



## MIGNARDISEGEBAKJE

### SOIRÉE DROOGGEBAKJES

Keuze uit onze mini-éclairs, frangipanegebakjes, mini carré confiture.

€ 1,50 per stuk

### SOIRÉE CREME AU BEURRE

Een assortiment van klassieke mini-gebakjes: javanais, misérable.

€ 2,00 per stuk

### SOIRÉE FRUITAARTJES

Een weelde aan minisablé-gebakjes gevuld met fijne banketbakkerscrème en verse vruchtenstukjes.

€ 2,00 per stuk



## BIJ DE KOFFIE

### HEERLIJKE KOEKJES

Bokkepootjes, romea's, domino's, frambozenrollade, speculoos, ...

### CHOCOLADE

Pralines, truffels en chocolaatjes



## IJS SPECIALS

### KARAMELBÛCHE

Feestelijke bûche van vanille-ijs, praliné-ijs en een hart van smeuije karamel en krokante brésilienne.

Een jasje van fijne melkchocoladeganache maakt dit dessert af.

Kerst, Oud & Nieuw: 4,6,8 of 10 personen

### FRAMBOZENBÛCHE

De rode blikvanger van de desserttafel: bûche van frambozen- sorbet en fijn vanille-ijs afgewerkt met rode gelei en macarons.

Kerst, Oud & Nieuw: 4,6,8 of 10 personen

### BLACK & WHITE

Deze bûche van vanille- en chocolade-ijs heeft een hart van vloeiende chocolade en wordt luxueus afgezet met rijen van "macarons de Paris au chocolat" en een glanzende chocoladeglacage. Puur genot!

Kerst, Oud & Nieuw: 4,6,8 of 10 personen

### AARDBEI BOMBE

8 personen / € 32,00  
vanille - aarbei

### IGLO

8 personen / € 32,00  
vanille - chocolade - zachte méringue

### INDIVIDUELE IJSTAARTJES

#### LAARSJE

vanille - framboos - € 4,20

#### IGLO

vanille - chocolade - zachte méringue  
€ 4,20

### PRIJZEN BÛCHES

4 personen	€ 19,30
6 personen	€ 23,10
8 personen	€ 30,00
10 personen	€ 37,50

### Patisserie Damme

Nederkouter 139 - 9000 Gent - Tel 09 225 70 11  
[www.patisserie-damme.be](http://www.patisserie-damme.be)



PATISSERIE  
**DAMME**

PUUR EN GENTS SINDS 1958

## KERST & NIEUW 2018 - 2019



NEUZEN & SPEKKEN



CHOCOLAT & VERLEIDINGEN



DROOGWEG GEBAKKEN



AUTHENTIEK BROOD



IJS & CREME

Wij wensen u alvast fijne feesten toe en een fantastisch 2019

Steeds tot uw dienst,

An en Piet

Aline, Jonathan, Fleur, Sander, Laura

Open op maandag 24/12 en dinsdag 25/12/2018  
Gesloten op woensdag 26/12/2018

Open op maandag 31/12/2018  
en dinsdag 01/01/2019  
Gesloten op 2 januari 2019

Graag uw bestellingen 5 dagen  
vooraf doorgeven.

Tel. 09 225 70 11

Geen bestellingen via e-mail.

Betalen kan cash en met bancontact.



## APERITIEF & RECEPTIES

### WARME AMUSES

Dit verrassingsdoosje bevat een assortiment met de fijnste amuses. Mini quiches, mini croques, mini pizza's, mini worstenbroodjes, knapperige bladerdeegkorfjes met een garnalen- of kaas & ham vulling... Een vijftal minuutjes opwarmen in de oven van 160°C. Klaar! Uw gasten zullen er van houden!

€ 25,00 per doosje van 20 stuks

### SURPRISEMAND

De ster van elk buffet: spectaculair om te zien, nog lekkerder als u ze proeft. Een korf wordt gevuld met 60 mini sandwiches, belegd voor elke smaak. Een klontje echte boter en de fijnste jonge kaas, kruidenkaas, gerookte ham, gekookte ham, tonijnsalade, krabsalade, , ... Perfect voor vergaderingen, feesten, buffetten, ...

