



Onze patisserie

Fruïtsmaken

- De St-Ange: bavarois framboos, frambozen, aardbeien in het seizoen.
 - De Passion: bavarois passievrucht, gevarieerd fruit.
 - De Fruits rouges: lichte mousse, pistache, rode vruchten.
 - De Chiboust: gekarameliseerde appelen, chiboust.
 - De Soufflé poire: lichte mousse, peer, chocolade.

Chocoladesmaken

- De Feuillantine: chocolade, krokante praliné.
- De 3 chocolats: mousse witte chocolade, fondant, chocoladeschilfers.
 - De Opéra: javanais chocolade.
- De Alexandra: merengue, chocolademousse, melkchocolade.
- De Merveilleux: merengue, mousse van chocolade, chocoladeschilfers.
- De Speculoos: merengue, mousse van chocolade, chocoladeschilfers.

De klassiekers

- De Misérable : luchtige crème au beurre, vanille.
- De St Honoré: bladerdeeg, slagroom, soezen, banketbakkersroom.
 - De Solferino: bladerdeeg, slagroom.
- De Paris-Brest: bladerdeeg, crème au beurre, praliné.
 - De Moka : crème au beurre, koffie.