

KERSTGEBAK 2009

BOTERROOMBUCHES gemaakt op de traditionele manier

- Vanille: Biscuit met lichte vanillebotercrème
Praliné rollade: Biscuit met hazelnootbotercrème en een crèmeux van praliné, afgewerkt met geroosterde hazelnoten
Mokka rollade: Biscuit met boterroom en crèmeux van mokka

SLAGROOMBUCHES

- Gewoon: Biscuit met slagroom
Mokka: Biscuit met mokkaslagroom
Ganache: Biscuit met slagroom, overgoten met chocolade
Tahiti: Biscuit met slagroom en vers fruit



SPECIALITEITEN

- Forêt Noire: Chocoladebiscuit met chocolademousse en slagroom, afgewerkt met een waaijer van chocolade
Manjari: Amandelbiscuit met chocolademousse en crème vanille, afgewerkt met rode vruchten
Othello: Browniesbiscuit met een krokante bodem van speculoos, speculoosmousse en chocolademousse
Noisette: Macronbiscuit met een crème van praliné, een lichte karamel chocolademousse en een krokante bodem
Praliné-Citron: Amandelbiscuit met een citroencrème en een pralinémousse, overgoten met melkchocolade
Belle-Epine: Amandelcrème met kubussen van doyenepieren en een crème van Ivoirechocolade op smaak gebracht met vanille de Tahiti



Verbena Framboise: Amandelbiscuit met een lichte crème met gekonfijte frambozen, een jivaramousse en afgewerkt met frambozen

Xocoline: Suikervrij
Chocoladebiscuit met een bavarois van hazelnoten en een lichte mousse van Xocoline

MINI BUCHES (voor 1 pers.)

Champagne: Amandelbiscuit met een coulis van rode vruchten en een champagnemousse



Manjari: Amandelbiscuit met chocolademousse en vanille crème, afgewerkt met rode vruchten

NIEUWJAARSGEBAK 2010

SPECIALITEITEN

Ster: Frambozenbiscuit met bavarois van passievruchten (enkel 6 pers.)

Kilometer: Hartvormige fruittaart op bladerdeeg met bavaroiscrème en verse vruchten (enkel 6 pers.)

Croque-en-bouche: Profiteroles met chocoladesaus (4-6-8-10-12 pers.)

Mont Blanc: Amandelbiscuit met een lichte vanillecrème en een crèmeux van chocolade met stukjes krokante gepofte rijst in verwerkt

Piemont: Macronbiscuit met een pralinécrème en een luchtige chocolademousse, afgewerkt met gekarameliseerde walnoten

Fingerfoods:
☞ Nougatcrème met chocolademousse op krokante bodem
☞ Bretoense zanddeeg met vanillecrème en aardbeien
☞ Macronbiscuit en een marmelade van frambozen, vanillecrème en witte chocolade

NIEUWJAARSTAART



Krokante bodem van pindanoten met een hazelnotenbiscuit, cassiscrème, een crèmeux van praliné en een lichte mousse van praliné

DESSERTBORDEN

Firenze: Bruine chocolademousse, bol speculoosijs, Russische boterham overgoten met koffiehocolade en Amarettosnoepjes, afgewerkt met koffiecoulis

Venetië: Een soepje van chocolade met frambozen, een crèmeux van palmira, enkele frambozen, een bol frambozensorbet, afgewerkt met frambozencoulis

Palermo: Bol roomijs op smaak gebracht met vanille van Madagaskar, tulipegebakje met vers fruit, mousse van passievruchten, enkele bollen chocolademousse, afgewerkt met frambozencoulis

DIVERSE IJSCREATIES

IJSBUCHES

Vanille-praliné

Vanille-aardbeien

Vanille-méringue

Vanille-frambozensorbet

Vanille-riva (praliné met nootjes)

Vanille-chocolade

Vanille-mokka

Vanille-straciatella

Vanille-speculoos (Othello)

SPECIALITEITEN IN IJS

Chalet:	Vanille, afgewerkt met méringue (8 pers.)
Sneeuwman:	Vanille-chocolade (8 pers.)
Ster:	Vanille met frambozencoulis (6 pers.)
Slee:	Slee in chocolade met vanille- en speculoosijs (6-8 pers.)

