

A  
Very  
Merry  
Christmas

# FEEST FOLDER 2023-2024

BAKKERIJ  
COUDEVILLE

Stationsstraat 20 - Koekelare

T 051 58 85 38

[www.bakkerijcoudeville.be](http://www.bakkerijcoudeville.be)

[info@bakkerijcoudeville.be](mailto:info@bakkerijcoudeville.be)

Gesloten op maandag en dinsdag.

[www.facebook.com/bakkerijcoudeville](https://www.facebook.com/bakkerijcoudeville)

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

Ons team wenst jullie alvast  
smaakvolle feesten toe!

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

Bestellingen voor:	Uiterste besteldatum patisserie	Uiterste besteldatum brood, pistolets, koeken	Openingsuren:	Afhalen bestellingen van patisserie
ZONDAG 24/12/23	ZONDAG 17/12/23	VRIDAG 22/12/23	6.30 - 15 u. ruime keuze indien u niet besteld heeft	13 u. tot 15 u.
MAANDAG 25/12/23 (enkel afhaal bestellingen)	ZONDAG 17/12/23	ZATERDAG 23/12/23	tussen 8.00 - 8.30 u. kunnen ontbijt- bestellingen afgehaald worden.	9.30 u. tot 11 u.
ZONDAG 31/12/23	ZONDAG 24/12/23	VRIDAG 29/12/23	6.30 - 15 u. ruime keuze indien u niet besteld heeft	13 u. tot 15 u.

AFWIJKING VOOR LIJSTAARTEN: bestellen kan t.e.m. zondag 17 december (voor de ganse feestperiode!), daarna enkel keuze volgens aanbod in de winkel.

Op 1 januari zijn we 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

## 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.



## 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.
- Onze geliefde Chocoladekerstboompjes zullen normaal gemaakt worden tegen woensdag 13 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:

- |   |        |
|---|--------|
| - confituur, boule  | 1.20 € |
| - éclair, tomouce   | 1.30 € |
| - appel   | 1.55 € |
| - javanais, misérable   | 1.55 € |
| - advocaatgebakje   | 1.80 € |
| - biscuit, merengue, zwaantje   | 1.55 € |
| - torino, bolobo, forêt noire, framboise, citronello, madagascar, chocobombe, soleil, caramella | 1.80 € |
| - gemengd fruit of aardbei  | 1.80 € |
| - glaasje chocomousse   | 1.55 € |
| - potje crème brûlée (incl. 1 euro leeggoed)  | 2.60 € |
| - glaasje advocaat  | 1.85 € |



## ROOMIJS EN SORBET

- **Roomijs**  
vanille - mokka - chocolade  
stracciatella - pistache - aardbei  
0,25 liter à 2,90 €  
0,5 liter à 5,50 €  
1 liter à 10,60 €
- **Sorbet**  
framboos - exotique - citroen  
0,25 liter à 2,90 €  
0,5 liter à 5,50 €  
1 liter à 10,60 €
- **Iglo vanille-ijs met aardbeienijs**  
1 persoonsgebakje 5,10 €/pp - 4 pers. 19,80 €
- **Iglo vanille-ijs met chocolade-ijs**  
1 persoonsgebakje 5,10 €/pp - 6 pers. 29,70 €
- **Kerstmuts vanille-ijs met frambozen-sorbet**  
1 persoonsgebakje 5,10 €/pp - 6 pers. 29,70 €
- **Rendier vanille-ijs met exotiquesorbet**  
1 persoonsgebakje 5,10 €/pp - 8 pers. 39,60 €
- **Bûche** (voor 4 of 6 personen)  
stracciatella-ijs en chocolade-ijs  
of vanille-ijs met mokka-ijs  
4,70 €/pp



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

## NIEUWJAARSGEBAK

### Chocolat O'Clock

Bombe met bodem van donkere feuilletine, chocoladeganache, hazelnootbiscuit, chocoladecrèmeux en afgewerkt met een (aftel) uurwerk voor het nieuwe jaar!

ENKEL TE VERKRIJGEN VANAF 30/12 EN BEPERKT AANBOD  
-> bestellen is aangeraden!

4 personen 17,20 €

6 personen 24,90 €



## KLASSIEK BÛCHEN

(voor 4, 6 of 8 personen)

- Slagroom 4,15 €/pp  
biscuit met slagroom en een vulling van aardbei en ananas
- Sint-maarten 4,15 €/pp  
merengue, biscuit, chocolademousse, slagroom
- Boterroom vanille 4,40 €/pp  
biscuit met boterroom in vanille
- Boterroom mokka 4,40 €/pp  
biscuit met boterroom in mokka



## MODERNE BÛCHEN

(voor 4 of 6 personen)

- Forêt Noir 4,50 €/pp  
chocoladebiscuit, fondant chocolademousse, slagroom, afgewerkt met chocoladebladeren.
- Framboise 4,50 €/pp  
biscuit vanille, frambozenmousse, gesauceerde biscuit ertussen en afgewerkt met verse frambozen
- Torino 4,50 €/pp  
feuilletine, karamelchocolademousse, crème brûlée, chocoladebiscuit
- Fruit 4,50 €/pp  
Bretoens zanddeeg gevuld met crème prise en belegd met een mengeling van vers fruit.



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