

BROD EN BANKETBAKKERIJ



Vlamynck

SINCE 1974

KNOKKE-HEIST



KERST- EN NIEUWJAARSSUGGESTIES

## KERSTSTRONKEN

**VANILLE** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Slagroom biscuit met laagje ananas en slagroom

**MOKKA SLAGROOM** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Biscuit met mokka slagroom

**CHOCOLADE SLAGROOM** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Biscuit met chocolade slagroom

**GANACHE** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Biscuit met slagroom, overgoten met zachte chocoladeganache

**MARSEPEIN** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Biscuit met slagroom en ananas binnenin,  
overtrokken met marsepein en afgewerkt met mokkaslagroom

**BOTERROOM** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 4 of 6 pers  
Biscuit met boterroom:  
Keuze uit vanille, mokka, aardbei, chocolade, praline  
of pistache smaak

**KERSTTAART** 8 pers  
Choc- browniebiscuit rond



**FORÊT NOIR** 4, 6 of 8 pers  
Chocoladebiscuit met afwisselend laagje chocolademousse  
en slagroom overtrokken met vellen chocolade

**EUROTAART** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 3 of 5 pers, klok 6 pers  
Melkchocolademousse met krokante bodem  
en een laagje amandel- en chocoladebiscuit

**JUBILÉE** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 3 of 5 pers, klok 6 pers  
Witte chocolademousse met een coulis van aardbeien  
en een laagje amandelbiscuit overtrokken met witte ganache

**PICHOT** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 3 of 5 pers  
Mousse van pistache, een laagje chocolademousse  
met een krokante bodem en een laagje amandelbiscuit

**SAOTONGO** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 3 of 5 pers  
Mousse van bittere fondant chocolade, frambozen,  
crispie en laagje biscuit vanille

**DUOTAART** rond 4 of 6 pers  
Mousse van melk en witte chocolade  
met laagje amandelbiscuit

**JAVANAIS** carré 4, 6 of 8 pers  
Amandelbiscuit en moka crème afgewerkt  
met fijn laagje chocoladeganache

**MISÉRABLE** rond 4 of 6 pers  
Misérablebiscuit en vanilleboterroom

**NOISETTE** carré 3 of 5 pers  
Mousse van fondant chocolade samen met notenmousse,  
afgewerkt met gecarameliseerde noten.

**BAVAROIS** 4, 6 of 8 pers, eindejaarshart 3 of 5 pers, klok 6 pers  
Mousse van passievrucht, framboos of aardbei



## FRUITGEBAK

**GEMENGD FRUIT** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met vanillepudding en gemengd fruit*

**BANANENTAART** 4, 6 of 8 pers

*Zanddeeg met slagroom, fijne nootjes en banaan*

**FRAMBOZENTAART** 4, 6 of 8 pers

*Zanddeeg met slagroom, vanillepudding en frambozen*

## SLAGROOMGEBAK

**SAINT HONORÉ** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met choux gevuld met crème patersière & slagroom*

**TAART MAISON** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met slagroom, kriecken en laagje biscuit*

**BRÉSILIENNETAART** 4, 6 of 8 pers

*Flantaart met slagroom en fijne nootjes*

## DROOGGEBAK

**APPELTAART** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met ingebakken pudding en appeltjes*

**RIJSTTAART** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met rijstpudding*

**FRANGIPANE** 4, 6 of 8 pers

*Bladerdeeg met amandelspijsvulling*



## IJSSTRONKEN

**VANILLE** 4 of 6 pers

*Vanille ijs op krokante bodem afgewerkt met vellen witte chocolade*

**VANILLE AARDBEI** 4 of 6 pers

*Vanille en aardbei ijs op krokante bodem afgewerkt met spiegel van aardbei*

**VANILLE MOKKA** 4 of 6 pers

*Vanille en mokka ijs op krokante bodem met laagje caramelcrème*

**VANILLE CHOCOLADE** 4 of 6 pers

*Vanille en chocolade ijs op krokante bodem overtrokken met vellen chocolade*

**VANILLE PISTACHE** 4 of 6 pers

*Vanille en pistache ijs overtrokken met chocolade ganache, afgewerkt met pistache nootjes*

