Patisserie La Vieille ラ・ヴィエイユ
la-vieille.com

2026 Merry Christmas

パティスリー ラ・ヴィエイユ
〒576-0015 交野市星田西3丁目 3-1
TEL. 072 - 895 - 7700
営業時間 10:00-18:30

店頭にてご予約承ります
ご予約締切 12 月 19 日 (土)

混雑を避ける為、ご予約時にご入金お願いいたします。

12/19 までにご予約・ご入金いただきますと5%OFF

※ご入金の確認をもって、ご予約成立となります。
※お支払方法は現金のみになります。
※ご予約後の商品変更・キャンセル・お渡し日の変更はできません。
※限定数に達し次第、予約を終了させていただきます。
※数に限りがございますので、ご予約をおすすめします。



1 限定 100 台 いちごのクリスマス
5号

4号 3,700円 (税込)
5号 4,500円 (税込)
6号 5,800円 (税込)
7号 7,200円 (税込)

ふわっふわのスポンジに、甘さ控えめの生クリームと苺をサンドしました。

特定原材料:小麦・乳・卵



2 限定 100 台 チョコいちごのクリスマス
5号

4号 3,700円 (税込)
5号 4,500円 (税込)
6号 5,800円 (税込)
7号 7,200円 (税込)

やさしい味わいの生チョコクリームと苺をチョコレートスポンジにサンドしました。

特定原材料:小麦・乳・卵



3 限定 30 台 シフォンケーキのクリスマス

5号 4,320円 (税込)

ラ・ヴィエイユ人気のプレーンシフォンケーキの真ん中に、たっぷりのカスタードクリームを詰めました。

特定原材料:小麦・乳・卵



4 限定 20 台 いちごタルトのクリスマス

5号 6,000円 (税込)

アーモンドクリームを焼き上げたタルトの上に自家製カスタードクリームといちごを飾りました。

特定原材料:小麦・乳・卵



5 限定 30 台 クラシックショコラ

5号 4,300円 (税込)

クーベルチュールチョコレートを使ってしっとり焼き上げたチョコレートケーキです。

特定原材料:小麦・乳・卵



6 限定 30 台 ブッシュ ド ノエル

長さ約16cm 4,200円 (税込)

2層のチョコレートムースを重ねてチョコレートスポンジで巻いてコーティングしました。
毎年人気のクリスマスケーキです!

特定原材料:小麦・乳・卵

★ケーキの大きさ：4 号 (12cm) 5 号 (15cm) 6 号 (18cm) 7 号 (21cm) ※飾りつけは一部変更する場合もございます。

ご予約カード 2026

受付 No.

商品番号	商品名	サイズ	個数	合計金額
			個	円
お名前	フリガナ		様	
お電話				
お渡し日	12月 日( )	□ ① 10-12:00 □ ② 12-15:00 □ ③ 15-18:30	代金	未 ・ 済

お客様カード 2026

受付 No.

商品番号	商品名	サイズ	個数	合計金額
			個	円
お名前	フリガナ		様	
お渡し日	12月 日( )	□ ① 10-12:00 □ ② 12-15:00 □ ③ 15-18:30	代金	未 ・ 済

パティスリー ラ・ヴィエイユ TEL.072-895-7700

※お引取りの際は本券をご持参ください