひとつのケーキを切り分けて、楽しい気持ち、美味しさ、幸せな時間までをわかち合う。そんな聖夜の主役にぴったりのクリスマスケーキを各種ご用意しました。ケーキを囲んで、心温まる時間を過ごしていただけたら幸いです。



Gâteau Fraise

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。

酒極微量

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お召し上がりいただけます。

4号(直径約12cm) ¥4,000税込

5号(直径約15cm) ¥5,000税込

6号(直径約18cm) ¥6,000税込

※写真は5号です



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



選び抜いた素材のバランス



断面の黄金比

Chocolat Pistache

2. ショコラピスターシュ



フランス産ショコラを使ったなめらかなムースショコラにとろける濃厚ピスタチオのブリュレ、自家製ブラリネソース（キャラメルナッツペースト）を閉じ込めて、チョコレートとナッツという王道の組み合わせながら、厳選された食材と製法でクリスマスらしい特別感を演出しました。

酒不使用 限定 50 台
直径約 15 cm ¥6,000 税込



Noël Rouge

4. ノエル ルージュ

サンタのよさを真っ赤なムースの中には、まるやかなホワイトチョコムースに、紫波町赤沢産の香りと酸味・甘味のバランスの良い薄「女峰」を使ったベリー系のムースが、さらにアクセントとして柚子のジュレを閉じ込めて、ベリーとチョコの優しい味わいです。

酒不使用 限定 50 台
直径約 15 cm ¥6,000 税込



Carré Mille-feuille

3. 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焼き上げ、カスタードクリーム・生クリーム・フレッシュな苺をサンドしました。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るやかさと苺の酸味、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 60 台
約 17 cm 角 ¥6,500 税込



Bûche de Noël

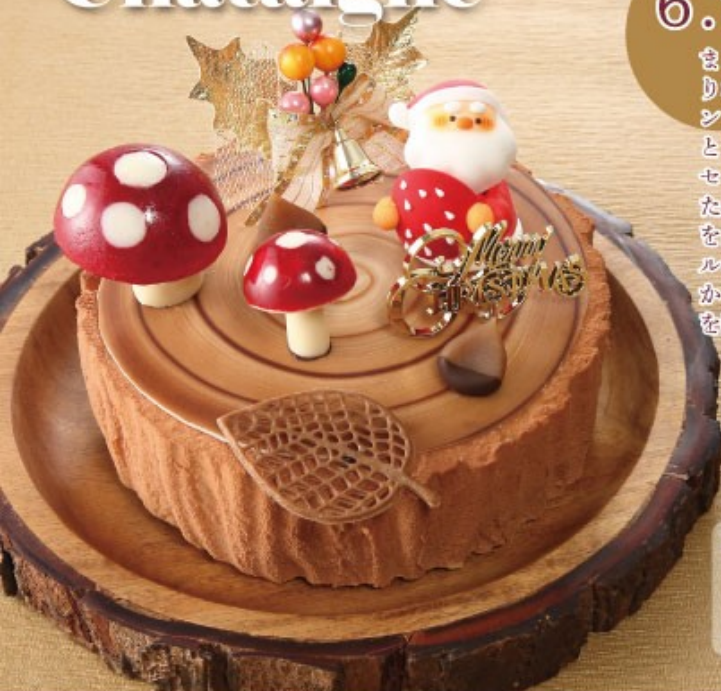
5. ビュッシュドノエル

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。

酒不使用 限定 100 台
長さ約 18 cm ¥6,000 税込



Châtaigne



6.シヤテーニュ

まるで森の中に来たかのような切り株のケーキは、フランス産マロンを使った栗のムースに、キリッとしたほろ苦いキャラメルムース。センターにはキャラメルソテーした果肉入りのアプリコットジュレを忍ばせて。栗の香りとキャラメルの奥ゆき、アプリコットの爽やかさが、あたたかみのある味わいを奏でます。

酒不使用

限定 50 台

直径約 15 cm ¥6,000 税込



Coffret Bijou 7.コフレビジュ



贅を尽くした、クリスマスだけの限定ケーキ。大人気のカトーフレーズがさらにスペシャルになりました。主役の苺は、丸ごと一粒をサンドし、デコレーションにも贅沢に使用。ホワイトチョコにも贅沢に使用。ホワイトチョコに包まれたプレミアムなショートケーキです。

酒極微量

通年商品のカトーフレーズと同じ、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いただけます。

限定 40 台

約 14 cm 角 ¥8,000 税込



Grande Fraise

限定
20 台

8.グランフレーズ

“クリスマスに幸せや喜びのひと時をわかち合っていたきたい”という想いを込めて、自慢の純生クリームとベリーをふんだんに使った、9号の大きなデコレーションケーキをご用意しました。ホワイトチョコの大きなリボン飾りとクリスマスを盛り上げる賑やかなオーナメントが、より特別なプレゼント感を引き立てて、パーティーに華を添えます。

