

BROODJES

Assortiment pistolets, mini pistolets, ciabatta, stokbrood ...

- Mini pistolets in karrewiel (groot en klein) of kerstboompje
- Speciaal brood: toastbrood (wit of bruin), oesterbrood (met of zonder rozijnen)
- Koekebrood, rozijnenbrood, suikerbrood, pain royal (geconfijt fruit), suiker-chocoladebrood
- Kerststollen met fruit of noten
- Vidées, halve maantjes, ...

TIP

Krokante broodjes niet te lang in een gesloten zak laten zitten. Beter de zak open zetten of de broodjes uitleggen.

Wijziging openingsuren op volgende dagen:

vrijdag	23/12/22	6.30 u - 17.00 u	Vroeger gesloten !
zaterdag	24/12/22	6.30 u - 16.00 u	Patisserie afhalen vanaf 13.30 u
zondag	25/12/22	7.30 u - 11.00 u	Patisserie afhalen vanaf 9.30 u
vrijdag	30/12/22	6.30 u - 17.00 u	Vroeger gesloten !
zaterdag	31/12/22	6.30 u - 16.00 u	Patisserie afhalen vanaf 13.30 u
zondag	01/01/23	GESLOTEN	

Omdat de feestdagen voor ons team veel organisatie en extra werk betekenen, vragen wij u vriendelijk met volgende deadlines rekening te houden:

ZATERDAG 24/12/22

Patisserie kan besteld worden t.e.m. zondag 18/12
Brood, boterkoeken, pistolets ...
kunnen besteld worden t.e.m. donderdag 22/12

ZONDAG 25/12/22

Patisserie kan besteld worden t.e.m. zondag 18/12
Brood, boterkoeken, pistolets ...
kunnen besteld worden t.e.m. vrijdag 23/12/22

ZATERDAG 31/12/22

Patisserie kan besteld worden t.e.m. zondag 25/12
Brood, boterkoeken, pistolets ...
kunnen besteld worden t.e.m. donderdag 29/12

ZONDAG 01/01/23 - GESLOTEN

Patisserie kan reeds op 31/12 afgehaald worden en in de koelkast bewaard worden tot 1 januari.
Alles wordt immers vers in huis gemaakt.

Ook voorzien we opnieuw halfafgebakken stokbroodjes die jullie dan verder thuis kunnen afbakken.

Bestellingen kunnen ten aller tijde per product vroeger afgesloten worden indien onze max capaciteit bereikt is.

TIP

BESTELLEN ENKEL VIA VOORAFBETALING IN ONZE WEBSHOP OF IN DE WINKEL. Niet telefonisch.

<https://webshop.bakkerijcoudeville.be/nl/>

Conceptcreation printea.be

A
Very
Merry
Christmas

FEEST
FOLDER
2022-2023

BAKKERIJ
COUDEVILLE

Stationsstraat 20 - Koekelare

T 051 58 85 38

www.bakkerijcoudeville.be

info@bakkerijcoudeville.be

Gesloten op maandag en dinsdag.

www.facebook.com/bakkerijcoudeville

waar we regelmatig foto's posten,
o.a. van de kerstspecialiteiten.

Ons team wenst jullie alvast
smaakvolle feesten toe!

BIJ DE KOFFIE

- In huis gemaakte dessertkoekjes, speculoos, melocakes, wafeltjes, lukken, cakes ...
- Feestdagentopper** Champagnecake!
Zeg geen gewone cake tegen champagnecake. Deze is namelijk opgebouwd uit fijne laagjes biscuit afgewisseld met champagneganche. U dient hiervan fijne plakjes af te snijden.



- Chocoladekerstboompjes zullen normaal gemaakt worden tegen woensdag 14 december. Wens je zeker te zijn van jouw exemplaar, bestel ze dan. Eenmalige productie!

- Assortiment gevulde macarons!!!

