

Christmas Cake 2017

ANNE CHARLOTTE



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 ¥2,700+消費税
 - 15cm ¥3,600+消費税
 - 18cm ¥4,800+消費税
 - 21cm ¥6,400+消費税
 - 24cm ¥8,900+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



フランス産とベルギー産のチョコレニトを贅沢に使ったしっとりショコラ生地。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 ¥2,300+消費税
 - 15cm ¥3,200+消費税
 - 18cm ¥4,200+消費税
- ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



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 ¥2,900+消費税
 - 15cm ¥3,800+消費税
 - 18cm ¥5,000+消費税
- ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

限定
40
台

フランス産マロンペースト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
 ¥4,200+消費税
 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



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



クリスマスか管理しないと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
150
台

限定
40
台



キャラメルショコラのノエルケーキ
 長さ16cm ¥4,200+消費税
 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・ゼラチン使用



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、特製生クリームと完熟苺をたっぷりとのせました。
スペシャル2段クリスマスケーキ
 上段12cm・下段18cm ¥8,000+消費税
 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・りんご使用

Anne Charlotte

Blue Christmas



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。日が経つ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。
シュトレーン
 長さ16cm ¥3,200+消費税
 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・クルミ・フルーツ類使用

*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。

お客様
控

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

お受取日時	日	時以降
ふりがな		
お名前	様	
お申込日	日	

品名	個数	金額
	計	計

11月15日(水)～12月18日(月)まで
 *ご予約商品と個数の変更は12月18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ていない商品も限定とさせていただきます。*毎日の収支状況により、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

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

memo

*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DMをお持ちください。