2026

Kerst menu

ZUSJES ATELIER



Mini muffins

Een gezellig mix doosje vol lekkers voor bij de koffie!
6 luchtige vanillemuffins, gevuld met frisse lemoncurd en opgespoten met een citroencrème. En 6 vanillemuffins gevuld met frambozengelei en een heerlijke frambozencrème. Perfect om samen van te genieten met familie en vrienden!



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.



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.



Mini saucijzenbroodjes

Kleine, goudbruin gebakken saucijzenbroodjes met een smaakvolle vulling van een heerlijke mix van varkens- en rundvlees. Krokant van buiten, hartig en kruidig van binnen... Heerlijk voor bij de borrel!



Mini kaasstengels

Knapperige kaasstengels met een heerlijke hartige kaassmaak. Het perfecte kleine hapje om bij de borrel te zetten!



Stoofpeertjes Kaneel Cake



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



Pornstar Martini Dessert



Een verleidelijk dessert met zachte vanillecake, een heerlijke passievruchtmousse en krokante passievruchtcrumble. Maak het feest compleet met een pipetje vol passievruchtlikeur... voor nét dat beetje extra! Let op!! Het gebakje bevat geen alcohol, maar het pipetje met likeur wel.



Monchou Kers(t) Slofje



Een heerlijk knapperig slofje met een rijke bodem van amandelspijs, romige monchouvulling en kersen. Een klassieker in een verleidelijk jasje... één hapje en je bent verkocht!



Pistache Framboos Slofje



Een echt Frans patisserie gebakje met veel verschillende smaakstructuren. Een sloffenbodem van amandelspijs, met pistache praliné, een frambozen gelei en een luchtige pistache crème.



Kerststol Slofje



Een feestelijk slofje met amandelspijs, een Zwitserse room rijkelijk gevuld met rozijnen, afgetopt met amandelschaafsel en poedersuiker. De smaken van een klassieke kerststol, maar in een ander jasje!





Pecan Karamel Tartelette

Een knapperige koekbodem gevuld met gezouten karamel, stukjes pecannoten, opgespoten met een luchtige karamelcrème. Een heerlijke combinatie van zoet, zout en crunchy... puur genieten!





Lemon Meringue Tartelette

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





Appel Crumble Tartelette

Een knapperige koekbodem gevuld met zacht gebakken appel en kaneel, royaal afgewerkt met een heerlijke krokante crumble. Tipje: warm deze nog even lekker op in de airfryer of oven. Een vertrouwde klassieker in een feestelijk jasje!



Raspberry Cheesecake

Een heerlijke krokante Bastogne-bodem met daarop een romige cheesecake en een frisse frambozen topping. Een echte favoriet!





Kinder Muffin

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