

BOÎTE À BIJOUX
珠寶盒法式點心坊

Merry Moments, Sweet Treats

2025
Christmas Edition



極致國王餅 *Galette des Rois*

售價	\$1080	單片	\$170
早鳥取貨優惠 (11/22-12/15)			\$1000

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、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	單片	\$200
早鳥取貨優惠 (11/22-12/15)			\$1280

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草搭配，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	單片	\$200
早鳥取貨優惠 (11/22-12/15)			\$1180

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。



歐布納 栗

售價

\$1280

聖誕樹形狀的栗子塔，裝飾著星星巧克力片，主體來自法國知名產地——歐布納地區所產的栗子製作的餡料，風味中藏著酸櫻桃的風味層次，酥脆的塔皮中填入大溪地香草卡士達杏仁餡料，用這款由內而外精緻、充滿節慶感的蛋糕，點亮你的聖誕餐桌吧！

Mont Blanc à la Châtaigne

Symphonie de Cacao

可可狂想曲

售價

\$1080

口感輕盈的戚風蛋糕，散發著法芙娜P125巧克力微酸的花蜜香氣。中心灌入榛果香緹，果仁香氣帶有溫和的舒服感，再搭配上瓜納拉巧克力香緹的濃郁，多重層次的風味變化，考驗的不光是技術，也是職人對於風味的掌握，濃烈而馥郁的氣息，最適合冬天了。





榛果巧克力香橙咕咕霍夫 *Rouglof au Chocolat*

售價	\$1450
----	--------

把weiss55%巧克力揉入麵團裡，讓麵糰充滿著巧克力的香氣。烘焙後浸泡橙花水，讓咕咕霍夫可以熟成且保持麵包的濕潤度。中心再灌入充滿果仁香氣的巧克力堅果帕林內，濃郁而甜蜜的滋味，一口一滿足，是令人喜愛的聖誕甜點。



潘妮朵尼聖誕麵包 *Panettone*

售價	\$980	1/4切片	\$230
----	-------	-------	-------

發源於北義，聖誕節必備的巨大水果麵包。經過酵母長時間發酵，質地輕柔蓬鬆，帶有蛋糕般的溫柔質地。奢華在一切使用特選食材：義大利專用Panettone麵粉、橘皮果乾、主廚自製瓦倫西亞橙果醬、小農龍眼蜜及頂級義大利皮耶蒙特榛果粉。最好的季節，要吃最美味的潘妮朵尼。



Pandoro



潘朵洛 *Pandoro*

售價

\$580

使用義大利專用Panettone麵粉，長時間發酵，佐以龍眼蜜香氣，在餐桌上佐以不同的果醬排列成星形聖誕樹是聖誕餐桌不可或缺的樂趣。



史多倫 原味 / 巧克力 *Stollen*

售價

\$420

源自德國的傳統聖誕點心，洋溢濃濃的聖誕風情。麵團中混入大量的杏仁粒、酒漬果乾，中心的堅果杏仁糕香氣濃郁，外頭撒上初雪般的白色糖粉，宛如襁褓中的嬰兒，寧靜而充滿喜悅，是歐洲不可或缺的聖誕點心。最推薦搭配咖啡享用。

18

Galette des Rois

19



20

Stollen



22

Pandoro

23



25

Panettone

26



27

Mannete

28



30

Kouglöf

31





聖尼古拉小人麵包 *Mannele*

售價	\$85
----	------

12月6日的聖尼古拉節，當日習俗除了會送小朋友薑餅，還會吃聖尼古拉小人麵包。象徵揮別今年的不順，迎接新一年的好運！



聖誕糖霜餅乾 *Biscuits de Noël*

售價	\$120	3片	\$320
----	-------	----	-------

聖誕餐桌上不可或缺的小點心，當然是糖霜造型餅乾。像聖誕樹裝飾般的可愛造型，散發加拿大楓糖、頂級可可粉香氣，發酵奶油的濃醇香，杏仁粉的樸實口感。帶給身邊的人歡樂，聖誕必須擁有！



聖誕蝴蝶結可頌

售價

\$120

聖誕限定造型的蝴蝶結可頌，帶有豐富的趣味性。主廚使用法國進口Isigny奶油，再添入香草莢手工熬煮成香濃的卡士達內餡，外層使用紅麴粉做出紅色條紋的層次。最適合聖誕節送禮的冠軍非他莫屬！



聖誕巧克力花圈

售價

\$130

源自猶太人傳統的巴布卡（babka），在東歐、中歐跟北美都很流行，是帶有螺旋紋路、低溫發酵而成的柔軟麵包。珠寶盒以傳統的肉桂口味為基礎，加上香濃巧克力，編織成花圈的形狀，配上脆脆的珍珠糖，每一口都充滿著聖誕的氣氛。

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