

*Onze nieuwe creaties
in patisserie...*

*Nos nouvelles créations
en patisserie...*

Malino

4 – 6 p 4.50 pp

Witte perzik, groene appel,
braambes en amandelbiscuit

*Pêche blanche, pomme verte,
muroise et biscuit amandes*

Calypso

4 – 6 p 4.50 pp

Cremeux yuzu passie, coulis mango passie yuzu,
mousse vanille en amandelbiscuit

*Cremeux yuzu passion, coulis mangue passion yuzu,
mousse vanille en biscuit amandes*

Tompoes Exotique / Framboos

4 – 6 p 5.60 pp

(Enkel in het weekend / Seulement le weekend !)

Bladerdeeg, gevanilleerde slagroom,
gelei van exotisch fruit en verse frambozen

*Pâte feuilleté, crème fraiche vanillé,
gelée exotique, framboises fraîches*



Winderickxplein 23
1652 Alsemberg
Tel. 02 380 15 04
andy.vanderhaeghe@telenet.be
www.patisserie-andy.com

PATISSERIE
TAARTEN - TARTES



BESTEL ONLINE VIA
www.patisserie-andy.com

COMMANDEZ EN LIGNE VIA
www.patisserie-andy.com

PÂTISSERIE

Forêt Noire 4 > 50 p 4.50 pp

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

Lingot 4 > 10 p 5.50 pp

Bladerdeeg, Engelse room met vers fruit
overdekt met meringue

*Pâte feuilleté, crème anglaise, fruits frais
couvert de meringue*

Salsa 4 > 50 p 5.50 pp

Biscuit met slagroom en vers fruit (kiwi, ananas en aardbei)
Biscuit, crème fraîche et fruits frais (kiwi, ananas et fraises)

Afwerking witte chocolade /

Finition chocolat blanc

Afwerking marsepein / Finition massepain

Afwerking slagroom / Finition crème fraîche

Samba 4 > 10 p 4.50 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 4.50 pp

Mokka boterroom met makaronbeslag
Crème au beurre moka et biscuit macaron

Tango 4 > 6 p 4.50 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 4.50 pp

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

Javanais 4 > 50 p 4.50 pp

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

Profiterols 3 > 12 p 4.50 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 4.20 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

Croute aardbei - Croute fraise* 3 > 10 p

Zanddeeg, lichte crème en verse aardbeien
Pâte croute, crème légère et fraises

Kilometer aardbei - Kilomètre fraise* 4 > 10 p

Bladerdeeg, lichte crème en verse aardbeien
Pâte feuilleté, crème légère et fraises

Croute framboos - Croute framboise* 3 > 10 p

Zanddeeg, lichte crème en verse frambozen
Pâte croute, crème légère et framboises

Kilometer framboos - Kilomètre fram.* 4 > 10 p

Bladerdeeg, lichte crème en verse frambozen
Pâte feuilleté, crème légère et mélange framboises

**Seizoensgebonden - Selon la saison*

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