

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Di. 21 dec. 07.00 – 12.30
(laatste dag bestellingen) 13.30 – 18.00

Wo. 22 dec. Gesloten

Do. 23 dec. Gesloten

Vrij. 24 dec. 07.00 – 16.00

Za. 25 dec. 08.30 – 11.00
Enkel afhalen bestellingen

Zo. 26 dec. 07.00 – 14.00

Ma. 27 dec. 07.00 – 12.30
13.30 – 18.00

Di. 28 dec. 07.00 – 12.30
(laatste dag bestellingen) 13.30 – 18.00

Wo. 29 dec. Gesloten

Do. 30 dec. Gesloten

Vrij. 31 jan. 07.00 – 16.00

Za. 1 jan. 08.30 – 11.00
Enkel afhalen bestellingen

Zo. 2 jan. 07.00 – 14.00

ONZE BROODJES

-Feestelijke tafelbroodjes

-Artisanaal stokbrood

-Toastbrood

VOOR BIJ DE KOFFIE

-Pralines in geschenkverpakking

-Assortiment petit-fours



BESTELLINGEN PLAATSEN GEBEURT ENKEL IN DE WINKEL!

-Voor Kerst: t.e.m. dinsdag 21/12.

-Voor Nieuw: t.e.m. dinsdag 28/12.
Op 1 januari GEEN brood verkrijgbaar!

**Geplaatste bestellingen kunnen wij
om organisatorische redenen NIET
meer wijzigen, annuleren of
terugbetalen.**

RYCKEWAERT BROOD & BANKET

**ONS ASSORTIMENT
KERST 2021 - NIEUW 2022**

Tel. 051/22 67 28

FEESTBUCHES

4 en 6 personen

-BISCUIT MET VERS FRUIT

Fijne laagjes biscuit met fruit op krokante bodem.

-PROGRES

Amandelbiscuit met lichte praliné en slagroom.

-TRIO VAN CHOCOLADE

Laagjes chocolademousse tussen biscuit, overgoten met ganache.

-SOLEIL MET FRAMBOZEN

Vanillebiscuit, frambozen en geflambeerde meringue.

-CHAMPAGNE

Sabayon van champagne, biscuit en aardbeien.

-EXCELLENCE

Koffiebiscuit met lichte chocomousse en laagje karamel.

-VANILLE

Biscuit in harmonie met vanilleboterroom.

-MOKKA

Biscuit in harmonie met mokkaboterroom.

ROOMIJS

6 personen

-SLEDE

Vanilleroomijs, meringue, afgewerkt met nougat.

-IGLO

Vanilleroomijs, framboos afgewerkt met geflambeerde meringue.

-BUCHE MERVEILLEUX

Vanilleroomijs en stracciatella met stukjes meringue.

-BUCHE AARDBEI

Duo van aarbei- en vanilleroomijs.

-IJSTAART PRALINETTE (rond)

Duo van praliné- en vanilleroomijs.

-SNEEUWMAN (1 pers.)

Vanilleroomijs en aardbei.

-DYONNAISE (1 pers.)

Vanilleroomijs en framboos.

**Wij aanvaarden geen reservaties van
ijstaarten, u kunt ze onmiddellijk
meenemen.**

NIEUWJAARSGEBAK

-ZIE FEESTBUCHES : 4 en 6 personen

-NIEUWJAARSHART (4 pers.)

Vanillebiscuit met vers fruit op Bretoense zanddeeg.

-NIEUWJAARSKLOK (6 pers.)

Chocolademousse tussen laagjes biscuit en overgoten met chocolade.

-KLOENTAART (4 en 6 personen)

Ideaal voor de kinderen, 2 euro hiervan gaat naar de ziekenhuisclowns!

-MINI GEBAKJES

**WIJ WENSEN U SMAKELIJKE
EINDEJAARSFEESTEN EN HET BESTE
VOOR 2022!**

**Pieter, Sabine, Amber
& team**