酒極微量

通年商品のカトーフレーズと同じ、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いただけます。

約 27 cm 角 ¥20,000 税込



Chicken & Deli

お菓子や本格的なチキンなど、クリスマスにふさわしい味わいを。ケーキと一緒に受け取りいただけます。



Quiche

9. キッシュ・ローヌ

直径約 18 cm ¥4,500税込

限定 50 台

冷凍配送 常温使用

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・チーズのアバレイユを流し込み焼き上げました。サクッとした食感とクリーミーな味わいが絶妙です。※冷蔵でのお渡しとなりますので、温めてお召し上がりください。

10. ビルヴェッカ“プレミアム”

長さ約 18 cm ¥5,000税込 常温配送 常温使用 限定 100 台

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召し上がると格別です。ビルヴェッカ“プレミアム”は素材のほぼ 90%を県産素材で形成し、洋ナシ・プラム・チェリー・ぶどう・イチジク・桃・胡桃を赤ワインでじっくり漬け込み熟成させ、少量の発酵生地をつなぎ焼き上げました。試行錯誤の末、やっと辿り着いた渾身の逸品です。

11. シュトーレン 常温配送 常温使用 長さ約 18 cm ¥3,000税込

12. シュトーレンミニ 常温配送 常温使用 長さ約 16 cm ¥1,500税込

ドイツを代表するクリスマス菓子で、中央が盛り上がった形は「布に包まれた幼子イエス」と云われています。ぎっしり詰まったドライフルーツの風味が目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月初頭から少しづ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いただけます。歴史と味の奥深さをご堪能ください。



Birewecka



Stollen



Roast Chicken

13. ローストチキン

¥2,000税込

限定 50 台

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。クリスマスの雰囲気を盛り上げる、にぎやかなパーティーに欠かせないメニューです。



Charcuterie

14. 佐助豚のシャルキュトリーセット

限定 50 台

¥3,500税込

3種類のこだわりシャルキュトリーと、ブルドックのホーロー自家製バゲットのセット。

- ・佐助豚五穀入りバチ・ド・カンパーニュマスタードやピクルスと一緒に
- ・佐助豚リエット
- ・佐助豚レバーペーストバゲットやクラッカーに塗ったりサラダに混ぜるのもおすすめ
- ・ブルドックホーロー自家製バゲット 2本

ノンアルコール・スパークリング

15.

16.

17.

15. ボールジロー スパークリンググレープジュース

¥2,500税込

コニャックの最高産地グランジャンパーニュ地区で300年以上続く旧家「ボールジロー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。

16. シャメイ 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)

17. シャメイ 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)



LaQue



18. 楽～ LaQue ～

伝統美にあふれ、脈々と受け継がれている岩手を代表する平泉発祥の漆器「秀平塗」。その美しく艶やかに表現した漆の伝統工芸品をお菓子に仕立てました。当店自慢のとろける純生クリームと旬の苺を贅沢に使ったケーキが新年のお祝いにそっと華を添えます。
※LaQue フランス語で漆器

販売期間：12月31日(日)～1月8日(月)

予約期間：12月31日(日)まで

- 4号(直径約12cm) ¥4,000税込
- 5号(直径約15cm) ¥5,000税込
- 6号(直径約18cm) ¥6,000税込

※写真は5号です



酒極微量

通年商品のガトーフレーズと同じ、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お召し上がりいただけます。

Galette des Rois

19. 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。切り分ける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が多い季節、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：2024年1月3日(水)～10日(水)

オリジナルボックス (フェーブ・王冠付) ¥2,500税込

年内予約特別価格 ¥2,300税込

直径約 18cm 酒不使用 冷凍配送可

予約受付期間 12月18日(月)まで

商品お渡し期間 12月20日(水)～27日(水)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。

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。
- 酒極微量** 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。
- 全国発送可能商品です。** インターネット、店頭にて承ります。 ※別途送料がかかります。

年末年始営業時間変更のお知らせ

- 2023年12月31日(日) OPEN 10:00 - 16:00
- 2024年1月1日(月) OPEN 12:00 - 16:00
- 2日(火)・3日(水) OPEN 10:00 - 17:00
- ※12/31～1/3のカフェの営業はお休みです。
- ※1/4より通常営業いたします。

※予約後の変更・キャンセルをご遠慮いただいております。予めご了承ください。

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

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

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