

Verder op kerstmis te verkrijgen:

- Pistolets en groot assortiment mini-pistolets
- Brood en toastbrood
- Stokbrood en korenhalm
- Koffiekoeken
- Groot assortiment minigebakjes
- Stukjes buche van 1 persoon

Verder op nieuwjaar te verkrijgen:

- Pistolets en groot assortiment mini-pistolets
- Brood en toastbrood
- Stokbrood en korenhalm
- Koffiekoeken
- Groot assortiment minigebakjes
- Individuele gebakjes
- Stukjes buche van 1 persoon



Voor bij de koffie

Dessertkoekjes

- Vanille bolletjes
- Mokka bolletjes
- Praliné bolletjes
- Bokkenpootjes
- Florentines
- Chocoladezoenen
- Tartine Russe
- Chocoladetruffels



Ruim assortiment geschenkmanden



WIJ WENSEN U EEN
FEESTELIJK EINDEJAAR!!

BROOD EN BANKET GELDHOF MATTHIAS

Eindejaarsfolder 2019



Openingsuren

Dinsdag 24 december:

06.30 uur – 18 uur

Woensdag 25 december:

06.30 uur – 16 uur

Dinsdag 31 december:

06.30 uur – 18 uur

Woensdag 1 januari:

08.00 uur – 16 uur

Donderdag 26 december en

donderdag 2 januari uitzonderlijk gesloten!

Gelieve uw bestellingen **tijdig** te plaatsen daar het aanbod in de winkel beperkt zal zijn.

Tel. 056/41 15 53



Kerstmis 2019

Profiteroles (4 tot 12 personen)

Bûche Piemonte (4 – 6 – 8 personen)

€3,30 per persoon

Duo van chocolademousse, crèmeux van praliné en een browniebiscuit.



Bûche Exotique (4 – 6 – 8 personen)

€3,30 per persoon

Vanillemousse met een crèmeux van passie en vers fruit.

Bûche St.-Tropez (4 – 6 – 8 personen)

€3,30 per persoon

Mousse van frambozen en vanille met een interieur van crème brulez.

Bûche Pomme-Caramel (4 – 6 – 8 personen)

€3,30 per persoon

Witte chocolademousse met een hartje van gekarameliseerde appels, afgewerkt met een luchtige caramelmousse.

Bûche slagroom (4 – 6 – 8 personen)

- Biscuit met ananas of frambozen en crème fraiche

€3,00 per persoon

- Biscuit met frambozen tussenin, crème fraiche en vers fruit bovenop.

€3,20 per persoon

Bûche crème au beurre (4 – 6 – 8 personen)

mokka / vanille / chocolade / praliné

€3,20 per persoon

Nieuwjaar 2020

Profiteroles (4 tot 12 personen –

5 bolletjes per persoon)

€5,00 per persoon

Krokante choux bolletjes met vanille en chocoladesaus.



Gebak

Casino

(4 – 6 – 8 personen)

€2,50 per persoon

Chocoladebiscuit met een duo van chocolademousse.

Val de loire (4 – 6 – 8 personen)

€2,60 per persoon

Progrèsgebak met biscuit en vanillemousse, afgewerkt met frambozen.

Fruittaart (4 – 6 – 8 personen)

€2,50 per persoon

Voor de bodem is er keuze tussen bladerdeeg, zanddeeg of pâte levee.

Fruit bovenaan: gemengd – frambozen – aardbeien – bananen.

Verder zijn op nieuwjaar ook alle bûchen te

verkrijgen (zie kerstmis)



Minigebakjes

- Éclair

- Tom pouce

- Carré confiture

- Appelflap

- Boule de Berlin

- Appeltaartje

- Aardbeitaartje

- Fruittaartje

- Javanais

- Misérable

- Chocomousse (vierkant)

- Chocomousse in potje

(witte chocolademousse, melk chocolademousse, fondant chocolademousse)

- Crème brulez

- Passiemousse

- Framboosmousse

Huisgemaakte ijs bûchen

€3,50 per persoon

- Vanille met chocolade

- Vanille met frambozensorbet

- Vanille met passie

- Vanille met banaan

Individuele gebakjes

- Sneeuwman (Vanille-Praliné) **€3,80**

- Kerstman (Vanille-Aardbei) **€3,80**

- Rendier (Straciatella) **€3,80**