

Joyeux Noël



ノエルをさらに演出！ 本場ヨーロッパのノエル焼き菓子



シュトーレン

大 税込¥1,944

小 税込¥1,080

ラム酒漬けレーズンにオレンジやレモン、イチジクなどを詰め込み焼きあげた、スパイス入りのドイツの伝統菓子。ザクセン州(旧東ドイツ)ドレスデンが発祥の地といわれている。

新年のお菓子 ガレット・デ・ロワ 1月～発売



ガレット・デ・ロワ

税込¥1,728

年始の公現節に食し、フェープが当たった人は幸運が1年間継続するといわれるフランスの伝統菓子。アーモンドの香り漂うサクサクのパイ菓子です。

ラ・ヴィ・ドゥースのクリスマスケーキ

ご予約期間 **12月21日(土)まで**

お問い合わせは
新宿店 TEL 03-5368-1160
横浜店 TEL 045-548-8901

- 店頭にて前払い制で承ります。
- 24日、25日も多数をご用意しております。

★★★★NEW★★★★

ホームページからのご注文も承ります。
(クレジットカード決済)

www.laviedouce.jp



Pâtisserie
LA VIE DOUCE
パティスリー・ヴィ・ドゥース

新宿店
〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-14 ベルックス新宿ビル1F
TEL 03-5368-1160 FAX 03-5368-1162
営業時間：10:00～19:00 定休日：月曜日(不定期休有)

横浜店
〒224-0003 神奈川県横浜市都筑区中川中央2-3-15
TEL 045-548-8901 FAX 045-548-8902
営業時間：10:00～19:00 定休日：年中無休(不定期休有)

クリスマスケーキお申込書

数量		計		台		金額		¥		代済未代 (税込)	
	ノエル・フーズ12cm		ノエル・バッカス								
¥3,456×	台	¥4,860×	台	お渡し日をご記入ください							
(税込)		(税込)		お渡し日	月	日	()	AM	PM	時	
	ノエル・フーズ15cm		ノエル・トナカイ	お名前							様
¥4,212×	台	¥4,104×	台	〒	ご住所						
(税込)		(税込)		お電話	()						
	ノエル・フーズ21cm		ノエル・ツリー	備考							
¥6,372×	台	¥4,320×	台	受注者	受注日	月	日	()	AM	PM	時
(税込)		(税込)									
	ノエル・マロン		ノエル・ショコラ								
¥3,780×	台	¥4,104×	台								
(税込)		(税込)									

※お支払いは前払いでお願い致します

※ご記入頂いたお客様のお名前・ご住所・お電話番号等は当社の商品引き渡しの目的以外には使用致しません。



12cm



15cm



21cm

Noël Fraise

ノエル・フレイズ

お子様から大人まで、家族みんなで楽しめる
クリスマスの定番、いちごと生クリームたっぷりの
ショートケーキタイプです。
大きさも3種類をご用意いたしました。

Noël Fraise

ノエル・フレイズ

12cm/4~6名様用 税込 ¥3,456

15cm/5~8名様用 税込 ¥4,212

21cm/10~15名様用 税込 ¥6,372

那須御養卵使用のスポンジが美味しいです。



Noël Bacchus

ノエル・バッカス

15cm/6~8名様用 税込 ¥4,860

堀江シェフのスペシャルティケーキ、ラ・ヴィ・バッカスの
クリスマスバージョンです。

各店先着限定20台

ミルクチョコムース
ガナッシュ
アーモンド生地
オレンジコンポート
サブレ生地



Noël Marron

ノエル・マロン

15cm/6~8名様用 税込 ¥3,780

リッチなヘーゼルナッツフィナンシェにココのある
バニラクリームとシャンティークリームをのせ
特製マロンクリームを贅沢に絞りました。
渋皮マロンを沢山トッピング
してあります。

和栗と洋栗のマロンクリーム
シャンティークリーム
バニラクリーム
ヘーゼルナッツフィナンシェ



生クリーム
スポンジ
いちご



Noël Tonakai

ノエル・トナカイ

15cm/5~8名様用 税込 ¥4,104

ドーム型のケーキをかわいらしいトナカイに仕上げました。
バナナとキャラメルとミルクチョコレート、みんな大好きな
この3つの味を組み合わせたとても
食べやすいケーキです。

ミルクチョコレートムース
バナナとパッションフルーツのジュレ
キャラメルクリーム
チョコレート生地
ガレットクッキー



Arbre de Noël

ノエル・ツリー

15cm/5~8名様用 税込 ¥4,320

アーモンドケーキを土台にイチゴのコンポートをのせた
イチゴのムースとピスタチオクリームをのせました。
周りにはツリーをイメージしてイチゴのシャンティークリームを
絞りました。

イチゴのシャンティークリーム
ピスタチオクリーム
イチゴのコンポート
イチゴのムース
ジュノワーズ
アーモンドケーキ



Noël Chocolat

ノエル・ショコラ

16cm/5~8名様用 税込 ¥4,104

しっとり焼き上げたアーモンドフィナンシェを、
濃厚なバニラクリームと、オーガニックフェアトレード
ショコラのムースで包みました。聖夜を演出する一品です。

オーガニックフェアトレードの
チョコレートムース
バニラクリーム
アーモンド生地
キャラメリゼジョコント
アーモンドフィナンシェ

