

*Onze nieuwe creaties  
in patisserie...*

*Nos nouvelles créations  
en patisserie...*

**Tiramisu speculaas  
Tiramisu spéculoos**

4 – 6 p 4.20 pp

Crèmeux speculaas, krokant van speculaas,  
mousse van mascarpone en koffiegebak

*Crèmeux de spéculoos, croquant de spéculoos,  
mousse mascarpone et biscuit café*

**Zanddeeg sinaas/chocolade  
Croute orange/chocolat**

4 – 6 p 4.20 pp

Zanddeeg, friands, gepocheerde appelsien met  
vanille Madagaskar en crèmeux chocolade

*Pâte croute, friands, oranges poché vanille  
de Madagascar et crèmeux chocolat*

**Jive**

4 – 6 p 4.20 pp

Biscuit met pinda, gezouten karamel,  
crèmeux pinda en chocolademousse

*Biscuit avec cacahuète, caramel salé,  
crèmeux cacahuète et mousse chocolat*



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 4.20 pp

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

**Lingot** 4 > 10 p 5.30 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)  
*Biscuit, crème fraîche et fruits frais (kiwi, ananas et fraises)*

Afwerking witte chocolade / 5.30 pp

Finition chocolat blanc

Afwerking marsepein / Finition massepain 5.30 pp

Afwerking slagroom / Finition crème fraîche 5.30 pp

**Samba** 4 > 10 p 4.20 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 4.20 pp

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

**Tango** 4 > 6 p 4.20 pp

Mousse van passie en mango, cremeux van framboos en  
vanille browniebiscuit

*Mousse mangue et passion, cremeux framboise et  
biscuit brownie vanille*

**Lady framboise** 4 > 6 p 4.20 pp

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

**Javanais** 4 > 50 p 4.20 pp

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

**Profiterols** 3 > 12 p 4.20 pp

Soesjes met banketbakkersroom overgoten  
met chocolade (3 per persoon)

*Choux avec crème patissiere et ganache  
chocolat (3 par personne)*

Suppl. slagroom / crème fraîche + 0.50 EUR pp

**Merveilleux** 4 > 6 p 4.00 pp

Meringue, slagroom en chocolade  
*Meringue, crème fraîche et chocolat*

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 onze  
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** 4 > 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 > 8 p

**Rabarber – Rhubarbe** 3 > 10 p

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

**Kriek – Cérise** 3 > 10 p

**Peer – Poire** 3 > 10 p

**Kilometer appel – Kilomètre pommes** 4 > 8 p

**Kilometer abrikoos – Kilomètre abricot** 4 > 8 p

**Rijst – Riz** 4 > 10 p

**Frangipane** 4 > 6 p

**Flan brésilienne** 4 > 10 p

**Tatin taart – Tarte tatin** 5 p

**Bananentaart / Tarte à la banane** 4 > 8 p

**Kaastaart** 3 > 6 p

(enkel vrijdag / uniquement le vendredi)