



人気No.1.真っ赤な苺をサンドして
自慢の純生クリームで仕上げました。
生クリームデコレーション
(写真は15cm)

12cm ¥2,600+消費税
15cm ¥3,500+消費税
18cm ¥4,600+消費税
21cm ¥6,200+消費税
24cm ¥8,300+消費税
※これより大きいサイズはご相談ください。
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



限定
150
台

※ビュッシュドノエルの
引き渡し期間は、
12月22日(木)
～12月25日(日)まで

クリスマスしか登場しないっておきの
ロールケーキをビュッシュドノエルに。
毎年早めに予定数に達する人気です。

ビュッシュドノエル

長さ16cm ¥3,500+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



限定
40
台

**キャラメルショコラの
ノエルケーキ**

長さ16cm
¥4,000+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・
卵・大豆・ゼラチン使用

キャラメルショコラのムース、
キルシュ風味の
パニラのバヴァロワ、
今年おすすめのノエルケーキ。



限定
40
台

フランス産マロンペースを使った
特製マロンクリームをたっぷり絞りました。
モンブラン

直径14cm・高さ8cm ¥4,000+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



**ANNE CHARLOTTE
CHRISTMAS
2016**



フランス産とベルギー産のチョコレートを贅沢に使ったしっとりショコラ
生地と自慢の純生クリームをたっぷり絞りました。(写真は15cm)
ガトーショコラ

12cm ¥2,200+消費税 15cm ¥3,100+消費税
18cm ¥4,100+消費税 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



限定
30
台

アンシャルロットならではのスペシャルデコレーション。苺を2段ずつサンドした
12cmと18cmを重ね、特製クリームと完熟苺をたっぷりこのせました。
スペシャル2段クリスマスケーキ

上段12cm・下段18cm ¥7,800+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・りんご使用



ドライフルーツを贅沢に使い、
長時間かけて焼き上げたケーキ。
口が溶けにつれて
熟成し味わい深くなります。
毎日一切れずつどうぞ。
シュトーレン

長さ16cm ¥3,100+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・クルミ・
フルーツ類使用



しっとりチョコのスポンジに苺をサンドし、フランス産の香り高いチョコレートで
作った特製生チョコクリームで仕上げました。(写真は15cm)
生チョコクリームデコレーション

12cm ¥2,800+消費税 15cm ¥3,700+消費税
18cm ¥4,800+消費税 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

*クリスマスのオーナメント(飾り)は変更になる場合がございます。

パティスリー アンシャルロット 札幌市北区北35条西10丁目3-15
TEL 0120-191-419 (フリーダイヤル) FAX 011-790-8701

お客様控

お受取日時	日	時以降
ふりがな		
お名前	様	
お申込日	日	

申込書(店控)

お渡し日	日	時以降
ふりがな		
お名前	様	
ご住所		
電話番号	受付日	日

品名	個数	金額
計	計	計

切り取らずにお持ち下さい。

品名	個数	金額
計	計	計

*クリスマスケーキをご予約の際には、
この申込書を切り取らず、このチラシをお持ちください。

11月10日(木)～12月19日(月)まで
*ご予約商品と個数の変更は12月19日(月)まで
(予約日の変更はできません。)

当日の混雑をさける為、代金はお申込み時にお願致します。
*予約状況により限定としない商品も限定とさせて頂いた
場合もあります。*毎日の収穫状況により、毎日の個数が変わ
ることがあります。*クリスマスのオーナメント(飾り)は変更
になる場合がございます。

memo

memo