

1 VERRUKKELIJK DESSERT, 3 ZALIGE AFWERKINGNIVEAUS.

STEM AF OP JOUW
TIJD, FOODCOST
EN TYPE EVENT.



B913

SABLÉ FRAMBOZENKAASTAART
85 g x 18

PURE LIEFDE OP EEN BORDJE



BASIS

🕒 30 sec. 💰 ± € 2,46 p.p.

- Speelse zigzagstreepjes rode vruchtencoulis
- Chocoladegarnituur
- Subtiel gesneden munt



PLUS

🕒 1 min. 💰 ± € 2,80 p.p.

- Elegante lijnen rode vruchtencoulis
- Chocoladegarnituur
- Pistachecrumble
- Krokant element
- Zacht toefje hangop



SIGNATURE

🕒 1,5 min. 💰 ± € 3,30 p.p.

- Dynamische spatjes rode vruchtencoulis
- Chocoladegarnituur
- Frambozenspongecake
- Frambozenbiscuitcrumble
- Toefje slagroom
- Verse frambozen
- Takje verse cress

1 BASIS, 3 NIVEAUS VAN VERWENNERIJ.

STEM AF OP JOUW
TIJD, FOODCOST
EN TYPE EVENT.

**PÂTISSERIE
DU CHEF**
YOUR TIME TO DELIGHT



B1032

CRÈME BRÛLÉE BAVAROIS
650 g x 6

CRÈME BRÛLÉE MET EEN VLEUGJE LENTE



BASIS

🕒 30 sec. 💰 ± € 1,40 p.p.

- Driehoekvorm
- Brede streep chocoladesaus
- Speculooscrumble
- Chocoladegarnituur



PLUS

🕒 1 min. 💰 ± € 1,74 p.p.

- Parallelvorm
- Cirkel van vanillesaus
- Bronzen chocoladegarnituur
- Crumble
- Zacht toefje hangop



SIGNATURE

🕒 1,5 min. 💰 ± € 1,86 p.p.

- Kubusvorm
- Spatjes ahornsiroop
- Pistachecrumble
- Toefje hangop met cacaopoeder
- Spongecake
- Krokant koekjestakje
- Donkere chocoladedecoratie
- Takje verse cress



LET'S
CONNECT!

Ottermessesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent
vdmprofessional.be@vandemoortele.com
vandemoorteleprofessional.com

in Vandemoortele
f VandemoorteleProfessional
@ Vandemoortele_Professional

 **Vandemoortele**