

Desserts

Nagerechten

NOËL - KERSTMIS



Nous prenons vos commandes jusqu'au vendredi 19 décembre pour Noël.

Wij nemen uw bestelling op tot vrijdag 19 december voor Kerstmis.

Nous nous réservons le droit de clôturer anticipativement les commandes.

Wij behouden het recht bestellingen vroegtijdig af te sluiten.

02 761 01 33

DECEMBRE - DECEMBER 2025

COKOA

Bûches de Noël - Kerststronken



Amalfi Gluten-free*

Mousse au miel et citron, compotée de mangues, curd au fruit de la passion, financier aux agrumes.

Mousse honing/citroen, mangocompote, curd van passievrucht, financier met citrusvruchten.

5 pers. 45,00 €



Velvet

Mousse cheesecake vanille, crémeux à la bergamote, confit de cassis, madeleine au cassis.

Mousse van vanille cheesecake, bergamot crémeux, zwartebessenconfit, madeleine met zwarte bessen.

5 pers. 45,00 €



Caramelo Gluten-free*

Mousse au chocolat noir, crémeux au caramel, confit de citron vert, croustillant chocolat noir et pécan.

Mousse van pure chocolade noir, crémeux karamel, limoenconfit, krokantje pure chocolade/pecannoten.

5 pers. 45,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

"Relais Desserts International"

Dessert de Noël - Kerstdessert



Corne Profiteroles / Profiterolehoorn

Corne en chocolat, cascade de choux fourrés à la crème pâtissière recouverte d'un glaçage au chocolat noir.

Hoorn in chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, glazuur van pure chocolade.

8 pers. 58,00 €

Bûche de Noël - Kerststronk



Moka

Crème au beurre moka, biscuit cuillère.

Biscuit cuillère, botercrème met koffie.

6 pers. 42,00 €

MAURINE GERON

Bûches de Noël - Kerststronken



Ebène

Mousse au chocolat noir 68%, crémeux au praliné noisette, caramel au beurre salé, biscuit moelleux à la noisette, croustillant au riz soufflé et praliné noisette.

Mousse van pure chocolade 68%, hazelnootpraliné crémeux, gezouten karamel, hazelnootbiscuit, krokantje hazelnootpraliné/gepofte rijst.

4 pers. 36,00 €



Nuage

Crème légère à la vanille de Tahiti, crémeux au popcorn, confit à la mangue et fruit de la passion, biscuit moelleux au combava et huile d'olive, croustillant popcorn.

Lichte vanillecrème, popcorn crémeux, mango/passievrucht confit, zachte biscuit limoen/olijfolie, popcornkrokantje.

4 pers. 36,00 €



Kodama

Crème montée à la pistache, crémeux à la pistache, confit de framboises, biscuit au thé matcha, croustillant chocolat au lait et praliné pistache.

Opgeklopte pistachecrème, pistache crémeux, frambozen confit, biscuit van matcha thee, krokantje melkchocolade/pistache praliné.

4 pers. 36,00 €

DUCOBU

"Relais Desserts International"

Entremet de Noël - Kerstdessert



Le flocon de neige

Mousse vanille, crémeux gianduja, noisettes, dacquoise aux noisettes, croustillant grué praliné noisettes, gianduja pur.

Vanille mousse, gianduja crémeux, hazelnoten, hazelnootdacquoise, krokantje hazelnootpraliné/cacao nibs, pure gianduja.

6 pers. 55,00 €

Bûches de Noël - Kerststronken



Hélène

Mousse au chocolat lait, biscuit chocolat noir, confit de poire caramélisée, croustillant chocolat noir noisette.

Melkchocolademousse, biscuit van pure chocolade, gekaramelliseerde peer confit, krokantje pure chocolade/hazelnoten

6 pers. 47,00 €



Casse-noisettes

Dacquoise aux noisettes, mousse au gianduja, praliné pur, crémeux praliné, croustillant gianduja au lait.

