

Paasassortiment

Gamme de Pâques

2024

*Vrolijk
Pasen!*
*Joyeuses
Pâques!*



De specialiteiten - Les spécialités

GROOT GEBAK / GRANDES PÂTISSERIES

Biscuit met aardbeien 6p / Biscuit aux fraises 6p

Een luchtige biscuit met slagroom, bedekt met heerlijke aardbeien en afgewerkt met chocoladeschilfers.

Un biscuit léger garni de crème fraîche, recouvert de fraises et décoré de granulés au chocolat.

Code: 19344



Paasei praliné krokant 6p

Oeuf de Pâques praliné croquant 6p

Bavarois van praliné overgoten met een ganache van chocolade. Hét ideale gebak om Pasen te vieren!

Une pâtisserie en forme d'un oeuf avec un bavarois au praliné et une ganache au délicieux chocolat. Un vrai délice pour fêter Pâques!

Code: 19022



Paasnest croute aardbeien 6p

Nid de Pâques croûte aux fraises 6p

Bretoense zanddeeg met een laagje aardbeienstagroom, afgewerkt met verse aardbeien.

Croûte sablée bretonne avec une couche de crème fraîche à la fraise, finie avec des fraises fraîches.

Code OVP - NON-EMB: 853 / Code VP - EMB: 10853



Paascroute framboos 6p

Croûte de Pâques framboises 6p

Bretoens zanddeeg wordt bedekt met een smeuïge frambozenbavarois. Een paasnestje van luchtige slagroom en vers fruit maken het geheel helemaal onweerstaanbaar!

Pate sablée bretonne garnie d'un bavarois crémeux à la framboise décorée de crème fraîche et de fruits frais. Irrésistible!

Code: 11137



De klassiekers - Les classiques

KLEIN GEBAK / PETITES PÂTISSERIES

Paasnestje mokka

Petit nid de Pâques moka

Boterroom mokka

Crème au beurre moka

Code vrac 1p.: 9602

Code x2: 19602



Paasnestje vanille

Petit nid de Pâques vanille

Boterroom vanille

Crème au beurre vanille

Code vrac 1p.: 9601

Code x2: 19601



Paasnestje slagroom

Petit nid de Pâques crème fraîche

Slagroom met rood fruit

Crème fraîche et fruits rouges

Code vrac 1p.: 9603

Code x2: 19603



GROOT GEBAK / GRANDES PÂTISSERIES

Paasnest mokka

Nid de Pâques moka

Boterroom mokka

Crème au beurre moka

Code 6 pers.: 19590

Code 8 pers.: 19594



Paasnest slagroom

Nid de Pâques crème fraîche

Slagroom met rood fruit

Crème fraîche et fruits rouges

Code 6 pers.: 19591

Code 8 pers.: 19595



Paasnest vanille

Nid de Pâques vanille

Boterroom vanille

Crème au beurre vanille

Code 6 pers.: 19589



Klassiekers met een twist! - Les classiques avec une touche d'originalité!

Eclairs zijn en blijven toppers. We kennen allemaal de eclair met vanillepudding, maar voor Pasen introduceren we 2 nieuwe hoogvliegers.

Les éclairs sont et resteront toujours des best-sellers. Nous connaissons tous l'éclair à la crème pâtissière à la vanille, mais pour Pâques, nous lançons deux nouveaux grands classiques.

Eclair met chocoladepudding x2 / Eclair à la crème pâtissière au chocolat x2

Deze eclair met chocolade pudding in plaats van de gebruikelijke vanillepudding verdient absoluut een plaats naast de klassieke eclair. De topping van rijke witte chocolade ganache creëert een extra smaaklaag.

Cet éclair avec une crème pâtissière au chocolat au lieu de la crème pâtissière à la vanille habituelle mérite sans aucun doute une place à côté de l'éclair classique. Il est garni d'une ganache blanche striée de chocolat. Un vrai délice!

Code: 11138



Paaseclair witte chocolade & pudding x2 / Eclairs chocolat blanc & crème pâtissière x2

In deze eclair vormen de delicate vulling van pudding samen met een verfijnde laag witte ganache een onweerstaanbare lekkernij.

Eclair à la crème pâtissière surmonté de ganache au chocolat blanc.

Code: 11139



De specialiteiten - Les spécialités

KLEIN GEBAK / PETITES PÂTISSERIES

Bombe aardbei & witte chocolade x2

Bombes fraises et chocolat blanc x2

Deze gebakjes zijn een heerlijke combinatie van een bavarois van witte chocolade met een aardbeienbavarois.

Ces petites bombes sont une délicieuse combinaison d'un bavarois aux fraises et d'un bavarois au chocolat blanc.

Code: 15281



Mignardises boterroom x6

Mignardises crème au beurre x6

Deze mignardises zijn een echte aanrader voor wie houdt van boterroom. Deze combinatie bestaat uit de succesvolle klassiekers misérable, javanaise en mokkagebakje.

Réunion de trois grands classiques en format mignardise: le misérable, le javanaise et le carré moka. Irrésistible pour les amateurs de crème au beurre!

Code: 19307



Gebakje chocolade abrikoos x2

Petit gâteau chocolat abricot x2

Twee gebakjes opgebouwd uit een laagje zachte chocolade genoise en een laagje chocolade-bavarois. Abrikozenspijs voegt een zoete en fruitige toets toe.

Ce délicieux petit gateau est composé de plusieurs couches successives: génoise, corin aux abricots, génoise au chocolat et bavarois au chocolat noir.

Code: 11140



Paassoes framboos x2

Choux de Pâques aux framboises x2

Deze paassoes is een fruitig en fris feestgebakje: het omvat een diplomate van passievrucht en frambozenspijs en is feestelijk afgewerkt met slagroom en paasdecoratie

Ce petit gâteau de Pâques est un délicieux gâteau fruité: il comprend un diplomate de fruits de la passion et de la confiture de framboises et se termine de manière festive avec de la crème fouettée et des décorations de Pâques.

Code: 10861



Paaskoeken - Couques de Pâques

Paaskoeken - Couques de Pâques

Paaskoeken natuur / Couques de Pâques nature	x2	15286
Paaskoeken natuur / Couques de Pâques nature	x4	19058
Paaskoeken natuur / Couques de Pâques nature OVP/N-EMB		5286
Paaskoeken chocolade / Couques de Pâques chocolat	x2	19701
Paashaasje kaneel / Lapin de Pâques à la canelle <i>Asse & Lendelede</i>	x2	19079



Geen paasfeest zonder een uitgebreid ontbijt!

Pas de célébration de Pâques sans un copieux petit-déjeuner!

Broodjes - Petits pains

Luxe breekbroodjes suiker x6

Brioche à partager au sucre x6

Code: 10115



Luxe breekbroodjes chocolade x6

Brioche à partager au chocolat x6

Code: 10116



Luxe breekbroodjes rozijn x6

Brioche à partager aux raisins x6

Code: 10117



Viennoisserie

Ontbijtnest met suiker

Couque briochée au sucre

Code: 10334



Ontbijtnest met suiker en rozijnen

Couque briochée au sucre et raisins

Code: 10335

