



Markekerkstraat 15
8510 Marke
Tel : 056/22.30.50

Gelieve tijdig uw bestelling te plaatsen!

Openingsuren

Maandag	07u - 18u30
Dinsdag	07u - 18u30
Woensdag	Gesloten
Donderdag	07u - 18u30
Vrijdag	07u - 18u30
Zaterdag	07u - 18u30
Zondag	07u - 17u00

Zaterdag 24 december 07.00 tot 17.30

Zondag 25 december: GESLOTEN

Zaterdag 31 december: 07.00 tot 17.30

Zondag 1 januari: GESLOTEN

PATISSERIE



TE KOOP

BUCHES (vanaf 4 personen)

Buche biscuit crème au beurre
- Vanille, mokka, praliné, chocolade, marsepein

Buche progrès crème au beurre
- Vanille, mokka, praliné, chocolade

Buche biscuit slagroom
- Met frambozen, met of zonder marsepein

Buches chocolate
- Chocolade biscuit met chocoladeslagroom overgoten met ganache en crispy bodem

Buche nieuwe taart
- Bodem van progrès en een interieur van meringue en pralinéslagroom, bekleed met melkchocolade

Buche tiramisu
- Italiaans dessert, Amaretto, mascarpone

Buche Framboos
- Frambozenmousse/biscuit afgewerkt met vers rood fruit

Buche Poire
- Perenmousse, caramel, peer, meringue



IJSBUCHES (4 of 6 personen)

Buche Praliné

Buche Framboos

Buche Vanille

Buche Tahiti

Kerstmutts (9 personen)

Chalet (8 personen)

ANDER IJS

Sneeuwman

Ijsdozen (1 liter)

Sorbet

MINITAARTJES

Eclairs

Tompoes

Confituur

Soezen

Meringue slagroom

Biscuit slagroom advokaat marsepein

Bavarois

Javanais

Miserable

Gemengd fruittaartje

Frambozentaartje

Banaantaartje

Aardbeitaartje

Tiramisu

Perenmousse

Mini chocomousse potje

Bretoens taartje

VERWENNERIJ VOOR BIJ DE KOFFIE

Huisbereide dessertkoekjes, pralines, truffels, sneeuwballen,...
(Kom ook kijken naar onze lekkernijen verpakt en gepresenteerd in onze draaiende carrousel in onze winkel.)



ALSOOK

Ronde bretoense appeltaart
Luka's gekend frietbakje als dessert

BROOD SPECIALITEITEN

Ambachtelijke focaccia, ciabatta en stokbrood

Kerstkoeken

Tafelbroodjes

Briochebrood

Bruin notenbrood of bruin met rozijnen

PRETTIGE KERST EN GELUKKIG NIEUWJAAR