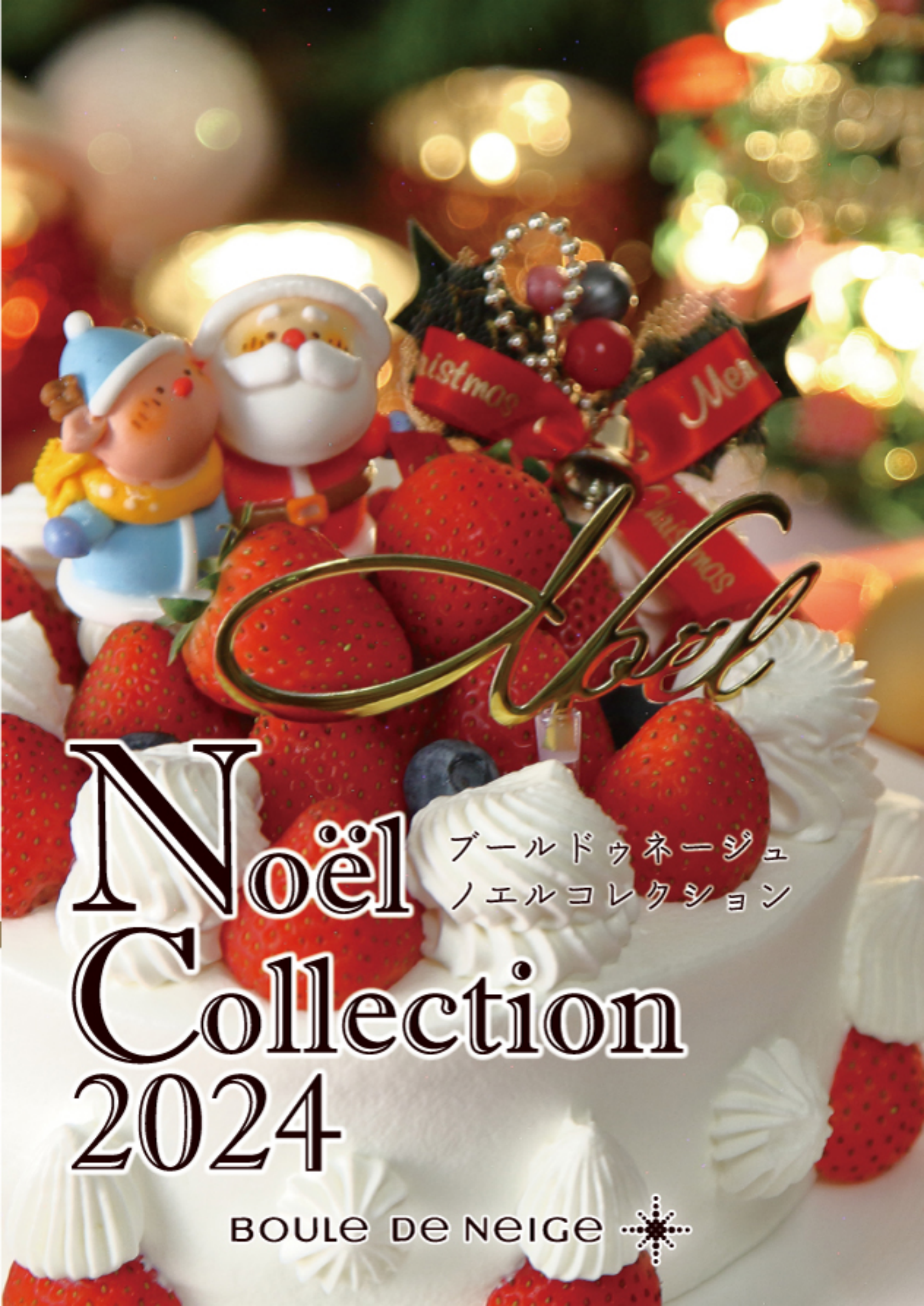




Noël Collection 2024

ブルドゥネージュ
ノエルコレクション

BOULE DE NEIGE ❄️

Casse-Noisette

それは、クリスマスイブの夜に見た、楽しい夢のおはなし—
お菓子の国の王子様が、お菓子の国へ連れて行ってくれるのです
たくさんのお菓子たちが歌やダンスで歓迎してくれました
今宵、夢の続きをみなさまに、お届けします

01

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召し上がりいただけます。

Gâteau Fraise

ガトーフレーズ

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



選び抜いた
素材のバランス



断面の黄金比

Bûche de Noël Caramel

ビュッシュドノエル
キャラメル

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。柔らかくて口どけの良いスポンジと、キャラメルクリームとのコンビネーションは、子ども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 18 cm ¥6,000 税込



あたたかなクリスマス
を
過ごしてね
木こりたちが
せっせと薪を用意します

02

Carré Mille-feuille

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ろやかさと苺の酸味、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。

限定 100 台

酒不使用

約 17 cm 角 ¥7,000 税込



03

パイの森に 真っ白な雪が
降りつもりました
お菓子の国のパーティーが
そろそろ始まりますよ

04



トナカイのソリに乗って
ついにお城に到着
たくさんの いちごたちが
声をそろえて
「ようこそー!」

Spécial Fraise

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ズがさらにスペシャルになりました。主役の苺をダブルサンドし、デコレーションにも贅沢に使用。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 50 台

酒極微量

直径約 15 cm ¥7,500 税込



05



いろいろな国から
たくさんのお菓子たちが集まって
盛大なパーティーが
繰り広げられています

Grande Fraise

グランフリーズ

“クリスマスに幸せや喜びのひと時を
わ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、パーティー用の
大きなデコレーションケーキをご用意
しました。トナカイやサンタたちが
賑やかに楽しく、パーティーを演出
します。

