



2025

Kerst menu



ZUSJES
ATELIER



Rocky Road Fudge

Dit is jouw nieuwe verslaving! Een witte chocolade fudge, royaal gevuld met Maltersers, gevriesdroogde frambozen & marshmallows. Samen met een melk chocolade fudge, gevuld met Oreo, een notenmix & cranberry's.



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 of pistache melk chocolade.



Crème Brûlée Macarons

Hier raak je niet op uitgekeken! De crème brûlée macarons maken jouw kerst helemaal compleet. Een vanille ganache, drupje karamel en een gebrand suiker schelpje. De macarons zijn glutenarm.



Stoofpeertjes Kaneel Cake



Een smeuiëge, zachte cake met fijne stukjes stoofpeer, een snufje kaneel en afgetopt met een luchtige kaneelcrème. Deze cake maakt jouw kerst compleet! Je kunt hier namelijk met 6 personen van genieten.



Mini Tartelettes

Een doosje met 12 heerlijke mini tartelettes!
Perfect voor bij de koffie of thee. In 4 verschillende smaken: champagne, tiramisu, pistache framboos & hazelnoot bueno.



Champagne Tartelette

She's back! Maar dan met een twist. Een heerlijke tartelette koekbodem, met een frisse frambozen gelei en een champagne mousse.

Tip!! Bestel deze ook voor oudejaarsavond!



Tiramisu Tartelette

Bij de kerst hoort een tiramisu dessert. Een tartelette met een mascarpone creme, lange vingers doordrenkt in espresso en een snufje cacao.



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.



Hazelnoot Bueno Tartelette

Deze tartelette is voor de Bueno liefhebbers!
Een tartelette met een amandelbeslag en hazelnootjes, een laagje melk chocolade, een hazelnoot praliné en crème.





Appel Amandel Slofje

Een slofje die iedereen lekker vindt! Een slofje met amandelspijs, gekarameliseerde appelvulling en gesuikerde amandelschaafsel. Tipje! Dit gebakje is heerlijk om nog even op te warmen in de oven of airfryer op 180 graden.



Lemon Meringue Slofje

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



Monchou Kers(t) Dessert

Monchou: wie houdt er niet van?! Een heerlijke dessert in een glaasje met een bodem van bastogne koeken, romige monchou vulling en afgetopt met een kersenvulling.



Witte Chocolade Framboos punt

Een vanille biscuit met een witte chocolade mousse met een bite van stukjes chocolade, een frambozen geleij, een frambozen crème en bekleed met heerlijke marsepein.



Kinder Muffin

Voor de kleintjes onder ons hebben wij een lekker kinder gebakje. Een mini muffin met een vanille crème en gouden spikkels.