10 personen - € 85,00

### MOUSSELINEBRODEN

De top in verfijning voor de lunch of brunch. Een luxe briochebrood wordt gevuld met 48 traditionele Britse sandwiches (driehoekige boterhammetjes). Het beleg is van het allerfijnste: zachtgerookte zalm, verse kruidenkaas in de zomer of mousse de canard in de winter, salade van echte King-krab, Parmaham...

6 personen - € 70,00

### HEERLIJKE KAASSTENGELS & KAASFEUILLETE ALS APERO-HAPJE



## HARTIGE BEREIDINGEN

### PIZZA BAGUETTE

Heerlijk pizza baguette met tomaat, ui, mozzarella en kruiden.

€ 4,75 per stuk

### ASSORTIMENT QUICHES



## SCHEPIJS, SORBET, SAUS EN COULIS

### SCHEPIJS

Vanille, mokka, chocolade, praliné

€ 9,50 per doosje van 1/2 liter  
Vanille: - 900 cc - € 14,50

### SORBET

Aardbei, framboos, citroen, passie

€ 9,50 per doosje van 1/2 liter

### SAUS & COULIS

Heerlijke, huisbereide chocoladesaus, anglaise en coulis van framboos in potjes van 1/4 liter

€ 6,00 per 1/4 liter



## KLASSIEKERS



### DEAUVILLE

Damme's klassieker mag op het kerstmenu niet ontbreken: een verscheidenheid van chocolademousses. Van zachtbleek tot intens donker, op een lichtig chocoladebiscuit afgewerkt met een glanzende, bitterzoete ganache en chocolade macarons.

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rond gebak  
4,6 of 8 personen

### FORÊT NOIRE

Een verfijnde klassieker die schittert als hekkensluiter van de kerstmaaltijd: Een flinterdun jasje van fijne chocolade verbergt schijfjes chocoladebiscuit, afgewisseld met mousse van donkere chocolade en de luchtige toets van verse slagroom.

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rond gebak  
4,6 of 8 personen

### SLAGROOM

Zachte biscuitlaagjes verhullen zoete stukjes vers fruit. Een lichtig opgeklopte slagroom zorgt voor de smeuïge toets.

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rond gebak  
4,6 of 8 personen

### SOLEILLE

Een verrassend taartdessert op basis van een lichte frambozenbavarois en een sneeuw witte crème tussen een zalige zoete amandelgenoise. Dit afgewerkt met een luxe macaron de Paris.

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rond gebak  
4, 6, of 8 personen

### TAHITI

Exotisch fruit krijgt alle spotlights in dit speelse dessert: een ananascrème zorgt voor mooie, frisse zuren. Het genoise biscuit en de frambozen ronden het af met een zachtzoete toets. Koekjeskrokant aan de buitenzijde en de sobere afwerking maken dit dessert onweerstaanbaar.

Kerstavond & -dag: als lang balkvormig gebak  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rechthoekig gebak  
4,6,8 of 10 personen

### LA VANILLE

Een zalige crème au beurre met vanille en subtiele Kirsch-toets versmelt met een superlichte biscuit tot een klassieker!

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: niet verkrijgbaar

### ARABICA

Een zalige crème au beurre met mokka en subtiele Kirsch-toets versmelt met een superlichte biscuit tot een klassieker!

Kerstavond & -dag: als bûche  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: niet verkrijgbaar

### TRUFFEL

De favoriet van velen: donker chocoladebiscuit omsluit volle chocolademousse en een lichte crème brûlée. Een fijn praliné-feuilletine laagje verrast u met zijn knapperig effect. Voor deze gelegenheid wordt de truffel in een feestelijk, elegant balkvormpje afgewerkt.

Kerstavond & -dag: als lang balkvormig gebak  
4,6,8 of 10 personen

Oud & Nieuwjaar: als rechthoekig gebak  
4,6,8 of 10 personen