Hazelnootdacquoise, giandujamousse, pure praliné, hazelnootcrèmeux en krokantje van hazelnoten.

6 pers. 47,00 €



Duo de Choc

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel, croustillant praliné, biscuit chocolat noir sans farine.

Pure chocolademousse, vanille crémeux, karamel, krokantje met praliné, pure chocolade biscuit zonder bloem.

6 pers. 47,00 €



Macchiatto

Mousse au praliné, crémeux dulcey café, ganache au café, croustillant gianduja, biscuit aux noisettes.

Mousse van praliné, crémeux van dulcey met koffie, koffieganache en krokantje met gianduja, biscuit met hazelnoten.

6 pers. 47,00 €



Himalaya

Biscuit aux noisettes, mousse vanille, crémeux mangue/passion.

Biscuit met hazelnoten, vanillemousse, crémeux van mango/passievrucht.

6 pers. 47,00 €



Lady Framboise

Mousse au lait d'amande, crémeux framboise, confit de framboises, dacquoise aux amandes.

Mousse met amandelmelk, crémeux van frambozen, frambozenkonfijt, amandeldacquoise.

6 pers. 47,00 €

JOOST ARIJS

Bûches de Noël - Kerststronken



Piemont

Mousse chocolat au lait-caramel, crémeux noisettes, dacquoise noisettes, feuillantine praliné, biscuit chocolat.

Karamel-melkchocolademousse, crémeux van hazelnoot, hazelnoot dacquoise, krokant praliné feuilletine, chocoladebiscuit.

6 pers. 62,50 €



Manjari

Mousse au chocolat de Madagascar 67%, coulis de fruits rouges, crémeux de thé aux myrtilles, biscuit au chocolat, crumble chocolat et amandes.

Chocolade mousse Madagascar 67%, coulis rood fruit, cremeux bosbessen thee, chocolade biscuit, chocolade/amandel crumble.

6 pers. 62,50 €



Mango-Pistache

Crumble à la pistache, biscuit à la pistache, compotée de mangue/passion/kalamansi, mousse vanille/mascarpone.

Crumble van pistache, biscuit van pistache, compote van mango/passie/kalamansi, mascarpone/vanille mousse.

6 pers. 62,50 €

NIKOLAS KOULEPIS

Bûches de Noël / Kerststronken



La bûche vanille

Biscuit financier aux amandes, croustillant praliné aux amandes et feuilletine, crème vanille, crémeux praliné aux amandes, mousse à la vanille.

Biscuit financier, krokantje amandelpraliné/feuilletine, vanillecrème, crémeux amandelpraliné, vanillemousse.

6 pers. 46,00 €



La bûche Chocobelge

Biscuit aux amandes et noisettes, croustillant de feuilletine au spéculoos, crème au spéculoos, mousse au chocolat noir intense et ganache montée au spéculoos.

Biscuit amandelen/hazelnoten, krokantje feuilletine/speculoos, crème speculoos, mousse van pure chocolade, opgeklopte speculoosganache.

6 pers. 46,00 €



La bûche yuzu-sésame noir

Biscuit aux amandes et sarrasin torréfié, crémeux au yuzu, kalamansi frais et mousse de sésame noir.

Biscuit amandelen/geroosterde boekweit, crémeux yuzu, crémeux kalamansi, boekweitmousse met zwarte sesamzaadjes.

6 pers. 46,00 €

SO' BAKE IT

Bûches de Noël - Kerststronken



Bûche mangue/passion Gluten-free & lactose-free *

Mousse vanille, crémeux mangue/passion, pralin de noix de coco, génoise.

Mousse vanille, crémeux mango/passievrucht, kokosnootpralin, génoise.

5 pers. 36,00 €



Bûche noisette Gluten-free *

Mousse à la noisette, crémeux vanille, croquant de riz soufflé, génoise.

Hazelnootmousse, crémeux vanille, krokantje gepofte rijst, génoise.

5 pers. 36,00 €

* Convient aux personnes coeliaques / geschikt voor personen met coeliakie