- Artisanale pralines, cerisetten, caraques ... en zelf gemaakte truffels

• Mini gebakjes:

- donuts **1.00 €**
- confituur, boule **1.15 €**
- éclair, tomouce **1.25 €**
- appel **1.50 €**
- javanais, misérable **1.50 €**
- advocaatgebakje **1.75 €**
- biscuit, merengue, zwaantje **1.50 €**
- torino, bolobo, forêt noire, framboise, citronello, madagascar, chocobombe, soleil, caramella **1.75 €**
- gemengd fruit of aardbei **1.75 €**
- glaasje chocomousse **1.40 €**
- potje crème brûlée (incl. 1 euro leeggoed) **2.60 €**
- glaasje advocaat **1.75 €**



ROOMIJS EN SORBET

- Roomijs**
vanille - mokka - chocolade - straciatella
pistache - speculoos - praliné - aardbei
0,25 liter à **2,80 €**
0,5 liter à **5,35 €**
1 liter à **10,20 €**

vanille - mokka - chocolade - straciatella
pistache - speculoos - praliné - aardbei

- Sorbet**
aardbei - framboos - exotique - citroen
0,25 liter à **2,80 €**
0,5 liter à **5,35 €**
1 liter à **10,20 €**

- Iglo vanille-ijs met aardbeienijs**
1 persoonsgebakje **4,90€/pp** - 4 pers. **19,00€**

- Iglo vanille-ijs met chocolade-ijs**
1 persoonsgebakje **4,90€/pp** - 6 pers. **28,50 €**

- Kerstmuts vanille-ijs met frambozensorbet**
1 persoonsgebakje **4,90€/pp** - 6 pers. **28,50 €**

- Ijsbeer vanille-ijs met exotiquesorbet**
1 persoonsgebakje **4,90 €/pp** - 8 pers. **38,00 €**

- Bûche 4-12 pers.** **4,40 €/pp**
straciatella-ijs en chocolade-ijs
of vanille-ijs met mokka-ijs

TIP haal ijs ongeveer een kwartiertje voor het serveren al uit. Je zal ze makkelijker kunnen snijden!

NIEUW

NIEUWJAARSGEBAK

Pink O'Clock

Bombe met bodem van pecannotencrumble, aardbeienmousse, citroencrèmeux en rode vruchten coullis, afgewerkt met een (aftel) uurwerk voor het nieuwe jaar!
ENKEL TE VERKRIJGEN VANAF 30/12 EN BEPERKT AANBOD
-> bestellen is aangeraden!

- 4 personen **16,80€** 6 personen **24,30€**

DESSERTSCHAALTJE

Verfijnd dessertschaaltje naar ingeving van de chef.

- 6,50€** (incl. 1,50 euro leeggoed)



KLASSIEK BÛCHEN

(voor 4, 6, 8, 10 en 12 personen)

- Slagroom **3,90 €/pp**
biscuit met slagroom en fruit

- Sint-maarten **3,90 €/pp**
merengue, biscuit,
chocolademousse, slagroom

- Boterroom vanille **4,00 €/pp**
biscuit met boterroom in vanille

- Boterroom mokka **4,00 €/pp**
biscuit met boterroom in mokka

MODERNE BÛCHEN

(enkel in 6 personen)

- Bolobo **4,20 €/pp**
chocoladebiscuit afgewisseld
met fondant chocolademousse
en melkchocolademousse

- Madagascar **4,30 €/pp**
amandelbiscuit met
krokante bodem, "origine"
madagascarchocolademousse
en frambozencrèmeux

- Torino **4,30 €/pp**
feuilletine, karamel-
chocolademousse, crème brûlée,
chocoladebiscuit

- Soleil **4,30 €/pp**
amandelstreuzel, vanillemousse,
amandelmoelleux, passiecrèmeux



Slagroom en fruit



Sint-Maarten



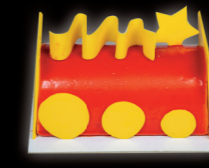
Boterroom vanille



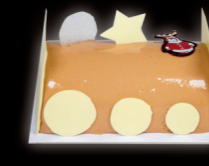
Boterroom mokka



Bolobo



Madagascar



Torino



Soleil

TIP Slagroombûches en moderne bûches in de koelkast bewaren en zo serveren. Boterroombûches op kamertemperatuur serveren.