フロマージュの冬のおすすめ菓子

TEL 0465-47-1911

★シュトーレンは 11 月中旬からの販売
★ガレット・デ・ロワのお渡しは 12/30 と 1/2～6 日まで
★年内の営業は 12/30 まで　年始は 1/2　12:00 開店から
★焼き菓子は発送承ります

シンプルなお菓子は原材料の良さと合わせる工程でおいしさが決まります
皆様に喜んで頂けるお菓子を丁寧に作ります　すべてのお菓子のご予約を承ります

★シュトーレン
大（長さ 21.0cm）　￥3,290
小（長さ 11.5cm）　￥1,730
フルーツとナッツを贅沢に入れて焼き上げた発酵菓子に
溶かしバターをたっぷりしみ込ませて仕上げました
日持ちがするので薄くスライスして少しずつお召し上がりください

★クリスマスサブレ詰め合わせ　　￥1,380
（クリスマスサブレ 3 枚と焼き菓子 3 袋入り）
かわいらしい「クリスマスサブレ」と「木の実のサブレ」
「ヴィエノワ・ショコラ」・「メレンゲ」を詰め合わせたギフト箱

ご予約を承ります
お渡し日は 12/30 と 1/2～6 日まで

★ガレット・デ・ロワ（王様のお菓子）　直径　17cm　￥2,700
幸運を占う楽しいお菓子はパイ生地の中に
アーモンドクリームを絞って焼いたシンプルながら奥深い味わい
中にアーモンドを 1 粒いれてあり、それが当たった方は
王様（女王様）になれ王冠をかぶって頂くことが出来ます

★生チョコ　1 箱 16 粒入り　￥980
チョコレートのおいしさは産地により異なる風味
含まれるカカオバターの質の良さ
なめらかな口当たりにする為に粒子を細かくする工程により決まります
こだわりチョコレートを数種類合わせて上質な生クリームとゆっくり
練り合せて作る生チョコは寒い季節だけの販売です

2020　フロマージュ　冬のお菓子　**店控え**

No.	お渡し日	12 月　日（　） 午前 午後　～19 時	予約日	
品名			台	
品名			台	
お名前　様	TEL			
価格　円（税込）		未	済	

2020　フロマージュ　冬のお菓子　**お客様控え**
TEL　0465-47-1911

No.	お渡し日	12 月　日（　） 午前 午後　～19 時	予約日	
品名			台	
品名			台	
お名前　様				
価格　円（税込）		未	済	