

BOÎTE À BIJOUX  
珠寶盒法式點心坊

# Year of the Horse

2026  
New Year Edition

2026 馬年  
法式醇黑餅乾禮盒



## 2026 馬年法式醇黑餅乾禮盒 \$950

巧克力羅蜜亞	6	可可奶油酥餅	4
巧克力薄布列餅乾	5	可可佛羅倫提	2
焦糖榛果巧克力沙布列	6	巧克力雪球	5
巧克力沙布列	5	可可杏仁豆	30g
		橘條巧克力	3

選用高比例黑可可，低溫烘焙，  
讓可可的香氣緩緩展開。  
甜蜜的法式小餅乾裡  
每一口都能嘗到恰到好處的濃郁與微苦的細膩。



## 春韻禮盒

\$750

---

樹豆雪球	4	巧克力沙布列	1
可可奶油酥餅	4	馬告沙布列	1
茉莉烏龍酥餅	6	葡萄燕麥餅乾	1
楓糖核桃餅乾	1	覆盆子鑽石餅乾	1
紫蘇餅乾	1	鹹花生酥餅	1

---





*Brin temps, La Saison de Joie*







**春漾禮盒**

**\$800**

艾許奶油酥餅	1	栗子瑪德蓮	1
葡萄燕麥餅乾	1	檸檬瑪德蓮	1
布列塔尼餅乾	1	包種茶達可瓦茲	1
覆盆子鑽石餅乾	1	洛神草莓蛋糕	1
鹹花生酥餅	1	土肉桂林茲	1



## 晨曦禮盒

\$1,000

葡萄燕麥餅乾	1	楓糖核桃餅乾	3
布列塔尼餅乾	1	西尾抹茶瑪德蓮	1
馬告沙布列	1	咖啡達可瓦茲	1
覆盆子鑽石餅乾	1	綜合水果蛋糕	1
鹹花生酥餅	1	味噌費南雪	1
可可奶油酥餅	5		



## 加烈德酥餅禮盒

\$570

楓糖核桃餅乾

3

葡萄燕麥餅乾

3

覆盆子鑽石餅乾

3

鹹花生酥餅

3



## 巴黎禮盒

\$1,080

楓糖核桃餅乾	2	咖啡達可瓦茲	1
葡萄燕麥餅乾	2	艾許奶油酥餅	1
覆盆子鑽石餅乾	2	樹豆雪球	4
鹹花生酥餅	2	台南芒果圓蛋糕	1
檸檬瑪德蓮	1	可可奶油酥餅	4
洛神草莓蛋糕	1		

極致國王餅 *Galette des Rois*

售價

\$1080

嚐到餅中幸運小瓷偶 (fève)，就擁有一整年的祝福！1月6日主顯節，法國習俗吃國王餅。珠寶盒遵循法國傳統作法，發揮高超的奶油酥皮折疊技巧，細細刻繪上祝福的花紋，並包入小瓷偶，烤至金黃發亮。內餡使用頂級西西里島杏仁榛果粉、皮耶蒙特榛果粉、法國 Isigny 天然奶油、慶錫放牧蛋，層次分明，富有香氣。講究的國王餅，兼具美味與樂趣，最適合在熱鬧與慶祝的氣氛中一起享用。





## 樂奇雅白松露國王餅

售價

\$1380

被譽為「廚房的鑽石」的松露，白松露更為稀有昂貴。以松露、蔬食調和，呈現溫潤綿長的松露香氣，並獨步全球以新鮮牛肝蕈搭配，穩定後韻，帶出深邃的森林氣息，一如漫步山野，品味難以言喻的芬芳。國王餅經典的杏仁餡融合了白松露的香氣，恰到好處的風味迷人。

## 2025 巧克力國王餅

售價

\$1280

選用Terra 70%台灣巧克力製作杏仁卡士達，再與Opera可可粉混合製成杏仁榛果內餡。

榛果香氣與多種層次風味巧克力融合搭配微酸的檸檬、橘丁，吃得到香濃與醇厚的巧克力口感，是最講究的國王餅。



BOÎTE À BIJOUX  
珠寶盒法式點心坊



店舖資訊

遠企安和店 02-2739-6777  
大安區安和路二段209巷10號

師大麗水店 02-3322-2461  
大安區麗水街33巷19之1號

信義穀倉店 02-2720-4555  
信義區莊敬路239巷1弄1號