

FEEST met ons mee

2018 ★ 2019



BÛCHES

4 tot 6 pers

€ 19,75

De ideale portie voor een dessert na uw feestmaal is 3cm bûche.

Heeft u geen voorafgaandelijke maaltijd, dan kan u gerust iets meer serveren.

Alle bûches zijn verkrijgbaar in één enkele maat, ruim voldoende voor 4 tot 6 personen.

TONKA

Heerlijke chocolademousse, mousse van donkere- en melkchocolade met een krokante bodem.

SLAGROOM

Bûche uit licht gezoete slagroom, luchtige buchebiscuit gedrenkt in vanillesaus, daarbij een mooi assortiment fruit om uw bord feestelijk te dressereren.

FLANDRIEN

Buche opgebouwd uit soesjes, gevuld met lichte Tahiti-vanilleroom, gecombineerd met heerlijke donkere chocolademousse, op een krokante bodem.

SAO THOMÉ

Origine chocolade mousse, luchtige buche biscuit, cremeux van passievrucht, krokante bodem

PRALINETTE

Cremeux van witte chocolade, mousse van praliné, luchtige mokka biscuit, krokante bodem.

OVENVERS BROOD

We bakken de hele dag door verse stokbroden, een ruim assortiment brioche-broden, toast-broden, oesterbrood en tafelbroodjes.

IJSGEBAK

€ 4,75 p.p.

Een ruim assortiment van ijsbuches en taarten waar u uit kan kiezen. Wenst U de drukte wat te vermijden tijdens de feestdagen zelf, dan kan u gerust enkele dagen op voorhand Uw ijsbuche al komen afhalen. Ook is er een ruim aanbod van schepijs, sorbets, cornets en ijslolly's.

MINIGEBAKJES

€ 1,55 /stuk

Een 6 -tal soorten volgens inspiratie van de chef.

MINI HARTIG ASSORTIMENT

Assortiment warme hapjes € 14 / 12 stuks

Chocolade, koekjes, cake, macarons zullen ruim voldoende te kiezen zijn in de winkel.

6 JANUARI: DRIEKONINGEN

Verkrijgbaar van 2 t.e.m 6 januari

€ 12,00 (4 pers) / € 16,00 (6 pers)



*Wij aanvaarden geen bestellingen op 24, 25, 31/12 en 1/01
Op deze dagen zijn we wel doorlopend open van 7 uur tot 18u30
Alle artikelen zullen in de winkel voorradig zijn tot 16 uur.*

Dinsdag 25 December en 1 januari zijn we doorlopend open van 8 uur tot 17 uur.

We wensen u en uw familie alvast fijne feestdagen toe.

STEPHAN DESTROOPER
-pâtissier-

FÊTEZ avec nous

2018 ★ 2019



BÛCHES

4 à 6 pers € 19,75

La portion idéale de dessert après un repas est de 3 cm de bûche. Si vous servez un dessert sans repas préalable, vous pouvez bien entendu compter un peu plus. Toutes les bûches sont disponibles en une seule grandeur, à savoir pour 4 à 6 personnes.

TONKA

Délicieux biscuit mousse au chocolat (noir en au lait doux), le tout sur un fond croquant.

CRÈME FRAÎCHE

Bûche à la crème fraîche douce, biscuit léger trempé dans une sauce vanille. Comme accompagnement une salade de fruits frais pour décorer et colorer votre assiette de dessert.

FLANDRIEN

Bûche montée avec choux farcis à la crème vanille Tahiti légère et une délicieuse mousse au chocolat noir sur un fond croquant.

SAO THOMÉ

Mousse au chocolat origine Sao Thomé, biscuit légère, crémeux passion, fond croquant.

PRALINETTE

Crèmeux chocolat blanc, mousse praliné, biscuit moka, fond croquant.

DU PAIN TOUT FRAIS

Nous cuisons, durant toute la journée, des baguettes fraîches, un large assortiment de brioches, du pain à griller, du pain pour accompagner les huîtres ainsi que des petits pains de table.

GÂTEAUX GLACÉS

€ 4,75 p.p.

Grand assortiment de bûches ou tartes glacées au choix.

Si vous préférez éviter l'affluence des jours de fêtes, vous pouvez venir choisir votre glace quelques jours à l'avance. Nous avons un bel assortiment de glaces, sorbets, cornets et même de sucettes glacées.

PETITS GÂTEAUX

€ 1,55 /piece

Nous vous proposons un assortiment de 6 gâteaux selon l'inspiration du chef.

SALÉS

Assortiment de mises en bouche à réchauffer. € 14/ 12 pieces

Du chocolat, des biscuits, du cake et des macarons sont également disponibles dans notre magasin..

6 JANVIER: LA GALETTE DES ROIS

Disponible du 2 au 6 janvier

€ 12,00 (4 pers) / € 16,00 (6 pers)

*Nous n'acceptons pas de commandes les 24, 25, 31/12 et le 01/01.
Ces jours- là, le magasin sera ouvert de 7h à 18h30.
Tout notre assortiment sera exposé jusqu'à 16h.
Mardi 25 Décembre et 1er janvier, le magasin sera ouvert de 8h à 17h.*

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année!

STEPHAN DESTROOPER
-pâtissier-