Mini gebakjes

donut (€0,75)
boules (€0,85)
confituur (€0,90)
éclair (€1,00)
Bretoens appeltaart (€1,00)
meringue (€1,25)
chocomousse (€1,30)
croute banaan (€1,45)
javannais (€1,50)
bavarois framboos (€1,50)
advocaatgebak (€1,50)
croute framboos (€1,55)
trois chocolat (€1,55)
biscuit vers fruit (€1,70)

Voor bij de koffie

zandkoekjes met amandelen, framboos of chocolade
dessertkoekjes en opgevulde florentines
florentines en melocakes

Al onze broodjes, broden, taarten en koekjes worden in eigen atelier bereid !

Gelieve tijdig jullie bestellingen door te geven in onze winkel !

We wensen jullie allen een
Vrolijk Kerstfeest en een Gelukkig Nieuwjaar !

Tom , Sandra en ons team !

Eindejaarsfolder 2019-2020

Brood en Banket
Tom & Sandra

Beernemstraat 45 - 8750 Wingene
051 65 79 85

www.bakkerijtom.be

<u>Openingsuren eindejaarsperiode</u>

op dinsdag 24 december 2019:
van 6u30 tot 12u30 en van 13u30 tot 17u00

op woensdag 25 december 2019: van 7u00 tot 12u00

gesloten op donderdag 26 december 2019

op dinsdag 31 december 2019:
van 6u30 tot 12u30 en van 13u30 tot 17u00

op woensdag 1 januari 2020: van 7u00 tot 12u00

gesloten op donderdag 2 januari 2020

Brood

Kleine broodjes:

witte en bruine soepbroodjes € 0,40
multigranen soepbroodjes € 0,45
bruine rozijnenbolletjes € 0,50 ; notencasino's € 0,55

Mini koffiekoeken: *€ 0,65*

croissant met of zonder suiker, boterkoek met rozijnen,
chocoladekoek, ronde suisse, achtje en dubbele chocoladekoek

Apollo wit of bruin: *€ 1,80*

een krans bestaande uit 7 kleine krokante pistolets met zaadjes

Stokbrood:

klassiek stokbrood wit en bruin € 1,70
op vloer gebakken rustiek stokbrood (enkel wit) € 2,00

Pain special: *(400 gr)*

granenbrood met abrikozen, pruimen, rozijnen, hazelnoten
en walnoten € 3,00

Vijgenbrood: *(400 gr)*

granenbrood bereid met desem en vijgen € 2,80

Notenbrood: *(400 gr of 800 gr)*

bruin brood met walnoten en hazelnoten € 2,70 of € 4,60

Rozijnenbrood: *(400 gr of 800 gr)*

koekenbrood met rozijnen € 2,50 of € 3,80

Bruin rozijnenbrood: *(350 gr of 700 gr)*

bruin brood met rogge en rozijnen € 1,50 en € 2,40

Kerstbuches

Slagroom: € 3,00 pp

klassiek bereide biscuit op smaak gebracht met cointreausiroop,
slagroom, ananas, krokante zanddeegbodem.

Boterroom vanille: € 3,50 pp

klassiek bereide biscuit op smaak gebracht met cointreausiroop,
boterroom met vanille uit Madagascar,
krokante zanddeegbodem.

Boterroom mokka: € 3,50 pp

klassiek bereide biscuit op smaak gebracht met rhum siroop,
boterroom met huisbereide mokka, krokante zanddeegbodem.

Boterroom praliné: € 3,50 pp

klassiek bereide biscuit op smaak gebracht met cointreausiroop,
vanille boterroom met hazelnootpasta puur,
krokante zanddeegbodem.

Samba : € 3,50 pp

zachte chocoladebiscuit , mousse van melkchocolade,
mousse van fondantchocolade, krokante feuilletine bodem,
afgewerkt met chocoladeschilfers.

Chocolade hazelnoot: € 3,70 pp

mousse van melkchocolade, crémeux van praliné,
chocoladebiscuit, zachte hazelnootbiscuit met krokante bodem
van feuilletine, overgoten met een donkere chocoladespiegel.

Vers fruit: 3,90 € pp

klassiek bereide biscuit op smaak gebracht met cointreausiroop,
slagroom, ananas, krokante zanddeegbodem rijkelijk belegd
met vers fruit.

Alle kerstbuches zijn verkrijgbaar voor 4, 6 en 8 personen.