

**Proef de
betovering van de
feestdagen met
onze feestelijke
lekkernijen.**

**Nos gourmandises
festives
contribuent à la
féeerie de Noël.**



Eindejaarsassortiment Gamme de fin d'année

2023-2024



**we bake
happy
moments**

De klassiekers - Kerstmis Les classiques - Noël

19660
Kerststronk slagroom & rood fruit 6p
Bûche crème fraîche & fruits frais 6p

19183
● Kerststronk boterroom chocolade 4p
Bûche crème au beurre chocolat 4p



19541
Kerststronk boterroom vanille 6p
Bûche crème au beurre vanille 6p

● Kerststronk boterroom chocolade 4p
Bûche crème au beurre chocolat 4p

19660
Kerststronk slagroom & rood fruit 6p
Bûche crème fraîche & fruits frais 6p



(1)9548
Kerstgebakje slagroom & rood fruit 2 x 1p en vrac
Bûchette crème fraîche & fruits frais 2 x 1p et vrac



19627
Kerststronk boterroom mokka 6p
Bûche crème au beurre moka 6p



10772
Kerststronk slagroom kers 4p
Bûche crème fraîche cerise 4p



(1)9547
Kerstgebakje boterroom mokka 2 x 1p en vrac
Bûchette crème au beurre moka 2 x 1p et vrac



(1)9335
Kerstgebakje boterroom chocolade 2 x 1p en vrac
Bûchette crème au beurre chocolat 2 x 1p et vrac



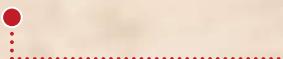
(1)9546
Kerstgebakje boterroom vanille 2 x 1p en vrac
Bûchette crème au beurre vanille 2 x 1p et vrac

Onze kerststronken 4p en 6p zijn beschikbaar tot en met 7 januari 2024.
Nos bûches de Noël 4p et 6p sont disponibles jusqu'au 7 janvier 2024 inclus.

De klassiekers - Nieuwjaar *Les classiques - Nouvel An*

19680

Nieuwjaarsgebak slagroom
& rood fruit 6p
Gâteau Nouvel An crème fraîche
& fruits frais 6p



19551

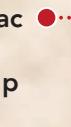
Nieuwjaarshart boterroom
vanille 6p
Coeur Nouvel An crème au
beurre vanille 6p



HAPPY

(1)9557

Nieuwjaarsgebakje
mokka 2 x 1p en vrac
Petit gâteau fin
d'année moka 2 x 1p
et vrac



•

(1)9558

Nieuwjaarsgebakje slagroom
& rood fruit 2 x 1p en vrac
Petit gâteau fin d'année
crème fraîche & fruits frais
2 x 1p et vrac



19534

Nieuwjaarshart
slagroom & rood fruit 6p
Coeur Nouvel An crème
fraîche & fruits frais 6p



(1)9556

Nieuwjaarsgebakje
vanille 2 x 1p en vrac
Petit gâteau fin d'année
vanille 2 x 1p et vrac



19535

Nieuwjaarshart
boterroom mokka 6p
Coeur Nouvel An crème
au beurre moka 6p



Het beste van boterroom

Crème au beurre sublime

10209

● **Gebak boterroom nougatine 6p**
Gâteau crème au beurre nougatine 6p

Een luchtige biscuit gevuld met pralinéboterroom en rijkelijk afgewerkt met knapperige nougatine.

Une gâteau légère fourrée de crème au beurre pralinée et richement garnie de nougatine croquante.



19313

Rolbiscuit framboos x2
Biscuit roulé framboise x2

Een heerlijk gebak waarbij een dunne en zachte biscuit wordt gevuld met een luchtige boterroom op basis van frambozen en vervolgens opgerold tot deze prachtige lekkernij.

Biscuit enroulé d'une légère crème au beurre à la framboise, joliment décoré de fruits rouges..



10210

Dripcake 6p

Deze heerlijke creatie bestaat uit lagen smeuïge chocoladecake, afgewisseld met romige chocoladeboterroom en frambozen. Het geheel wordt prachtig afgewerkt met verse bosvruchten en een zijdezachte boterroom.

Le dripcake est un gâteau pour les gourmands! Il est constitué de différentes couches de cake au chocolat, de crème au beurre au chocolat et de framboises. Le tout est joliment décoré de crème au beurre et de fruits frais.

11018

Gebakje hazelnoot boterroom x2
Petit gâteau crème au beurre aux noisettes x2

De luchtige biscuit past perfect bij de rijke smaak van boterroom en de crunch van hazelnoten.

Ce biscuit léger se marie parfaitement avec le goût dense de la crème au beurre pralinée et le croquant des noisettes.



Lekkernijen met slagroom Des gourmandises à la crème fraîche

15923 Kerststronk crémeux met vers fruit 6p / Bûche crémeux aux fruits frais 6p

Een heerlijke biscuit opgevuld met een zachte vanillemousse, ananas en vers fruit. Het gebak is rondom afgewerkt met een lepelbiscuit.

Parfaite combinaison d'une génoise, d'un crémeux à la vanille fourré d'un confit d'ananas et recouvert de fruits frais, le tout entouré d'un biscuit cuillère.

10785 Paris Brest hazelnoot 2 x 1p / Paris Brest noisette 2 x 1p

Uniek gebakje gemaakt van luchtig soezenbeslag, gevuld met een crème suisse van hazelnoot.

Un petit gâteau original composé d'une pâte à chou remplie de crème suisse aux noisettes.

10781 Paris Brest 6p

Soes gevuld met fluweelzachte pudding, kersen en verfijnde slagroom, prachtig afgewerkt met een royale toplaag van slagroom en feestelijke decoraties.

