



MIGNARDISEGEBAKJE

SOIRÉE DROOGGEBAKJES

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

€ 1,60 per stuk

SOIRÉE CREME AU BEURRE

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

€ 2,10 per stuk

SOIRÉE FRUITAARTJES

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

€ 2,10 per stuk



BIJ DE KOFFIE

HEERLIJKE KOEKJES

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

CHOCOLADE

Pralines 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 lait d'amande 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

SNEEUWMAN

10 personen / € 42,00
vanille - chocolade

INDIVIDUELE IJSTAARTJES

LAARSJE

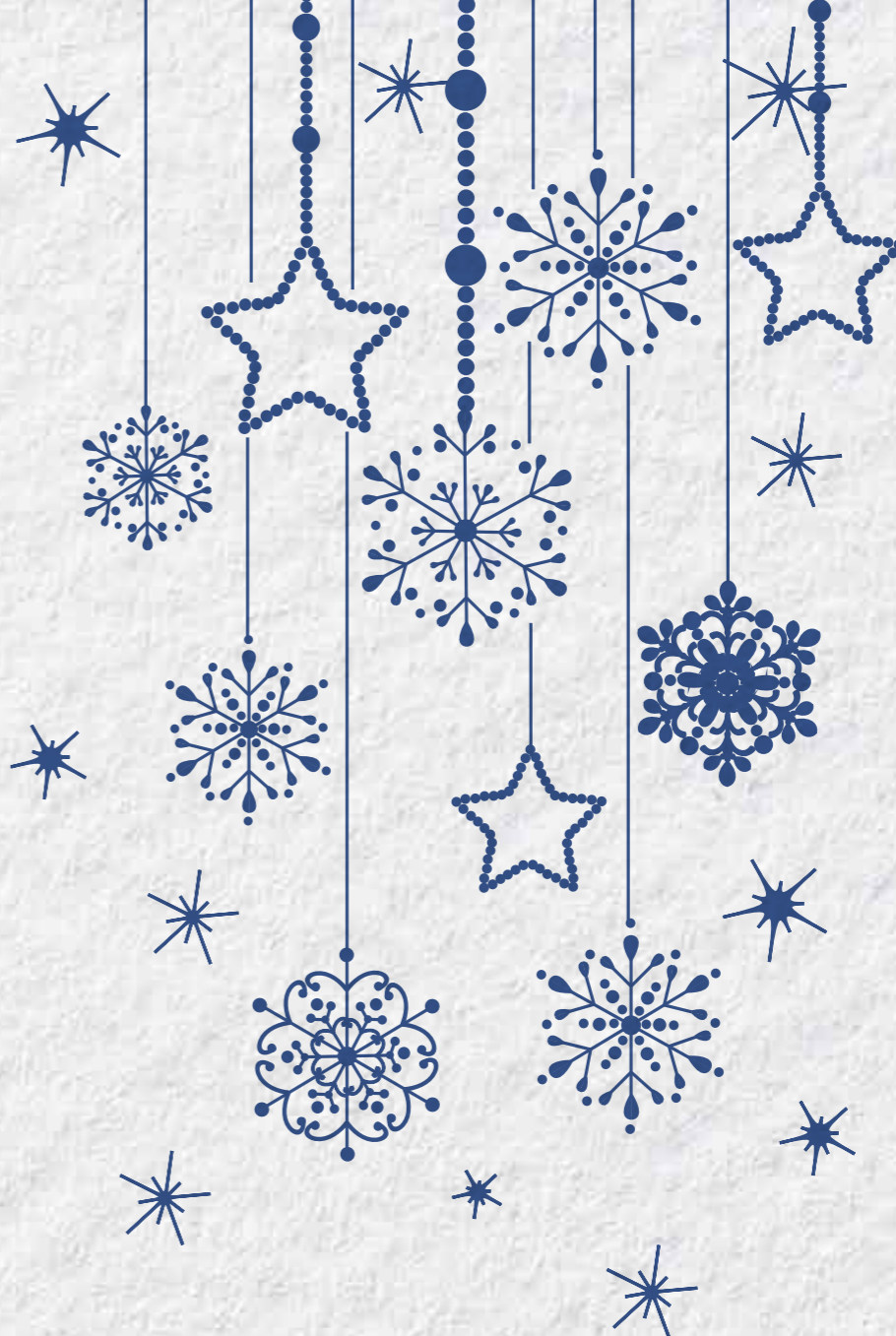
vanille - framboos - € 4,30

SNEEUWMAN

vanille - chocolade
€ 4,30

PRIJZEN BÛCHES

4 personen	€ 20,00
6 personen	€ 24,00
8 personen	€ 30,00
10 personen	€ 38,00



PATISSERIE
DAMME

PUUR EN GENTS SINDS 1958

KERST & NIEUW 2019 - 2020

Wij wensen u alvast fijne feesten toe en een fantastisch 2020

Steeds tot uw dienst,
An en Piet

Aline, Jonathan, Fleur, Sander, Louise, Emelie en Liesbeth

Elke dag open vanaf 18/12/2019
t.e.m. 01/01/2020

Uitzonderlijk gesloten op
donderdag 26/12/2019 en 02/01/2020
Gesloten op
ma 6/1 di 7/1 woe 8/1 en do 9/1/2020

Graag uw bestellingen 5 dagen
vooraf doorgeven.

Tel. 09 225 70 11

Geen bestellingen via e-mail.
Betalen kan cash en met bancontact.

Pâtisserie Damme
Nederkouter 139 - 9000 Gent - Tel 09 225 70 11
www.patisserie-damme.be





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 - € 90,00

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 - € 75,00

HEERLIJKE KAASSTENGELS & KAASFEUILLETE ALS APERO-HAPJE



HARTIGE BEREIDINGEN

PIZZA BAGUETTE

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

€ 4,85 per stuk

ASSORTIMENT QUICHES



SCHEPIJS, SORBET, SAUS EN COULIS

SCHEPIJS

Vanille, mokka, chocolade, praliné

€ 10,00 per doosje van 1/2 liter
Vanille: - 900 cc - € 15,00

SORBET

Aardbei, framboos, citroen, passie

€ 10,00 per doosje van 1/2 liter

SAUS & COULIS

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

€ 6,50 per 1/4 liter



KLASSIEKERS

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

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 rechthoekig gebak
4,6,8 of 10 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

NEIGE

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

