



MERRY

Christmas

— AND —
HAPPY NEW YEAR!

**Specialiteiten
voor de
FEESTDAGEN**

2021-2022

Specialiteiten voor de feestdagen 2021-2022

Ons dagelijks BROOD:

- MASAI
- MAYA
- ZONNEBLOEM
- SPELT
- KAMPIOENENBROOD
- ROGGE
- MULTIGRANEN 4+6
- OMEGA 3
- VOLKOREN
- BRUIN ARDEENS
- WIT TIJGERBROOD
- WIT & BRUIN CARRE
- WIT BOERENBROOD
- ROZIJNENBROOD
- MELKBROOD
- SUIKERBROOD
- KERSTKINDJES

MELK & ROZIJNEN => ENKEL

OP VRIJDAG 24 DECEMBER &

VRIJDAG 31 DECEMBER 2019

GEEN BROOD OP 25 DECEMBER !!

Allerhande BROODJES :

- Witte en bruine pistolets
- Keizerbroodjes
- Mini-witte pistolets
- Mini-bruine broodjes met sesam, tarwe & maanzaad
- Mini-speciale broodjes : masai, multi, omega broodjes
- Mini noten-rozijnenbroodjes
- Sandwiches & mini-sandwiches
- Picolo's
- Ciabatta
- Wit & bruin stokbrood
- Flute de Pérène



MERRY
Christmas

Fijn assortiment

DESSERTKOEKJES :

- **Bokkenpootjes** : amandelkoekje met pralinéboterroom en afgewerkt met chocolade en amandelen
- **Baisers** : amandelkoekje met witte boterroom en afgewerkt met bloemsuiker
- **Kattetongen** : zandkoekje met chocolade- of mokkaboterroom
- **Tartin Russe** : krokant koekje met vanilleboterroom
- **Zandkoekjes – chocoladespritz** : lekker zandkoekje met de helft in chocolade gedopt
- **Cannelé Bordelais** : een Frans gebakje en een culinaire specialiteit uit de streek rond Bordeaux. Het deeg wordt gemaakt met eieren, suiker, melk, boter en bloem en wordt op smaak gebracht met rum en vanille
- **Amandelbrood** : delicaat koekje met amandelen en kandijnsuiker en echte boter
- **Speculaas** : onze huisspecialiteit
- **Macarons de Paris** : zachte luchtige koekjes gevuld met zachte vullingen zoals chocolade, tiramisu, framboos, koffie, passievrucht-mango

Verpakt in doosjes van 500 gram of zakjes van 250 gram of gewicht naar keuze

Fijn assortiment PETIT-FOURS :

Met fijn ambachtelijk koekje en marsepein in verschillende kleuren een mooi afgewerkt, onze klassieker !!

In doosjes van 15 stuks of gewicht naar keuze

Fijn assortiment PRALINES :

verpakt in doosjes van 440 gram

KERSTBUCHES :

- **Kerstbuche in SLAGROOM :**
Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / kerstversiering (4/6/8pers)
- **Kerstbuche in CREME-AU-BEURRE :**
Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / smaken: vanille of vanille - overgoten met chocolade, mokka, grand-marnier, chocolade of praliné /kerstversiering(4/6/8 pers)
- **Kerstbuche KARAMEL/BANAAN :**
Fijne biscuit / karamelmousse / bananenmousse / kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche CHOCOLATISSIMO :**
Chocoladebiscuit / chocolademousse / overgoten met ganache/ kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche TIRAMISU :**
Fijne luchtige lepelbiscuit / mascarpone / amaretto/ espresso Grootmoeder's koffie (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche ZWARTE WOOD :**
Witte biscuit / slagroom / chocolademousse / griottinnekiekjes(4/6/8 pers)
- **FRUITAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Zachte deeg, bladerdeeg of zanddeeg (5/8pers)
- **RIJSTTAARTEN & CONFITUURTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling a.u.b ! Onze klassieker (5/8 pers)
- **MATTENTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling ! Enkel de gewone mattentaarten (1 à 2 personen)
- **KERSTGEBAKJES :**
Kerstbuchetten in slagroom en crème-au-beurre, éclairs, fruitgebakjes, bavaois, speciale gebakjes, ...