限定 20 台 酒極微量
約 27 cm 角 ￥20,000 税込



チョコレートや
コーヒーの妖精たちも
パーティーに華を添えます

06



Nathanael

ナタニエル

フランス産ミルクチョコを使った、
なめらかなコーヒー味のムース
ショコラに、とろける濃厚な
コーヒーブリュレとエスプレッソ
ソースを閉じ込めて。コーヒー
づくしの構成でありながら、
キリッとしたコーヒーの主張と
まろやかな甘さのコントラストを
表現しました。

限定 50 台 酒不使用
直径約 15 cm ￥6,000 税込



Marie

マリー

淡いピンク色のムースは、紫波町
赤沢産の香りと甘み・酸味のバラ
ンスが絶妙な苺「女峰」を使った
苺のムース。そこへ苺と相性抜群
のココナッツムース。そしてキュン
とした酸味の赤い果実のジュレで
全体を引き締めて…大人からお子
様にも人気の王道な組み合わせ。

限定 50 台 酒不使用
約 11 cm × 16 cm ￥6,000 税込



07



ずっとここに
いられたらいいのにー
いよいよ夜明けの時間
目が覚めるとそこには……

Quiche

ハーブチキンと カマンベールのキッシュ

数種類のハーブで風味良く焼き上げた岩手県産菜彩鶏、とろけるカマンベールチーズ、オリーブオイルで炒めたマッシュルームとエシャロットをチーズ風味のパイ生地で焼き上げた、クリスマス限定の特製キッシュです。

限定 50 台 酒不使用
直径約 18 cm ¥4,500 税込



11

Roast chicken

ローストチキン

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。

限定 100 台
¥2,500 税込



Charcuterie

佐助豚のシャルキュトリーセット

3種類のこだわりシャルキュトリーとブルドゥネージュ自家製バゲットのセット。

- ・佐助豚五穀入りパテ・ド・カンパーニュ
マスタードやピクルスと一緒に
- ・佐助豚フロマージュ・ド・テット
- ・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
- ・ブルドゥネージュ自家製バゲット2本

限定 50 台
¥3,000 税込



12

Stollen

09

シュトーレン

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ド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。

シュトーレン 長さ約 18 cm ¥3,000 税込
シュトーレンミニ 長さ約 16 cm ¥1,500 税込

限定 100 台 酒使用

Birewecka

10

ビルヴェッカプレミアム

素材のほぼ 90% を岩手県産素材を使用。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、少量の発酵生地でつなぎ焼き上げました。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。

長さ約 18 cm ¥5,000 税込

限定 100 台 酒使用



ノンアルコール・スパークリング

13

14

15

13

ポールジロー
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シャンパーニュ地区で300年以上続く旧家「ポールジロー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。

14

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)

15

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)





16

LaQue

楽

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(火)～1月8日(水)

予約期間：12月31日(火) まで

4号(直径約12cm) ¥4,500 税込

5号(直径約15cm) ¥5,500 税込

6号(直径約18cm) ¥6,500 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召し上がりいただけます。

Galette des Rois

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が多い季節、ガレットデロワの美味しさと楽しさをぜひみなさまでご体感ください。

17

販売期間：2025年1月3日(金)～10日(金)

(フェーブ・王冠付) ¥3,000 税込

年内予約特別価格 ¥2,700 税込

直径約 18cm

酒不使用

常温配送可

予約受付期間 12月16日(月) まで

商品お渡し期間 12月20日(金)～27日(金) 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 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

2024年12月31日(火) OPEN 10:00 - 16:00
2025年1月1日(水) OPEN 12:00 - 16:00
2日(木)・3日(金) 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>

ブルドゥネージュ ノエルコレクション 2024 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。

(※2024)

(※2024)

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 時	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.	ピュッシュドノエルキャラメル	¥6,000	個
03.	キャレミルフィユ	¥7,000	個
04.	いちごスペシャル	¥7,500	個
05.	グランフレーズ	¥20,000	個
06.	ナタニエル	¥6,000	個
07.	マリー	¥6,000	個
08.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	¥4,500	個
09.	シュトーレン	¥3,000	個
	シュトーレンミニ	¥1,500	個
10.	ビルヴェッカプレミアム	¥5,000	個
11.	ローストチキン	¥2,500	個
12.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,000	個
13.	ポールジョー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
14.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
15.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

(4010)

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 時	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.	ピュッシュドノエルキャラメル	¥6,000	個
03.	キャレミルフィユ	¥7,000	個
04.	いちごスペシャル	¥7,500	個
05.	グランフレーズ	¥20,000	個
06.	ナタニエル	¥6,000	個
07.	マリー	¥6,000	個
08.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	¥4,500	個
09.	シュトーレン	¥3,000	個
	シュトーレンミニ	¥1,500	個
10.	ビルヴェッカプレミアム	¥5,000	個
11.	ローストチキン	¥2,500	個
12.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,000	個
13.	ポールジョー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
14.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
15.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

(4010)

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	担当
済 未	

16.	楽〜LaQue〜4号	¥4,500	個	日 時
	楽〜LaQue〜5号	¥5,500	個	日 時
	楽〜LaQue〜6号	¥6,500	個	日 時
17.	ガレット・デ・ロワ	¥3,000	個	日 時
	12月31日までの予約価格	¥2,700	個	日 時

(4010)

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	担当
済 未	

16.	楽〜LaQue〜4号	¥4,500	個	日 時
	楽〜LaQue〜5号	¥5,500	個	日 時
	楽〜LaQue〜6号	¥6,500	個	日 時
17.	ガレット・デ・ロワ	¥3,000	個	日 時
	12月31日までの予約価格	¥2,700	個	日 時

(4010)