

Bonne Année 2018

新年を祝うお菓子

「ガレット・デ・ロワ」とは「王様のお菓子」という意味。フランスで古くから愛されてきた、とても美味しい伝統菓子(パイ)です。
パイの中にひとつだけ、フェーヴ(fêve)と呼ばれる小さな陶器が入っていて、切り分けた時にそれが当たった人は王冠を被り、その日は「王様」。そして「この一年良いことがある」と言われています。

全国発送承ります



ご好評の2種類

トラディショナル

アーモンドにこだわったクラシックガレット

約18cm ¥2,700+税

オリジン・ボワ

クレーム・ダイヤモンド・ビスターシュとフランボワーズパンをパイと一緒に焼き上げたヌーベルガレット

約18cm ¥3,000+税

※クープ(表面の模様)は、いろいろ種類がございます。写真とは異なることがありますので、ご了承ください。
※フェーヴは取扱い店舗により、中に入らず別添えの場合がございます。カットされる際に入らぬよう、カット面からこっそりとお入れください。

【受付期間】

2017年11月11日～
※台数なくなり次第終了

【販売期間】

2017年12月31日～
2018年1月15日



●クリスマス用●

【クリスマス用】

A デュヴァル・ルロワ・レディ・ロゼ・セック NV

¥8,500+税 **ロゼ・中甘口**

ケーキやデザートと相性抜群、締めめのシャンパンとして。

B デュヴァル・ルロワ・ブリュット・デザイン・パリ2006

¥7,500+税 **白・辛口**

お料理からデザートまで、幅広く楽しんで頂けます。

【お正月ガレット用】

C ボランジェ・スペシャル・キュヴェ NV

¥8,500+税 **白・辛口**

お料理からデザートまで、幅広く楽しんで頂けます。

ボワのガレットとのマリアージュは最高です。



●お正月ガレット用●

【オンライン受注期間】

■クリスマス用 12/1～12/14 正午まで
■お正月ガレット用 12/1～1/8

シャンパーニュとのマリアージュで
お洒落なひとときを
ガトー・ド・ボワではクリスマスと
お正月のガレット用に合コンシャンパンを
ご用意しました。

※酒類の販売は未成年の方には出来ませんので、あしからずご了承くださいませ。 **シャンパンは、本店・オンラインのみの取扱となります。**

A LA MAISON (本店)

〒631-0824 奈良市西大寺南町1-19-101

☎ 0120-48-4588

営業時間: 9時00分～19時00分
西大寺駅南口より徒歩2分

LABORATOIRE (ラボ)

〒630-8014 奈良市四条大路3丁目4-54

☎ 0120-73-8016

営業時間: 10時00分～20時00分
尼ヶ辻駅東口より徒歩13分
バス停「三条大路四丁目」下車すぐ 駐車場完備

オンラインストア

<http://www.gateau-des-bois.com/>



GATEAU DES BOIS
PATISSERIE CHOCOLATERIE GLACIER
SAISON DE THE
CHAMPEN DU MOISCE 1991

Joyeux Noël

ガトー・ド・ボワのクリスマス 2017

