

andy
VANDERHAEGHE



MERRY CHRISTMAS
HAPPY NEW YEAR

✿ 24 & 31 DEC 2024 ✿

ENKEL OP BESTELLING
UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Kerst / Noël 2024

STRONKEN / BÛCHES 4 & 6 PERS

€ 5,90 pp

Samba

Mousse lichte en donkere chocolade—chocoladebiscuit
Mousse chocolat au lait et fondant—biscuit chocolat

Lady framboos / Lady framboise

Mousse van framboos—mousse van amandelen
Mousse à la framboise—mousse aux amandes

Café Latté

Koffiemousse—gevanilleerde slagroom—cremeux karamel—krokante bodem
Mousse café—crème fraîche vanille—cremeux karamel—fond croquant



Forêt Noire

Chocolademousse—chocoladebiscuit—slagroom
Mousse chocolat—biscuit chocolat—crème fraîche

Mokka

Macaronbeslag—mokka boterroom
Biscuit macaron—crème au beurre mokka



Tiramisu speculaas / Spéculoos

Cremeux speculaas—krokant van speculaas—mousse van mascarpone en koffiebiscuit
Cremeux de spéculoos—croquant de spéculoos—mousse mascarpone et biscuit café

STRONKEN / BÛCHES 4 & 6 PERS

€ 6,30 pp

Salsa

Biscuit—slagroom—aardbei en framboos
Biscuit—crème fraîche—fraise et framboise

Lingot

Bladerdeeg—Engelse room—aardbei en framboos—Italiaanse meringue
Pâte feuilleté—crème anglaise—fraise et framboise—meringue Italienne



Individueel gebakje (uitgezonderd Lingot)

€ 5,90

Gâteau individuel (sauf Lingot)

Salsa: € 6,30

Individueel chocoladegebakje kerstman € 6,10

Gâteau individuel chocolat père Noël



Assortiment mini-gebakjes € 15,00

Assortiment gâteaux réductions 6 stuks/pièces

Forêt noire, merveilleux, aardbei, framboos, éclair, javanais

Forêt noire, merveilleux, fraise, framboise, éclair, javanais



IJS EN SORBET / GLACE ET SORBET

Ijsstronk / Bûche glacée

4 p.: € 23,60 — 6 p.: € 35,40

Amandelmelk en framboos / Lait aux amandes et aux framboises

Vanille en chocolade / Vanille et chocolat

Slee nougatine / Traineau nougatine

7 p.: € 46,90

Met bolletjes ijs en sorbet / Avec boules de glace et sorbet



Om uw dessert af te maken... frambozencoulis

€ 12,00 / 5 p.

Pour compléter votre dessert... coulis de framboises

Nieuwjaar / Nouvel An 2025

GELUKSTAARTEN / GÂTEAUX DE PORTE BONHEUR

4 & 6 PERS — € 5,90 pp

Forêt Noire

Chocolademousse—chocoladebiscuit—slagroom
Mousse chocolat—biscuit chocolat—crème fraîche

Mokka

Macaronbeslag—mokka boterroom
Biscuit macaron—crème au beurre mokka

Samba

Mousse lichte en donkere chocolade—chocoladebiscuit
Mousse chocolat au lait et fondant—biscuit chocolat

Tiramisu speculaas / Spéculoos

Crèmeux speculaas—krokant van speculaas—mousse van mascarpone en koffiebiscuit
Crèmeux de spéculoos—croquant de spéculoos—mousse mascarpone et biscuit café



Tango

Mousse passie en mango—crèmeux framboos—biscuit brownie vanille
Mousse passion et mangue—crèmeux framboises—biscuit brownie à la vanille

4 & 6 PERS — € 6,30 pp

Lingot (Stronk / Bûche)

Bladerdeeg—Engelse room—aardbei en framboos—
Italiaanse meringue
Pâte feuilleté—crème anglaise—fraise et framboise—
meringue Italienne

Salsa (Stronk / Bûche)

Biscuit—slagroom—aardbei en framboos
Biscuit—crème fraîche—fraise et framboise



Individueel gebakje (uitgezonderd Lingot)

€ 5,90

Gâteau individuel (sauf Lingot)

Salsa: € 6,30

Assortiment mini-gebakjes € 15,00

Assortiment gâteaux réductions 6 stuks/pièces

Forêt noire, merveilleux, aardbei, framboos, éclair, javanais

Forêt noire, merveilleux, fraise, framboise, éclair, javanais



IJS EN SORBET / GLACE ET SORBET

Ijsstronk 4 p.: € 23,60

Bûche glacée 6 p.: € 35,40

Amandelmelk en framboos / Lait aux amandes et aux framboises

Vanille en chocolade / Vanille et chocolat



Feestmand nougatine 7 p.: € 46,90

Panier de fête nougatine

Met bolletjes ijs en sorbet / Avec boules de glace et sorbet



Om uw dessert af te maken... frambozencoulis

€ 12,00 / 5 p.

