

# Christmas Collection 2016

Pâtisserie La Tiare

受付期限 12/20(火)まで

—— 聖なる夜にティアルのオリジナルケーキをかこんで、大切な人と… メリークリスマス ——



※ 生クリーム(いちごサンド)  
[5号]¥3,600 [6号]¥4,500 [7号]¥5,800  
4種類の生クリームをブレンドしたスタンダードなタイプです。



※ ガトーショコラ  
[5号]¥3,500 [6号]¥4,500  
チョコレートをつんだんに使用して焼き上げたタイプのチョコレートケーキです。



※ プレミアムフレーズ [5号]¥4,200  
ふわふわのスポンジに苺を中心にデコレーションしました。



※ ドームノワール [6~8名様]¥4,500  
2種類のタイプの違うチョコクリームとバニラムースとのハーモニー。



※ ツインデコレーション  
(生クリーム・チーズスフレ) [4号×2台]¥4,800  
生クリームデコレーションとチーズスフレとのコラボレーション。



※ ドームルージュ [6~8名様]¥4,500  
ピスタチオのクリームと苺のクリームとジュレとのコラボレーション。



※ ノエルテヴェール [5~6名様]¥3,800  
抹茶などの和素材を中心としたタイプです。



※ ノエルミュール [5~6名様]¥3,800  
ブラックベリーとアールグレイ、ミルクチョコレートとのコラボレーション。



※ ノエルマロン [5~6名様]¥3,800  
チョコレートとマロンのムースをモンブラン仕立てにしました。

## クリスマスケーキご予約券

商品引渡日		※受渡し時間をご記入ください	
12月 日 ( )		時以降	
ご注文商品名		サイズ	個数
		号	個
		号	個
フリガナ	お電話番号		
氏名	会員番号 (会員の方のみご記入ください)		

Pâtisserie La Tiare パティスリー・ラ・ティアル

### 年末年始 営業時間のご案内 (12/1~1/7)

	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 2 3	
12月	4 5 6 7 8 9 10	11 12 13 14 15 16 17	18 19 20 21 22 23 24	25 26 27 28 29 30 31			
1月	★ ★ ★ 4 5 6 7						

●…休業日  
★…営業時間AM11:00-PM6:00

### ケーキのサイズと目安のご案内

- \*4号(12cm) 2~3名様用
- \*5号(15cm) 4~5名様用
- \*6号(18cm) 6~8名様用
- \*7号(21cm) 9~12名様用
- \*ドーム型の目安 6~8名様用
- \*ノエル型の目安 5~6名様用



Pâtisserie  
**La Tiare**

Depuis 2010

営業時間/10:00~20:00 定休日/水曜日(不定休)  
〒465-0008名古屋市中東区猪子石原2-1117 TEL 052-739-6200

- 12月19日(月)~1月3日(火)は喫茶コーナーはお休みさせていただきます。
- クリスマスケーキのご予約は12月20日(火)までとさせていただきます。
- クリスマスケーキのご予約・変更及び12/22~25日の期間中のご予約は、店頭にて12/20(火)までに前金ご精算をお願い致します。
- 電話でのご予約はお受けできません。
- 飾りの仕様を多少変更する場合がありますのでご了承ください。
- 当日必ず引換券をご持参ください。
- クリスマス期間中は、大変混雑が予想されます。特に24日は、混雑が予想されますので、あらかじめご了承ください。
- 日にちによっては、限定数量に達しお売り出来ない場合がございます。