

# MENU



## BONBONS

Een doosje van 6 bonbons met de smaken hazelnoot praline, karamel zeezout en framboos.

De karamel zeezout en frambozen bonbons zijn glutenarm.



## SLAGROOMTRUFFELS

Een favoriet van velen! Onze slagroomtruffels zijn heerlijk voor bij de koffie of thee. Gemaakt van een slagroomvulling, een laagje pure chocolade en cacao poeder.

De slagroomtruffels zijn glutenarm.



## KERSTKOEKJES

Een zakje roomboter kerstkransjes met amandelschaafsel en suikerparels van 10 stuks.

## CRÈME BRÛLÉE MACARONS

Houd je van een crème brûlée dessert? Dan zul je deze macarons overheerlijk vinden. Een doosje van 6 crème brûlée macarons maken jouw kerstdessert helemaal af! Een vanille ganache, drupje karamel en een gebrand suiker schelpje.

De macarons zijn glutenarm.



## TIRAMISU

Hét dessert wat je niet kunt missen tijdens de feestdagen: tiramisu! Een glaasje tiramisu met mascarpone crème, lange vingers beslag, doordrenkt in espresso.



## APPEL AMANDEL TARTELETTE

Een heerlijke tartelette met een amandelbeslag, een gekarameliseerde appelvulling en gedecoreerd met krokante amandelschaafsel. Tip van Lieke: zet dit heerlijke gebakje nog even voor 5 minuten in de oven op 180 graden.

De appel amandel tartelette is lactosearm.





## SOESJES KRANS SAINT-HONORÉ

De soesjes krans is een perfect dessert om op tafel te zetten en te delen met elkaar. Een krokante koekbodem met soesjes, gevuld met patisserie crème, gedipt in de karamel en gedecoreerd met slagroom en kerstdecoratie. Wij raden aan om dit overheerlijke dessert dezelfde dag van afhalen op te eten.



## PAVLOVA ROOD FRUIT

Een feestelijk kerstboompje van meringue, een rood fruit gelei met een luchtige vanille crème. Een feestje om op tafel te zetten! Wij raden aan om dit heerlijke gebakje dezelfde dag van afhalen op te eten. De pavlova is glutenarm.



## CHAMPAGNE GEBAK

Een uniek gebakje wat je nog niet eerder heb geproefd: champagne gebak! Een echte aanrader tijdens de kerst of oud & nieuw. Een gebakje van een sloffenbodem, met champagne mousse en een interieur van aardbeien gelei.



## SKISLOFJE

Kom in winterse sferen en geniet van een heerlijke sloffenbodem met Italiaanse meringue botercrème, kersenvulling en schuim. Wij raden aan om dit heerlijke gebakje dezelfde dag van afhalen op te eten.

## STOOFPEERTJES MONCHOU

Stoofpeertjes kun je niet missen dit seizoen. Nu ook in een lepelgebakje! Een glaasje met witte chocolade monchou, stoofpeertjes en een Bastogne koek bodem.



## CHOCOLADEMOUSSE

Ben jij een chocoladeliefhebber? Dan zal je dit dessert erg lekker vinden. Een chocolademousse in een glaasje met gesuikerde pinda's, gezouten karamel en een koekbodem.



## KINDER KERST GEBAKJE

Voor de kleintjes onder ons hebben wij een heerlijk kinder gebakje. Een mini muffin met een vanille crème en gouden spikkels.

