



Mon Plaisir  
Pâtisserie モン・プレジール

# Christmas Cakes 2017

※商品の飾り等は変更する場合がございますのでご了承ください

No.1 Crème de decoration cremese

①生クリーム  
デコレーションケーキ

自慢の生クリームは贅沢な味わい。  
ふわふわスポンジで生クリームと  
苺をサンドしました。

- 5号 4~6人 3,650円 (税込)
- 6号 6~8人 4,230円 (税込)
- 7号 8~10人 4,750円 (税込)
- 8号 10~12人 6,450円 (税込)
- 9号 12~15人 9,000円 (税込)
- 10号 15~20人 11,000円 (税込)



No.4 Mousse aux fraises  
et au chocolat



④ストロベリー  
ショコラムース  
チョコビスケットに苺・  
ホワイトチョコ・チョコレートの  
三層のムースで  
ハート形に仕上げました。  
5号のみ 3,100円 (税込)

No.5 Crème de banane  
aux fraises



⑤プレミアム  
ハッピーナイト  
ココアスポンジで生クリームと  
バナナの果肉ソースをサンド。  
生クリームと苺をたっぷり  
デコレーションしました。  
4号のみ 3~4人  
3,400円 (税込)

## モン・プレジール クリスマスケーキのご予約

- ★クリスマスケーキパンフレットNo.①~⑦  
12月18日(月)迄ご予約承ります。
- ★クリスマスケーキパンフレットNo.①~⑦以外の  
ホールケーキ(白色パンフレット※特注ケーキ除く)  
12月15日(金)迄ご予約承ります。
- ★特注ケーキ(絵のせのみ※お誕生日用含む)  
12月11日(月)迄ご予約承ります。
- ★会社・自治体・学校・幼稚園・保育園などの  
各種団体様はご注文また配達などお早目にご相談ください。

No.2 Crème au caramel Noel



②キャラメルクリームノエル  
ココアスポンジでキャラメル  
クリームをロール。  
アーモンドプードルクリームを  
トッピングしました。  
約20cm 4~5人  
3,100円 (税込)

No.3 Mont Blanc



③クリスマスモンブラン  
生クリーム・カスタード・栗を  
タルトにのせスポンジをサンド。  
マロンクリームのペーストで  
デコレーションしました。  
5号のみ 3,250円 (税込)

No.6 Chocolate cake



⑥うるうるトナカイ  
ココアスポンジにチョコレート  
ガナッシュクリームをサンドし  
チョコレートでコーティング。  
毎年人気者です。  
5号のみ 3,000円 (税込)

No.7 Fraise jure au fromage



⑦フランボワーズ  
レアチーズ  
フランボワーズのビスキュイに  
フランボワーズのジュレを  
サンドしたレアチーズケーキ。  
生クリームでコーティングし  
ベリーソースをあしらいました。  
5号のみ 3,100円 (税込)

↓ お電話でのご予約はお受けしておりません。  
店頭またはFAXで承ります。

《高坂本店》 FAX:0493-35-3687    ご注文以外のお問い合わせは  
TEL:0493-35-3686

《川越神明店》 FAX:049-299-6298    ご注文以外のお問い合わせは  
TEL:049-299-6298

《東大和店》 FAX:042-843-7030    ご注文以外のお問い合わせは  
TEL:042-843-7030

※お電話でのお問い合わせはAM10:00~となります。  
※混雑時、店頭お客様優先となりつながり辛い場合がございますのでご了承下さい。

モン・プレジール クリスマスケーキご予約票	フリガナ 氏名	様				電話 番号	-		
	お渡し日	2017年12月	22日(金)	23日(土)	24日(日)	25日(月)	お渡し 店舗	高坂本店・川越神明店 東大和店	
	時間	10時~12時	12時~15時	15時~18時	18時~20時	数量	金額	店舗使用欄	
	ご予約 内容	NO.	ケーキの名前				台	円	ご来店 FAX 代済 未代 担当
							台	円	
							台	円	
	※各項目にご記入または○をつけてください					合計台数	台	合計金額	円
備考									