Chou fourré de pudding velouté, de cerises et d'une délicate crème fouettée, le tout agrémenté d'une généreuse couche de crème fouettée et de décos festives.

10208 Stronk zwarte woud 6p / Bûche forêt noire 6p

Ontdek de perfecte harmonie van smaken in deze kerststronk, waarin luchtige biscuit en romige slagroom, sappige kersen en rijke chocolade samenkommen.

Cette bûche est une délicieuse combinaison de biscuit, crème fraîche, cerises et chocolat.

Klein en fijn - Des mignardises raffinées

10214 Dessertpotje rode vruchten 1p / Verrine trifle fruits rouges 1p

Een tijdloze klassieker uit de Engelse keuken, wereldwijd geliefd. Ons dessertpotje betovert met zijn gelaagde creatie van zachte cake, sappige rode vruchten en verfijnde crème suisse.

Un classique intemporel de la cuisine anglaise, apprécié dans le monde entier. Notre verrine enchante par ses couches de cake moelleux, de fruits rouges et d'une délicieuse crème suisse.

19307 Mignardises boterroom x6 / Mignardises crème au beurre x6

Een combinatie van drie geliefde klassiekers: 2x misérable, 2x javanais en 2x mokka boterroom. Heerlijke lekkernijen met rijke smaken en romige texturen.

Réunion de trois grands classiques en format mignardise: 2 misérables, 2 javanais et 2 carrés moka. Irrésistible pour les amateurs de crème au beurre!





Feestelijke bavarois - Des bavarois festifs

19332 Hart bavarois chocolade 6p / Cœur bavarois au chocolat 6p

Laat je hart smelten voor deze chocoladebavarois in hartvorm met een verrassend knapperig laagje. De perfecte balans tussen romig en krokant.

Laissez votre cœur fondre pour ce bavarois au chocolat ayant une couche croquante au milieu. L'équilibre parfait entre le crémeux et le croquant.



15938 Stronk Gianduja 2p / Bûche Gianduja 2p

De combinatie van de vanillebiscuit en de smeuïge Giandujamousse is onweerstaanbaar! Gianduja is een zoete chocolade die hoofdzakelijk bestaat uit hazelnootpasta.

La combinaison d'un biscuit à la vanille et d'une mousse Gianduja rend ce dessert particulièrement léger et savoureux. Gianduja est un chocolat doux, à base d'une pâte aux noisettes.



10211 Stronkje tiramisu karamel 2 x 1p / Bûchette tiramisu caramel 2 x 1p

Tiramisugebakje met een verrukkelijk hart van Gianduja en knapperige gepofte rijst. Dit smaakvolle gebakje is rijkelijk afgewerkt met een heerlijke karamelsaus en feestelijke kerstdecoratie.

La bûchette tiramisu a un cœur de Gianduja et de riz soufflé et est terminée par du caramel et de jolies décos de Noël.



19176 Stronkjes chocolade - speculaas 2 x 1p / Bûchettes chocolat - spéculoos 2 x 1p

Een heerlijke combinatie van chocolade- en speculaasbavarois afgewerkt met een crumble van speculaas.

Une combinaison délicieuse d'un bavarois au chocolat et d'un bavarois au spéculoos, décorée d'un crumble au spéculoos.



10782 Bombes karamel 2 x 1 p / Bombes caramel 2 x 1 p

De bombes bestaan uit een bavarois van karamel met een laagje biscuit, overgoten met chocoladeganache. Crunchy crispies zorgen voor de krokante toets.

Les bombes se composent d'un bavarois au caramel et d'un biscuit, recouvert de ganache au chocolat. Les 'crispies croquants' apportent la touche croquante.



Lekkers met marsepein - Délices au massepain

11017 Kerststronk meringue marsepein 6p / Bûche meringue massepain 6p

Elke laag van dit kreketaartje brengt een unieke smaaksensatie. Een croute biedt het krokante fundament. Dan volgen laagjes van luchtige biscuit, fris-zoete frambozenjam en zachte boterroom. Helemaal bovenop komt een laagje marsepein met een delicate touch van amandel, een subtiel zoete meringue en verse frambozen.

Cette bûche délicieuse est composée d'une croûte, d'un biscuit léger, d'une compote de framboises et d'une crème au beurre onctueuse. Le tout est surmonté par une couche de massepain, de meringue et de framboises fraîches. Ces saveurs sont en parfaite harmonie et font de cette pâtisserie un vrai délice.

Brood, koeken en cougnoux Pain, couques et cougnoux

Klaas- en kerstkoeken

Couques saint-Nicolas et Noël

Een West-Vlaamse specialiteit gemaakt van luxedeeg. Kies uit de varianten met smakelijke chocoladekorrels of natuur.

Une spécialité de la Flandre occidentale composée d'une pâte riche. Vous avez le choix entre des variantes avec de savoureuses pépites au chocolat ou au naturel.



Nieuw dit jaar zijn onze klaas- en kerstkoeken natuur, verpakt per 2. Samen met de versies met kaneel en met chocolade, vormen ze een mooi gamma.

À partir de cette année, nous vous offrons également des couques saint-Nicolas et des couques Noël emballés par deux. Elles forment une belle gamme avec les couques au chocolat et à la cannelle.

Cougnoux

De cougnoux is een Waalse culinaire traditie, gemaakt van briochedeeg. De verschillende variëteiten zijn verrijkt met diverse smaken.



Le cougnoux est une tradition culinaire wallonne à base de pâte briochée. Les variétés sont enrichies de différentes saveurs.





we bake
happy
moments

*Het team van Crelem Bakeries
wenst u een gelukkig en gezond 2024!*

*L'équipe de Crelem Bakeries
vous souhaite une heureuse année
2024 en bonne santé!*

