

2017 Christmas Cake

予約受付中
12/18(月)
まで



①生クリーム デコレーション

ココアがもりつつもスッキリとした口溶けの生クリームとたっぷりの霜をフワフワのスポンジで2層にサンドしました。

- 4号 (直径12cm 3-4名用) **¥2,778** (税込¥3,000)
- 5号 (直径15cm 5-6名用) **¥3,704** (税込¥4,000)
- 6号 (直径18cm 7-8名用) **¥4,630** (税込¥5,000)



②ビッシュジャンボワーズ

香り高いシャンパンのムースの中にフラッシュワーズ、自慢をちりばめた、リッチな味わいの生クリームをたっぷりとビッシュドノエルです。

8cm×16cm **¥4,167**
5-6名分 (税込¥4,500)



限定
30分

③ビッシュショコラ

フランスベック社の香り高く深い味わいのチョコレートを使用したショコレートづくしの濃厚なビッシュドノエルです。

8cm×16cm **¥3,982**
5-6名分 (税込¥4,300)



限定
30分

④ノエル ショコラフランボワーズ

ベール一層の個性的なショコラと甘酸っぱいフランボワーズを艶やかに仕上げました。

8cm×16cm **¥4,167**
5-6名分 (税込¥4,500)



限定
30分

⑤ノエル キャフェノワ

カリカリのキャラメルとあたたかみのあるクルミとコーヒーのクレームの組み合わせです。

直径 15cmのみ **¥3,982**
5-6名分 (税込¥4,300)



限定
30分

⑥タルトフリーズ

スペイン産アーモンドを使ったリッチなタルト生地にかスタードクリームとたっぷりのイチゴをのせました。

直径 16cmのみ **¥4,167**
(税込¥4,500)



限定
30分

⑦タルトモンブラン

タルトが主役のモンブランです。スペイン産の良質な栗のペーストで作ります。

直径 16cmのみ **¥4,167**
(税込¥4,500)

12/23、24、25 はカットケーキの販売はございません。ホールケーキのみの予約販売となります。

<ご注文についてのおお願い>

- 申し込み受付締切り 12月18日(月)まで
 - クリスマスケーキ販売期間 12月22日(金)～25日(月)
- クリスマス商品には数に限りがございますので、お早めのご予約をお勧めいたします。なお、ご変更の場合は12月18日(月)までにご連絡くださいますようお願いいたします。

●一部デザインを変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

パティスリー アヴァロン

〒468-0076

愛知県名古屋市長区八事石坂208大島ビル1F

TEL/052-835-0024

定休日/毎週火曜日、第3月曜日(祝日の場合翌日休)

営業時間/10:00～19:00



12月・1月のお休み 12月5・13・19・26・27 1月1・2・3・9・15・16・23・30

※12/30・31は10:00～17:00の短縮営業とさせていただきます。

ご予約票 (お店控)

お名前 (カタカナフルネーム) _____

TEL _____

お渡し日		担当							
12月									
日	時間								
No.	品名	号	個	金額 (税別)	No.	品名	号	個	金額 (税別)
①	生クリームデコレーション				⑤	ノエル キャフェノワ			
②	ビッシュジャンボワーズ				⑥	タルトフリーズ			
③	ビッシュショコラ				⑦	タルトモンブラン			
④	ノエルショコラフランボワーズ								
お支払い	未・済	お持ち多き期間 (お持ち帰り標準)	時間	合計	個	合計金額 (税込)	¥		

ご予約票 (お客様控え)

お名前 (カタカナフルネーム) _____

TEL _____

お渡し日		担当							
12月									
日	時間								
No.	品名	号	個	金額 (税別)	No.	品名	号	個	金額 (税別)
①	生クリームデコレーション				⑤	ノエル キャフェノワ			
②	ビッシュジャンボワーズ				⑥	タルトフリーズ			
③	ビッシュショコラ				⑦	タルトモンブラン			
④	ノエルショコラフランボワーズ								
お支払い	未・済	合計	個	合計金額 (税込)	¥				

パティスリーアヴァロン
052-835-0024