**VANILLE PRALINÉ** 4 of 6 pers

*Vanille en praliné op krokante bodem overtrokken met merengue*

## INDIVIDUEEL IJSGEBAK

**VANILLE AARDBEI**

**VANILLE CHOC**

## CUPCAKES

**FROSTY**

*Cupcake afgewerkt met boterroom vanille*

**GLOWY**

*Cupcake afgewerkt met boterroom mokka*



## INDIVIDUEEL GEBAK

*Euro, Jubilé, Bavarois Aardbei, Bavarois Framboos, Crème Brûlée, Chocolademousse, Bûche Slagroom, Bûche Ganache, Bûche Boterroom, Saotongo, Merveilleux, Javanais, Miserable, Tiramisu, Duo, Forêt Noire, Tartelette Fruit, Tartelette Framboos, Spie Brésilienne, Spie Maison, Tartelette Appel, Éclair, Mokka Éclair, Rijsttaartje, Frangipane, Carré Confituur*

## INDIVIDUEEL MINI GEBAK

*Fruittaartje, Frambozentaartje, Crème Brûlée, Chocolademousse, Bavarois, Pichot, Jubilé, Euro, Javanais, Misérable, Merveilleux, Éclair, Mokka Éclair, Tiramisu, Rijsttaartje, Biscuit Slagroom, Carré Confituur, Frangipane, Appel.*



## ONTBIJTMANDEN

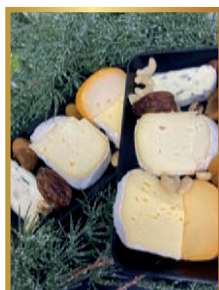
*Hier heeft u de keuze tussen een ontbijt met of zonder champagne. Deze mand is ook perfect bruikbaar als brunch.*

*Een groot assortiment boterkoekjes en mini pistolets met allerlei beleg en vers fruitsap, lekkere granola met yoghurt, zalm, brie, hesp, Italiaanse ham, kaas, chocolade.*

*U kunt deze enkel afhalen vanaf 8 u.*

## DESSERTKAASBORDJE

*5 soorten kaas voor dessert op plankje met potje confituur (per 2 pers.)*



## VERRASSINGSBROODJES

*Wij rekenen op 7 broodjes per persoon. De broodjes kun je kiezen uit mini sandwiches, mini ovenkoek wit- bruin of een mix van de soorten.*

*Het beleg is zalm + kruidenkaas, kaas + hesp, Italiaanse ham + pesto, brie + honing, Americain préparé, tonijn, kip curry. Alle broodjes zijn steeds voorzien van groentjes.*

*De broodjes zitten in een mand waarvoor een waarborg dient betaald te worden. U kunt deze pas vanaf 12 u afhalen.*

## KOEKJES EN CAKES

### KOEKJES

*Bokkenpootjes, Friends, Kokos, Bisse, Spiegeltjes, Wafeltjes, Marsepein koekje, Zandkoekjes, Chocoladezoenen melk of witte chocolade, Macarons, Madeleines, Lukken, gevulde vanillewafels, spelt- confituurkoekjes.*

### CAKES

*Botercake, Marmercake, Appelcake, Rode vruchtencake, Notencake, Peperkoek.*



## QUICHES

*Keuze uit spek & prei, zalm & broccilli, kip & spinazie*



*Wenst u iemand te verrassen? Wij hebben steeds een ruime keuze geschenkmanden. Of een bon om een ontbijt te schenken.*



**ALLE BESTELLINGEN DIENEN OP VOORHAND TE WORDEN  
BETAALD WAARDOOR DEZE DAN KUNNEN WORDEN AFGEHAALD  
OP HET AFGESPROKEN UUR IN ONZE OVERDEKTE  
GARAGE IN DE FINCENTLAAN 45**

**OPENINGSUREN:**

**24 & 31 DECEMBER VAN 06.00 U TOT 17.00 U  
25 DECEMBER EN 1 JANUARI VAN 06.00 U TOT 13.00 U  
DONDERDAG 26 DECEMBER & 2 JANUARI GESLOTEN**

**WIJ WENSEN U PRETTIGE FEESTEN EN EEN GEZOND & GELUKKIG 2025  
VANWEGE CHRISTOPHE EN AN, GAËLLE EN BROES, GAËTAN EN MENINA  
GRÉGORY EN ONS VOLTALLIG TEAM!**



DRIJK PRINTA - ONTWERP NINI DOS SANTOS

**P. PARMENTIERLAAN 27 • 8300 KNOKKE-HEIST • 050-60.16.64  
INFO@BAKKERIJ-VLAMYNCK.BE • WWW.BAKKERIJ-VLAMYNCK.BE**