

# HANSSSENS

WARME SMAAK, PURE CHARME

Eindejaarsfolder

2016-2017

# BUCHES

4-6 personen

## BUCHE SLAGROOM

*"zacht, luchtig, crème de la crème"*

Biscuit met vanille slagroom - gelei van rood fruit panna cotta – krokante chocolade ganache

Silvester

strak afgewerkt met slagroom

€ 4,55 /p

Ganache

overgoten met pure origine ganache

€ 4,65 /p

Marsepein

overtrokken met Lubeca 40% marsepein

€ 4,65 /p

## BUCHE NOTENMOUSSE & GEZOUTEN CARMEL

*"all time favorite"*

Mousse van noten & praliné overgoten met zachte gezouten caramel

€ 4,75 /p

## BUCHE CHOCOLADEMOSSE 16-17

*"cosy chocoladefestijn"*

chocoladebiscuit, gelaagd met krokante 70% ganache en chocolademousse, afgewerkt met cacaospiegel en texturen van chocolade

€4,90 /p

## BUCHE GIANDUJA

*"go nuts!!!"*

biscuit met hazelnootolie, cremeux van noot, smaakvolle melkchocolademousse, afgewerkt met druppels melkganache, pralinéroom en hazelnoot-crumble

€ 4,90 /p

## BUCHE DAME BLANCHE

*"the lady in black"*

fluffy chocoladebiscuit met vanille en chocolademousse met een donkere ganachespiegel, afgewerkt met texturen van room

€ 4,90 /p

## BUCHE ROOD FRUIT

*"the lady in red"*

zachte biscuit met mousse, gelei en room van rood fruit

€ 4,90 /p

## BUCHE CITRUS

*"the lady in white"*

rijke citrusbiscuit, gelaagd met witte chocolademousse, mousse en gelei van citrus

€ 4,90 /p

# MENU "BEGELEIDERS"

lekkere mini broodjes om uw maaltijd te begeleiden, ruim assortiment broodjes om uw kaasplank te vergezellen...

U vindt deze in alle vormen, met diverse soorten zaden, granen en vruchten, allen op een eerlijke, pure en ambachtelijke wijze klaargemaakt!

# SMALL BITES

## MINI EENVOUD

€ 1,25

Éclair

Mokka éclair

Hazelnoot éclair

Rode vruchten éclair

Confituur

Rijstgebak

Frangipane

Hazelnootfrangipane

Citrusfrangipane

Appel-marsepein

Notengebakje met toefjes karamel

Amandelcrème met ingebakken framboos

Tompouce

Rabarbergebakje

## MINI FRUIT

€ 1,65

Framboos

Mango

Ananas

Banaan

Rood fruit

## **MINI LUX**

€ 1,75

Javanais

Misérable

Winter japanse biscuit

Chocolademoussegebakje

Marsepeinbiscuit

Notenmousse gezouten karamel

Zwarte woud

Bosvruchtenmousse

Textuur van chocolademousse

Citroen-meringue

Krokante panna cotta bol van chocolade

Krokante panna cotta bol van hazelnoot

Krokante panna cotta bol van advocaat

Vanillemousse met cremeux van citrus

Chocolademousse met sinaas

Witte chocoladefantasia

## **MINI GLAS**

€ 1,80

Crème brûlée

Tiramisu

Panna cotta rood fruit

Panna cotta citrus

Chocolademousse met chocoladekruimel

Giandujamousse

Noot-caramelmousse

Citrusmousse

Dame blanche

Peermousse met gelei van honing

Crème brulée met chocolade infuus

# DESSERTGLAS

voor 1 persoon

## Tiramisu "restyled"

Vanille mascarpone mousse – koffie biscuit - koffie ganache & crumble – bol van tiramisumousse

€4,95

## Gianduja-karamel

karamel biscuit – giandujamousse  
bol van karamel en hazelnootmousse

€4,95

## Karakter van chocolade

licht gebonden chocolade panna cotta  
origine chocolademousse – room van chocolade  
chocolade brownie en crumble

€4,65

## Ananas – limoen

tartaar van ananas en granaatappel – room van limoen  
biscuit van limoen – krokante meringue

€4,90

# PRAKTISCH

Bestellingen voor 24, 25 en 31 december ontvangen we graag 2 dagen op voorhand, dit om organisatorische redenen!

Voor een vlot verloop kan enkel worden afgehaald op vertoon van een bestelbon

## Openingsuren:

Woensdag 21 dec 7u-18u30

Donderdag 22 dec 7u-18u30

Vrijdag 23 dec 7u-18u30

Zaterdag 24 dec 7u-17u afhaling bestellingen vanaf 12u

Zondag 25 dec 7u-16u afhaling bestellingen vanaf 10u

Maandag 26 dec gesloten

Dinsdag 27 dec gesloten

Woensdag 28 dec 7u-18u30

Donderdag 29 dec 7u-18u30

Vrijdag 30 dec 7u-18u30

Zaterdag 31 dec 7u-17u afhaling bestellingen vanaf 12u

Zondag 1 januari gesloten

Maandag 2 januari gesloten

Dinsdag 3 januari gesloten

De winkel zal gevuld zijn met heerlijk, origineel eindejaarslekkers; laat u verrassen door ons creatief bak-team!

We danken U voor het vertrouwen en wensen U een gelukkig en gezond 2017!

Wouter, Virginie, Renée, Otis en dream team!

Pintestraat 1  
9840 De Pinte  
t. 09 282 99 29  
[info@bakkerijhanssens.be](mailto:info@bakkerijhanssens.be)  
[www.bakkerijhanssens.be](http://www.bakkerijhanssens.be)