

2026

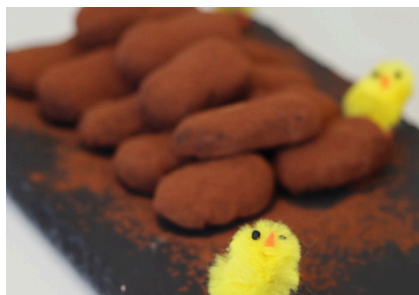
Paas menu

ZUSJES
ATELIER



Advocaat witte chocolade truffels

De truffels in een nieuw jasje! Slagroomtruffels met een vleugje advocaat, een laagje witte chocolade en een koek crumble. Jouw nieuwe verslaving deze pasen!



Slagroomtruffels

Een favoriet van velen! Onze slagroomtruffels zijn heerlijk voor bij de koffie of thee. Gemaakt van een slagroomvulling, een laagje pure chocolade en cacaopoeder. De slagroomtruffels zijn glutenarm.



Zusjes cookies

Mega lekkere koeken voor bij de brunch of bij de koffie en thee. Keuze uit de smaken: framboos witte chocolade, karamel zeezout en pistache melk chocolade.



Crème brûlée macarons

Hier raak je niet op uitgekeken! Een vanille ganache, drupje karamel en een gebrand suiker schelpje. De macarons zijn glutenarm.



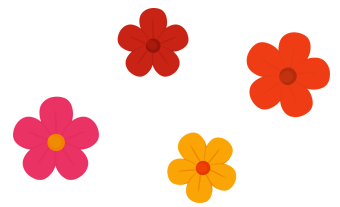
Citroen cake

Een smeuïge, zachte citroen cake met een luchtige citroen crème. Deze cake maakt jouw pasen compleet! Je kunt hier namelijk met 6 personen van genieten.



Bonbon eitjes

Een luxe doosje met 25 heerlijke bonbon eitjes!
Perfect voor bij de koffie of thee. In 5 verschillende smaken: pistache praline, witte chocolade framboos, puur hazelnoot praline, witte chocolade passievrucht & karamel zeezout. Ook leuk om cadeau te geven!



Lemon meringue tartelette

Met een frisse lemon curd is dit gebakje perfect voor degene die van een zuurtje houden. Een tartelette met lemon curd en een gebrande Italiaanse meringue.



Advocaat tartelette

Zacht, vol en feestelijk – een echte traktatie voor pasen!
Een tartelette met een advocaat ganache en een luchtige advocaat crème.



Pistache framboos tartelette

Een echt Frans patisserie gebakje met veel verschillende smaakstructuren. Een tartelette bodem met pistache praliné, een frambozen gelei en een luchtige frambozen crème.



Noten appel tartelette

Een tartelette met een lekkere appel vulling, gekarameliseerde noten en een vanille crumble. Zoet, nootachtig en heerlijk in balans.



Stroopwafel slobje

Stroopwafel liefhebbers opgelet! Dit gebakje is voor jou! Een smeùige sloffenbodem met amandelspijs, krokante stroopwafel en een zachte swirl van gezouten karamel en karamelcrème.



Rood fruit slobje



Een zachte sloffenbodem met romige amandelspijs, gevuld met Zwitserse room en royaal belegd met vers rood fruit. Echt zo lekker!



Frambozen cheesecake

Romige cheesecake op een bodem van Bastognekoeken, afgewerkt met een frisse frambozengelei. Zacht, fruitig en perfect in balans tussen zoet en fris.



Bokkenpootjes gebakje

Houd jij van amandel en bokkenpootjes? Dan zal dit gebakje bij jou in de smaak vallen! Een luchtige biscuit gevuld met een bokkenpootjes crème en stukjes bokkenpootjes. Dit gebakje is heerlijk bekleed met marsepein.



Kinder muffin

Voor de kleintjes onder ons hebben wij een lekker kinder gebakje. Een mini muffin met een vanille crème, gekleurde musketspikkels en een vrolijk chocolaatje.



Cake pop

Vanillecake omhuld met een romig laagje witte chocolade en feestelijke musketspikkels. Klein van stuk, groots in smaak! Een vrolijke zoete traktatie.