Merry
Christmas

&

HAPPY NEW YEAR

NIEUWJAARSTAARTEN & GEBAKJES :

- **SNOWFLAKE :**
Krokant / chocolademousse / chocoladebiscuit / slagroom / kriekjes (6 pers)
- **PRINCE NOIR :**
Chocolademousse / chocoladebiscuit / crème brûlée (4/6/8 pers)
- **TOSCANE :**
Pralinécrème / gezouten karamel / feuilletine (6/8 pers)
- **FRAMBOZENBAVAROIS :**
Bavarois van frambozen/ biscuit /
- **Rond of HART SLAGROOM & BUCHES:**
Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / nieuwjaarsversiering (4 tot 8 pers)
- **Rond of HART CREME-AU-BEURRE & BUCHES :**
Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / nieuwjaarsversiering / smaken : vanille of vanille en overgoten met chocolade , mokka , chocolade, praliné of grand-marnier (4 tot 8 pers)
- **FRUITAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Zachte deeg, bladerdeeg of zanddeeg (5/8/ pers)
- **RIJSTAARTEN & CONFITUURTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Onze klassieker (5/8 pers)
- **MATTENTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling ! Enkel de gewone mattentaarten 1 à 2 pers
- **NIEUWJAARSGEBAKJES :**
Ons assortiment zoals gewoonlijk bv. Eclairs, chocomousse, Biscuitjes met slagroom en crème-au-beurre, speciale gebakjes, ...



Openingsuren van de winkel tijdens de feestdagen :

- Maandag 20 december : **GESLOTEN**
- Dinsdag 21 december : UITZONDERLIJK OPEN : 8u tot 18u !!
- Woensdag 22 december : 8u00 tot 18u00
- Donderdag 23 december : **GESLOTEN**
- Vrijdag 24 december : 7u00 tot 16u00
- Zaterdag 25 december = KERSTDAG : 9u00 tot 13u00
- Zondag 26 december : 7u tot 12u00
- Maandag 27 december : **GESLOTEN**
- Dinsdag 28 december : UITZONDERLIJK OPEN : 8u tot 18u00 !!
- Woensdag 29 december : 8u00 tot 18u00
- Donderdag 30 december : **GESLOTEN**
- Vrijdag 31 december : 7u00 tot 16u00
- Zaterdag 1 januari = NIEUWJAAR: UITZONDERLIJK GESLOTEN
- Zondag 2 januari : GESLOTEN
- Maandag 3 januari : **GESLOTEN**
- Dinsdag 4 januari : **GESLOTEN**
- Woensdag 5 januari : 8u00 tot 18u00 **DRIEKONINGENTAARTEN !!**
- Donderdag 6 januari = DRIEKONINGEN : 8u00 tot 18u **DRIEKONINGENTAARTEN !!**
- Vrijdag 7 januari : 8u00 tot 18u
- Zaterdag 8 januari : 7u00 tot 18u
- Zondag 9 januari : 7u00 tot 12u

**Wij wensen
onze KLANTEN
een zalig KERSTFEEST,
Prettige FEESTDAGEN,
een Sprankelend 2022 !**



SPECIALITEITEN :

**Ambachtelijke
mattentaarten**

**Overheerlijke
rijsttaartjes**

Mastellen

**Foto-taarten
American cakes**

**Marsepein en
Chocoladefiguren**

Bokkenpootjes

WITKAPBROOD



Gelieve TIJDIG te bestellen om je bestelling te garanderen, voor **KERST ten laatste zondag 19 december voor 12u** en voor **NIEUWJAAR ten laatste zondag 26 december voor 12u**! (bestellingen na deze datum kunnen wij NIET meer garanderen ! Wij vragen jullie vriendelijk jullie bestelling op voorhand te betalen zodat het bij afhaling wat sneller kan gebeuren en de wachtrij niet te lang wordt 😊 Bedankt voor jullie begrip 😊 **GEEN BESTELLINGEN VIA EMAIL !!** gemaakte bestellingen worden NIET aangepast !! **Breng je boodschappentas mee !!**

Bakkerij MUYLAERT
Brood & Gebak
Peter – Ilse

Weggevoerdenstraat 100
9400 NINOVE
054/33.49.50

www.bakkerij-muylaert.be