INDIVIDUELE IJSTAARTJES

Sneeuwman:	Vanille- en chocolade-ijs OF vanille- en aardbeienijs
Framboisier:	Vanille-ijs met frambozensorbet
Hart:	Vanille-ijs met frambozensorbet
Othello:	Vanille- en speculoosijs

LONGDRINKGLAZEN

Karamel en advocaat
Vanille en aardbeien
Vanille en chocolade
Sorbet van passie, citroen en frambozen

IJSTAARTEN

Egel:	Vanille-praliné, afgewerkt met laagje chocolade en amandelstekeltjes (4-6 pers.)
Loretta:	Vanille-aardbeien, afgewerkt met pistachenootjes (6 pers.)
Negro:	Vanille-chocolade (6-8 pers.)
Marco Polo:	Vanille-praliné met nootjes, bespoten met chocolade en afgewerkt met méringue (8 pers.)
Casserol:	Nougat casserol, gevuld met verschillende sorbets (6-8 pers.)
Praliné:	Vanille-praliné, afgewerkt met een karamelsausje (4-6 pers.)

Om de stemming erin te houden, kunt u uw ijstaartjes vergezellen met een passende coulis.

TOT UW DIENST

BESTELLINGEN

- ☞ We nemen graag uw bestellingen aan tot uiterlijk 2 dagen voor de feestdagen.
- ☞ De bestellingen kunnen afgehaald worden vanaf:
 - * 14.00u op donderdag 24 december
 - * 10.30u op vrijdag 25 december
 - * 14.00u op donderdag 31 december
 - * 10.30u op vrijdag 1 januari
- ☞ Om een vlotte bediening te garanderen, vragen wij u vriendelijk uw bestellingen vooraf te plaatsen en te betalen.
- ☞ Betaalde bestellingen kunnen afgehaald worden in de koelwagen aan de zijkant van de winkel.
- ☞ Om vergissingen te vermijden, vragen wij u geen wijzigingen aan te brengen aan uw geplaatste bestellingen.
- ☞ In onze winkel ligt voor u een folder klaar waarin u naast ons feestassortiment al onze producten vindt die het hele jaar door verkrijgbaar zijn. Aarzel niet om deze mee te nemen bij uw bezoek.

VRAGEN

Heeft u nog vragen of speciale wensen? Kurt, Ann en hun medewerkers helpen u graag bij de samenstelling van uw feesttafel.
Want verwennen is ons vak!

OPENINGSUREN TIJDEN DE FEESTDAGEN

Maa	21 december	7.00u - 19.00u	Maa	28 december	7.00u - 19.00u
Din	22 december	GESLOTEN	Din	29 december	GESLOTEN
Woe	23 december	7.00u - 19.00u	Woe	30 december	7.00u - 19u
Don	24 december	6.30u - 17.30u	Don	31 december	6.30u - 17.30u
Vrij	25 december	6.30u - 15.00u	Vrij	1 januari	6.30u - 15.00u
Zat	26 december	6.30u - 19.00u	Zat	2 januari	6.30u - 19.00u
Zon	27 december	6.30u - 17.00u	Zon	3 januari	6.30u - 17.00u

GESCHENKTIPS



Wij bieden u ook een aantal originele geschenken aan, met al het goede uit eigen atelier:

☞ Verwenset 'Geldhof'

Deze set is samengesteld uit een assortiment huisgemaakte lekkernijen zoals champagnetruffels, pralinétruffels, minicakejes, confituur, verfijnde zandkoekjes, ...



☞ Gevulde feestmanden in alle prijsklassen

Ons aanbod: dessertvariëaties, koffieassortiment, ...

