

De prijzen zijn indicatief en kunnen gewijzigd worden volgens de vers marktprijzen.

Prijzen geleverd zonder bediening.

DESSERTEN VOOR ALLERANDE FEESTGELEGENHEDEN

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Flan "BEAU RIVAGE" | 2,50€ |
| Klassieke fruit salade met kirsch | 2,50€ |
| Exotise fruit salade met kirsch | 4,00€ |
| Duo van geglaceerde peren met amandelmelk en vers fruit | 3,00€ |
| Dame blanche met warme chocolade saus | 3,50€ |
| Drie vruchtensorbet met frambozensaus en vers fruit | 3,50€ |
| Fijne appeltaartje met kaneel en bruine suiker en vanille ijs | 3,00€ |
| Peer "belle hélène" gepocheerde peer, vanille-ijs en warme chocoladesaus | 3,50€ |
| Nuance van peer "belle Hélène" gepocheerde peer vanille ijs en warme appel en limoen sausje | 3,50€ |
| "Pêche Melba" gepocheerde perzik vanille-ijsroom, aardbeiensaus en slagroom. | 3,50€ |
| Acacia honing parfait | 3,00€ |
| Vanille parfait met gekonfijt fruit | 3,00€ |
| Vanille bavarois met gekonfijt fruit | 3,00€ |
| Drie kleurige chocolade parfait "wit, melk, fondant" | 3,00€ |
| Compositie van witte en zwarte chocolade bavarois | 3,00€ |
| Bavarois met Grand-Marnier en sinaasappelsausje | 3,50€ |
| Parfait van sinaasappel, citroen en aardbeien met vanille saus | 4,00€ |
| Tiramisu en in cointreau gemacereerde rozijnen | 3,50€ |
| Mont-Blanc van ijsroomsoezen en warme chocoladesaus | 3,50€ |
| Trio van chocolademousse met pralinenootjes en "Mandarin Napoleon" | 6,20€ |
| Mousse van fondantchocolade met porto | 3,00€ |
| Drijvende meloen parels in muscat de Baumes de Venis | 6,50€ |
| Seizoen gebonden prijs van 15 november tot 30 maart | |
| Stronkje gevuld met parfait van pistacipitten met omhulsel van chocolade | 3,00€ |
| "Gegivreerde" sinaasappel met z'n ijsroom en Grand-Marnier | 3,00€ |
| Gevulde peer met ijsroom en gekonfijt fruit "Gegivreerde" | 3,50€ |
| Gevulde mini ananas met ijsroom en bosvruchten "Gegivreerde" | 4,50€ |
| Paaslam versierd met slagroom vers fruit en marsepein bloempjes | 2,50€ |
| Met rode vruchtensaus "aardbeien en frambozen" per persoon | + 0,50€ |
| Huwelijksduifjes met slagroom, vers fruit en marsepein bloempjes | 2,50€ |
| Taartje van romige kaas op een bedje van tartaar van vers fruit en rode vruchtensaus | 3,00€ |
| Charlotte met bittere chocolade | 3,00€ |
| Charlotte met in cointreau gekonfijte pompoen | 3,50€ |
| Charlotte met sinaasappel en infusie van exotis fruit | 3,50€ |
| Gebak met slagroom en of boterroom | 3,00€ |
| Kaasassortiment gekozen door de chef met gedroogd fruit noten en appelfantasie | 4,00€ |
| Voor koffie naar genoegen met zoetjes thé op aanvraag per persoon | 1,00€ |
| "Crêpes suzette" twee flensjes per cts | 3,00€ |
| Normandiche pannenkoek gekarameliseerd | 4,50€ |
| Ijsnoegat met honing, gekarameliseerde nootjes en gekonfijt fruit | 3,00€ |
| Ijsnoegat met honing, gekonfijt fruit en pistache | 3,50€ |
| Merveilleux | 2,00€ |
| Klein verbrande room "crème brûlée" | 2,50€ |
| Grote verbrande room "crème brûlée" | 4,00€ |
| Tartatin met ijsroom individueel taartje geflambeerd met calvados | 3,50€ |
| Geglaceerde vacherin met zoute kastanjes | 3,00€ |
| Kaasbuffet 100 gr per persoon met uitgebreid assortiment gekozen door de chef met | |
| Gedroogd en vers fruit en broodjes assortiment | 5,00€ |
| Bord met assortiment van reducties van desserts 6 soorten | 6,00€ |

Indien u een persoon wenst voor het afwerken van de dessert borden ter plaatse, wordt er een meer prijs aangerekend van

25,00€ per uur + 21% b.t.w. en het of de desserts worden met 6% b.t.w. verhoogd

KAASASSORTIMENT VOOR HET SAMEN STELLEN VAN EEN KAAS BUFFET

Cammenber, Chaumes, Explorateur, Brie de Meaux véritable, Vieux paner, Pain de Passendael, Roquefort, Bleu Danois, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Cambozola, Brusselse kaas, Herve kaas, Geite kaas, Crotin de chavignol, eppoise de bourgogne, Carré de l'Est, Pont l'Evêque, Port salut, Emmenthal Zwitserland, Gouda half belegen 3 a 6 maanden oud, Abdij kaas van Maredsous, Korsendonk abdijkaas met bier, Gouda oud pikant, Oude bruggse, Parmesano regiano, Feta kaas, Boerenkaas met netelen, pecorino Romano, deze kazen worden naar uw keuze samen gebracht in een buffet met verse en gedroogde vruchten en noten en verscheidene soorten brood met aangepaste wijnen indien nodig. Prijzen op aanvraag.

Alle prijzen zijn 6 % B. T.W. Inbegrepen, zonder bediening