



VERVAECK

brood & banket,
WAREGEM
056/60.24.14

WENST HAAR KLANTEN EEN VROLIJK KERSTFEEST EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR

Tijdens de feestdagen zijn wij open:
donderdag 22 december: van 7.30 u. tot 21.00 u.
vrijdag 23 december: van 7.30 u. tot 21.00 u.
zaterdag 24 december: van 7.30 u. tot 18.00 u.

donderdag 29 december: van 7.30 u. tot 18.30 u.
vrijdag 30 december: van 7.30 u. tot 18.30 u.
zaterdag 31 december: van 7.30 u. tot 18.00 u.

OPGELET !

**Wij zijn gesloten op 25 december 2011
en 1 januari 2012**

GEBAK

Enkel verkrijgbaar in buche (4 - 6 - 8 pers.)

Royal Classic Biscuit met fijne vanilleboterroom

Royal Nougatin Biscuit met fijne pralinéboterroom, gebroken hazelnoten en overgoten met Nougatin

Royal Flambé Biscuit met frambozen en slagroom, versierd met gekarameliseerde meringue

Cuberdon Brownie met vanillemousse en panacotta van cuberdon

Verkrijgbaar in buche (4 - 6 - 8 pers.) of taart met aangepast decor

Royal Biscuit met frambozen en slagroom

Samba Mousse van bittere fondantchocolade en bleke melkchocolade op een krokante bodem

Truffel Chocoladebiscuit en truffelcrème

Enkel verkrijgbaar in taart met aangepast decor

Royal Advocaat Biscuit met slagroom en advocaat
(4p, 6p en 8p)

Miserable Amandelbiscuit met luchtige vanilleboterroom
(4p, 6p en 8p)

Javanais Fijne laagjes amandelbiscuit met een zachte mokkaboterroom
(4p, 6p en 8p)

Moulin Rouge Rodevruchtencoulis op ivoorchocolademousse en biscuit
(4p en 6p)

Hazelino Chocolademousse en pralinécrème met gecarameliseerde hazelnootjes
(4p en 6p)

MINIGEBAK

Chou
Eclair
Fruittaartje
Javanais
Miserable

BIJ DE KOFFIE

- Dessertkoekjes
- Friands
- Truffels
- Pralines
- Petit Fours

Pâtisserie Vervaeck biedt u haar beste wensen aan voor de komende feestdagen en dankt u voor het vertrouwen!