



## Specials

### Gin Tonic € 24 (buche 5p)

Crèmeux van kalamansi en sinaasappel - biscuit met olijfolie en agrum - krokant van amandel - mousse van "Copperhead" gin en tonic

### Celine € 27 (buche 6p)

Biscuit van hazelnoot - marmelade van abrikozen en vanille - crèmeux van abrikozen - mousse "dulcey" chocolade valrhona

### Livanto € 27 (buche 6p)

Gecarameliseerde melkchocolademousse "caramelia" valrhona - krokant van hazelnoot - crèmeux vanille - biscuit "guanaja 70%" valrhona

Top patissier **Niek Bossaert** staat voor **puur vakmanschap**. Alle creaties worden **op ambachtelijke wijze** en met de beste grondstoffen vervaardigd.

## Openingsuren feestdagen

Zat. 24 dec.	8u - 15u
Zon. 25 dec.	10u - 13u
Ma. 26 dec.	7u - 12u30 & 14u -18u30
Di. 27 dec.	7u - 12u30 & 14u -18u30

Zat. 31 dec.	8u - 15u
Zon. 1 jan.	gesloten
Ma. 2 jan.	7u - 12u30 & 14u -18u30
Di. 3 jan.	7u - 12u30 & 14u -18u30

**Gebak voor 1 januari kan afgehaald worden op 31/12 tussen 13u en 15u.**

## Bestelling plaatsen

Voor Kerst	t.e.m. don. 22/12 om 12u
Voor nieuw	t.e.m. don. 29/12 om 12u
Roomijs (Kerst)	t.e.m. ma. 19/12
Roomijs (Nieuwjaar)	t.e.m. ma. 26/12

## Bestelling afhalen

24 dec.	10u - 15u
25 dec.	10u - 13u
31 dec.	10u - 15u

**Gelieve uw bestelling steeds af te halen met bestelbon.**

Bakkerij Bossaert | bossaertniek.be  
Heuleplaats 1, 8501 Heule | 056 35 20 97

Open van 7u tot 12u30 en van 14u tot 18u30  
Zaterdag en zondag open van 7u tot 15u  
Gesloten op woensdag

# LEKKER KERST EN NIEUW



## Assortiment feestbuches 2016 - 2017

Gault  
Millau

créateurs  
de Desserts

## Feestbuches

4 - 6 - 8 - 10 - 12 p / € 4<sup>50</sup> pp

### Sophia

Melkchocolademousse - biscuit van chocolade  
fondantchocolademousse - krokante bodem van  
hazelnoot

### Symfonie

Liche mousse van framboos - crème van  
mascarpone en vanille - luchtige amandebiscuit  
- coulis van bosvruchten

### Merveilleux

Biscuit met frambozencoulis - verse slagroom  
- framboosjes - amandebiscuit - gebakken  
meringue

## Broodjes

Assortiment tafelbroodjes  
Ambachtelijk stokbrood  
Toscaans brood  
Toast brood

Wij wensen u alvast een fijn  
en gezond 2017 !

## Roomijs

### Buche framboos

Vanille roomijs - frambozensorbet  
bodem van meringue  
4 - 6 - 8 p / € 4<sup>50</sup> pp

### Buche vanille

Extra vanille roomijs - stukjes meringue  
overgoten met chocolade  
4 - 6 - 8 p / € 4<sup>50</sup> pp

### Buche tahiti

Tahiti vanille roomijs - fijne Colombiaanse  
chocolade - krokante bodem  
4 - 6 - 8 p / € 4<sup>50</sup> pp

### Kerstmuts

Vanille roomijs - binnenin 3 rodevruchtenijs  
krokante bodem  
8 p / € 35<sup>00</sup>

### Roomijs Vanille

1 liter / € 8<sup>50</sup>

### Champagnesorbet

1 liter / € 15<sup>00</sup>

## Voor bij de koffie

Pralines  
Macarons  
Orangettes  
Florentines  
Fijne desertkoekjes

## Mini gebakjes

15 stuks / € 35<sup>00</sup>

### Doos 1

Sophia - passievrucht - praline  
pistache - miserable

### Doos 2

Witte chocolademousse - bavaois  
framboos - citroencroutje - javanais  
tutti frutti

Mini éclair en mini soesjes

€ 1<sup>50</sup> per stuk

