



Markekerkstraat 15, 8510 Marke  
Tel : 056/22.30.50

**Gelieve tijdig uw bestelling te plaatsen!**

---

### Openingsuren feestdagen

**Zondag 24 december: OPEN van 07.00 tot 17.00 (let op geen ontbijtronde)**

Maandag 25 december, dinsdag 26 december, woensdag 27 december:  
gesloten

**Zondag 31 december: OPEN van 07.00 tot 17.00 (let op geen ontbijtronde)**

Maandag 1 januari, dinsdag 2 januari, woensdag 3 januari:  
gesloten

---

Studenten gezocht om ons team  
te versterken in 2018



## 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

Buche 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

## 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.)*



## MINI BELEGDE BROODJES



## IJSBUCHES *(4 of 6 personen)*

Buche Praliné  
Buche Framboos  
Buche Vanille  
Buche Chocolade

## MINITAARTJES

Eclairs  
Tompoes  
Confituur  
Soezen  
Meringue slagroom  
Biscuit slagroom advokaat marsepein  
Javanais  
Miserable  
Bavarois

## ANDER IJS

Sneeuwman *(1 persoon)*  
Kerstmuts *(9 personen)*  
Chalet *(8 personen)*

Gemengd fruittaartje  
Frambozentaartje  
Banaantaartje  
Aardbeitaartje  
Tiramisu  
Perenmousse  
Mini chocomousse potje  
Bretoens taartje

## BROOD SPECIALITEITEN

Ciabatta en stokbrood  
Kerstkoeken  
Tafelbroodjes  
Briochebrood  
Bruin notenbrood of bruin met rozijnen

## ALSOOK

Ronde bretoense appeltaart  
Luka's gekend frietbakje als dessert

PRETTIGE KERST EN GELUKKIG NIEUWJAAR