Pour compléter votre dessert... coulis de framboises

Het aperitief / L'apéritif

Huisgemaakte Aperohapjes

€ 15,60

Zakouskis fait maison

per 12 stuks / par 12 pièces

Mini pizza

Pesto-spek — kaas — garnaal

Pesto-lardons — fromage — crevettes



Assortiment

— BROOD / DE PAINS

Toastbrood—Notenbrood—Brioche—Podommeke

Pain toast—Pain aux noix—Brioche—Podommeke



— KLEINE BROODJES / PETITS PAINS

Tafelbroodjes wit, grijs en donker—Notenpistolets—...

Pains de tables blanc, gris et foncé—Petits pains aux noix—...

— VOOR BIJ DE KOFFIE / AVEC LE CAFÉ

Macarons—Truffels—Mini-cupcakes—Boterkoekjes—...

Macarons—Truffes—Mini-cupcakes—Biscuit au beurre—...

DRIEKONINGEN-TAARTEN

zijn vanaf donderdag 2 januari 2025 beschikbaar!

NOS GALETTES DES ROIS seront disponibles
dès le jeudi 2 janvier 2025 !



Openingsuren

Maandag 23-12	Gesloten Telefonisch (vanaf 8.30 uur) en online bestellen mogelijk tot 15 uur
Dinsdag 24-12	Enkel OPEN op bestelling van 8 uur tot 15 uur Afhaling ijs, taart en patisserie vanaf 10 uur
Woensdag 25-12	Gesloten
Donderdag 26-12	Gesloten
Vrijdag 27-12	OPEN van 7 uur tot 18 uur
Zaterdag 28-12	OPEN van 7 uur tot 17 uur
Zondag 29-12	OPEN van 7 uur tot 13 uur
Maandag 30-12	Gesloten Telefonisch (vanaf 8.30 uur) en online bestellen mogelijk tot 15 uur
Dinsdag 31-12	Enkel OPEN op bestelling van 8 uur tot 15 uur Afhaling ijs, taart en patisserie vanaf 10 uur
Woensdag 01-01	Gesloten
Donderdag 02-01	OPEN van 7 uur tot 18 uur met driekoningen-taarten!



Heures d'ouvertures

Lundi 23-12	Fermé Commandes par téléphone (à partir de 8h30) et en ligne possible jusqu'à 15h00
Mardi 24-12	OUVERT uniquement sur commande de 8h à 15h Enlèvement de glaces, tartes et patisserie à partir de 10h
Mercredi 25-12	Fermé
Jeudi 26-12	Fermé
Vendredi 27-12	OUVERT de 7h00 à 18h00
Samedi 28-12	OUVERT de 7h00 à 17h00
Dimanche 29-12	OUVERT de 7h00 à 13h00
Lundi 30-12	Fermé Commandes par téléphone (à partir de 8h30) et en ligne possible jusqu'à 15h00
Mardi 31-12	OUVERT uniquement sur commande de 8h à 15h Enlèvement de glaces, tartes et patisserie à partir de 10h
Mercredi 01-01	Fermé
Jeudi 02-02	OUVERT de 7h00 à 18h00 avec les galettes des rois !



Foto's: Thierry Geenen

Tot slot...

Op 24 en 31 december 2024 werken wij ENKEL op bestelling; deze twee dagen is er geen winkerverkoop!

Bestel makkelijk via onze webshop via
www.patisserie-andy.com

Bestellingen voor 24/12 ten laatste doorgeven op 22/12, wijzigen van bestaande bestellingen ten laatste op 21/12! Bestellingen voor 31/12 ten laatste doorgeven op 29/12, wijzigen van bestaande bestellingen ten laatste op 28/12! Gebak, taart en ijs kan op 24/12 en 31/12 afgehaald worden tussen 10 en 15 uur - Brood(jes) en koffiekoeken vanaf 8 uur. **Om u zo vlot mogelijk te bedienen vragen wij u de bestellingen zoveel mogelijk op voorhand te betalen en uw bestelling af te halen op het afgesproken uur.**

Door een groot aantal bestellingen van bepaalde soorten gebak of ijs zou het kunnen dat de bestellingen hiervoor vroeger worden afgesloten!

Enfin...

Le 24 et 31 décembre nous travaillons UNIQUEMENT sur commande ; pas de vente au comptoir ces 2 jours !

Commandez en ligne via
www.patisserie-andy.com

Les commandes pour le 24/12 commander au plus tard le 22/12, modifier les commandes existantes est possible au plus tard le 21/12.

Les commandes pour le 31/12 commander au plus tard le 29/12, modifier les commandes existantes est possible au plus tard le 28/12.

Les gâteaux, tartes et glaces pour le 24/12 et le 31/12 sont à retirer entre 10h et 15h - (Petits) pains et viennoiseries à partir de 8h.

Afin de vous servir le plus rapidement que possible, nous vous demandons de payer les commandes le plus possible à l'avance et de retirer votre commande à l'heure convenue.

En raison du nombre important de commandes pour certains types de gâteaux ou de glaces, il se peut que les commandes pour cela seront fermées plus tôt !

**BESTEL ONLINE
COMMANDEZ EN LIGNE
www.patisserie-andy.com**

Winderickxplein 23 — 1652 Alsemberg — 02 380 15 04