

*Onze nieuwe creatie  
in patisserie...*

*Nos nouvelles créations  
en patisserie...*



### Special edition 25th anniversary:

#### **Caffè Latte!!!**

4 – 6 p 4.00 pp

Koffiemousse, gevanilleerde slagroom,  
crèmeux caramel op een krokante bodem

*Mousse café, crème fraîche vanillé,  
cremeux caramel sur un fond croquant*

#### **Sablé appel**

4 – 6 p 4.00 pp

Bretoense zanddeeg, panna cotta vanille  
en tatin appeltjes

*Sablé breton, panna cotta vanille, pommes tatin*

#### **Leoné**

4 – 6 p 4.00 pp

Mousse van stracciatella, crèmeux chocolade,  
brownie biscuit

*Mousse stracciatella, crèmeux chocolat, chocolat brownie*



Winderickxplein 23

1652 Alsemberg

Tel. 02 380 15 04

Fax 02 380 64 03

[andy.vanderhaeghe@telenet.be](mailto:andy.vanderhaeghe@telenet.be)

[www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)

PATISSERIE  
TAARTEN - TARTES



BESTEL ONLINE VIA

[www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)

COMMANDEZ EN LIGNE VIA

[www.patisserie-andy.com](http://www.patisserie-andy.com)

# PÂTISSERIE

**Forêt Noire** 4 > 50 p 3.80 pp

Chocolademousse met chocoladebiscuit en slagroom  
*Mousse au chocolat, biscuit de chocolat et crème fraîche*

**Lingot** 4 > 10 p 4.50 pp

Bladerdeeg, Engelse room met vers fruit  
overdekt met meringue  
*Pâte feuilleté, crème anglaise, fruits frais  
couvert de meringue*

**Salsa** 4 > 50 p

Biscuit met slagroom en vers fruit (kiwi, ananas en aardbei)  
Afwerking witte chocolade 4.20 pp  
Afwerking marsepein 4.20 pp  
Afwerking slagroom 4.20 pp  
*Biscuit, crème fraîche et fruits frais (kiwi, ananas et fraises)*  
Finition chocolat blanc 4.20 pp  
Finition massepain 4.20 pp  
Finition crème fraîche 4.20 pp

**Samba** 4 > 10 p 3.80 pp

Mousse van lichte en donkere chocolade  
*Mousse de chocolat fondant et de chocolat au lait*

**Mokka boterroom – Crème au beurre moka**  
4 > 50 p 4.00 pp

Mokka boterroom met makaronbeslag  
*Crème au beurre moka et biscuit macaron*

**Tango** 4 > 6 p 3.80 pp

Mousse van passie en mango, cremeux van framboos en  
vanille browniebiscuit  
*Mousse mangue et passion, cremeux framboise et  
biscuit brownie vanille*

**Croute chocolade** 4 > 6 p 4.00 pp

Zanddeeg, ganache chocolade en  
een laagje bloedappelsien  
*Pâte croute, ganache chocolat et orange sanguine*

**Lady framboise** 4 > 6 p 3.80 pp

Mousse van framboos en mousse van amandelen  
*Mousse framboise et mousse aux amandes*

**Javanais** 4 > 50 p 4.00 pp

Boterroom mokka en fijne laagjes amandelbiscuit  
*Crème au beurre moka et fines couches biscuit amandes*

**Profiterols** 3 > 12 p 3.80 pp

Soesjes met banketbakkersroom overgoten  
met chocolade (3 per persoon)  
*Choux avec crème patissiere et ganache  
chocolat (3 par personne)*

Wij stellen u eveneens een ruim assortiment  
individuele en mini gebakjes voor.

Voor speciale gelegenheden zoals huwelijk,  
verjaardag, enz helpen wij u graag  
in uw zoektocht naar het perfecte gebak.

Vraag ook naar ons seizoensgebonden suggesties!



*Nous vous proposons également un large choix  
de gâteaux individuels et réductions.*

*Pour tous vos événements (mariage, anniversaire,...)  
nous sommes à votre disposition pendant votre  
recherche pour votre gâteau sur mesure.*

*Nous avons des suggestions  
en fonction de la saison.*

# TAARTEN – TARTES

**Croute citroen – Croute citron** 3 > 6 p

Zanddeeg, crème citroen en italiaanse meringue  
*Pâte croute, crème citron et meringue italienne*

**Croute tutti** 3 > 10 p

Zanddeeg, lichte crème en gemengd vers fruit  
*Pâte croute, crème légère et mélange de fruits frais*

**Kilometer tutti - Kilomètre tutti** 4 > 10 p

Bladerdeeg, lichte crème en gemengd vers fruit  
*Pâte feuilleté, crème légère et mélange de fruits frais*

**Appel – Pommes** 3 > 10 p

**Abrikoos – Abricot** 3 > 10 p

**Appel Bretoen – Pommes bretonne** 3 > 10 p

**Kriek – Cérise** 3 > 10 p

**Peer – Poire** 3 > 10 p

**Kilometer appel – Kilomètre pommes** 3 > 8 p

**Kilometer abrikoos – Kilomètre abricot** 3 > 8 p

**Bananentaart – Tarte à la banane** 3 > 10 p

**Rijst – Riz** 4 > 10 p

**Frangipane** 4 – 5 p

**Flan brésilienne** 4 > 10 p

**Tarte tatin** 4 – 5 p

**Kaastaart – Tarte au fromage** 3 > 6 p  
(Enkel op vrijdag / Uniquement le vendredi)