



Sanders
Brood & Banket

**KERST &
NIEUWJAAR**
2017-'18



KERSTAVOND & KERSTDAG
oud & Nieuw

DESSERTEN & EXTRA'S

BESTELLEN

**!!! OP 25 DECEMBER 2017 EN 1 JANUARI 2018
WERKEN WE UITSLUITEND OP BESTELLING,
ER IS IN DE WINKEL OP DEZE 2 DAGEN NIKS VOORRADIG !!!
DAN ZAL DE WINKEL ENKEL OPEN ZIJN VAN 10 UUR TOT 13 UUR
OM BESTELLINGEN AF TE HALEN.**

Op andere dagen is de winkel open op de gewone uren.
Gelieve tijdig te bestellen zodat wij met alle zorg aan uw eindejaarstafel kunnen werken.

VOOR ONTBIJT KUNT U WEL GEBRUIK MAKEN VAN ONZE EXPRESS-SERVICE!

Heeft u nog vragen of speciale wensen?
Jürgen, Shirley en hun team helpen u graag
bij de samenstelling van uw feesttafel.

Wij wensen u alvast fijne feestdagen toe.

BAKKERIJ SANDERS

Dorpsstraat 62 - Jabbeke - 050 81 13 84 - www.bakkerij-sanders.be - info@bakkerij-sanders.be

KERSTAVOND & KERSTDAG

BÛCHES

1. BÛCHE SLAGROOM

Biscuit met slagroom en vers fruit

2. BÛCHE GANACHE

Biscuit met slagroom overgoten
met een chocoladespiegel en
afgewerkt met vers fruit

3. BÛCHE CRÈME AU BEURRE

Vanille: biscuit met vanilleboterroom
Mokka: biscuit met mokkaboterroom

4. BÛCHE DOMINO

Krokante bodem met crème brûlée
en een luchtige chocolademousse

5. BÛCHE CAMELLA

Bodem van krokante hazelnoot
crumble met binnenin een crème
brûlée en chocolade cremeux met
een luchtige caramelmousse

6. BÛCHE ANTIBES

Krokante zanddeegbodem met
een cremeux van framboos en een
luchtige chocolademousse

7. BÛCHE ANTONIO

Bodem van cocosbiscuit, binnenin
een cremeux van passie en
gianduja en een vanille mousse

8. INDIVIDUELE BÛCHE GEBAKJES

Ruim assortiment

TIP: voor je het gebak op tafel
zet eerst een 15 tal minuutjes
op kamertemperatuur laten
komen!

OUD & NIEUW

FEESTGEBAK

1. BISCUIT SLAGROOM

Biscuit met slagroom en vers fruit

2. BISCUIT CRÈME AU BEURRE

Vanille: biscuit met vanilleboterroom
Mokka: biscuit met mokkaboterroom

3. FRUITTAART

Zanddeegbodem gevuld met
crème prise en vers fruit

4. FRAMBOZENTAART

Zanddeegbodem gevuld met
crème prise en verse frambozen

5. DOMINO

Krokante bodem met crème brûlée
en een luchtige chocolademousse

6. CASINO

Bodem van chocoladebiscuit met
een luchtige melk- en fondant
chocolademousse met binnenin
chocoladeparels

7. FRÉMOUT

Biscuit met tussenin pralinéslag-
room en een bodem van progres
met krokante feuilletine

8. MOUSSE FRAMBOOS

Biscuitbodem, mousse van
framboos afgewerkt met een
framboospiegel en verse
frambozen

9. NIEUWJAARTAART CAMELLA (6 P.)

Bodem van krokante hazelnoot
crumble met binnenin een crème
brûlée en chocolade cremeux met
een luchtige caramelmousse

10. PROFITEROLLES

soesjes gevuld met crème prise
opgebouwd in een toren, vergezeld
met een heerlijke chocoladesaus

MINI GEBAKJES AANBOD IJS

Eclair - Fruittaartje - Advocaat -
Frambozentaartje - Misérable -
Javanais - Citroentaartje -
Mousse framboos - Casino -
Chocolademousse - Merveilleux -
Slagroomsoes

IJSTAARTEN

Om uw ijstaarten te garneren
hebben we verse chocoladesaus
of frambozencoulis.

SNEEUWMAN

Vanille met straciatella ijs

KERSTMUTS

Vanille ijs met frambozensorbet

CHALETS

Vanille met chocolade ijs

IJSBÛCHE

Vanille - mokka

SCHEPIJS

Vanille - mokka - frambozensorbet
- chocolade - straciatella

BROODJES

KROKANT

Wit - Bruin - Maanzaad - Sesam-
zaad - Multigranen - Volkoren

ZACHT

Witte ovenmopjes
Bruine ovenmopjes
Multigranen - Volkoren

DIVERSEN

Karrewiel (10 - 15 stuks)
Ciabatta: gewoon - mout - olijven
Oesterbrood met/zonder rozijnen
(ideaal bij Foie gras) - Roggemaf -
Toastbrood - Notenbrood

KADOTIPS

EXCLUSIEVE CHOCOLADEKERSTBOOM

Een truffelmasse met gekonfijte
sinaas, pistachenootjes
en krokante chocoladeparels

MACARONS DE PARIS

Ruim assortiment

GEVULDE FEESTMANDEN

U kunt een keuze maken uit
onze winkel en zelf een mand
samenstellen in alle prijsklassen.

CHOCOLADECREATIES OPGEVULD MET PRALINES

MOOI VERPAKTE PRALINES

GELIEVE UW IJSTAARTEN
TE BESTELLEN VÓÓR

20 december voor Kerstdag
27 december voor Nieuwjaar



DRIEKONINGENTAART
vrij 5 en zat 6 JANUARI 2018