Desserts
Nagerechten

Nouvel An - Nieuwjaar

Nous prenons vos commandes jusqu'au samedi 26 décembre pour le Nouvel An.
Wij nemen uw bestelling op tot zaterdag 26 december voor Nieuwjaar.

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 2026

NIKOLAS KOULEPIS

Gâteaux de Nouvel An / Nieuwjaarstaarten



Saint-Honoré

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanille, crème fouettée, petits choux craquelin, caramel.

Gekaramelliseerd bladerdeeg, banketbakkersroom met vanille, slagroom en gekaramellisserde minisoesjes, karamel.

6 pers. 40,00 € - 8 pers. 54,00 € - 12 pers. 80,00 €



La couronne façon pavlova

Meringue croustillante, chocolat blanc, pépites de framboise, insert de gelée de framboise et mousse à la vanille.

Meringue, witte chocolade, framboospareltjes, frambozengelei en vanillemousse.

6 pers. 42,00 €

DUCOBU

"Relais Desserts International"

Gâteaux de Nouvel An / Nieuwjaarstaarten



Horloge de minuit

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel, croustillant praliné.

Pure chocolademousse, vanille crémeux, karamel, krokantje praliné.

6 pers. 56,00 €

Tous les gâteaux Ducobu sont réalisés avec un décor spécial Nouvel An.

Alle taarten van Ducobu worden speciaal gegarneerd voor Nieuwjaar.



Décor chocolat au lait / *Decoratie o.b.v. melkchocolade*

Casse-Noisettes

Mousse au gianduja, crémeux praliné, praliné croustillant, biscuit au chocolat.

Giandujamousse, praliné crémeux, krokantje praliné, chocoladebiscuit.

6 pers. 51,00 €

Equateur

Biscuit aux amandes, croustillant gianduja, crémeux chocolat noir, mousse chocolat lait.

Amandelbiscuit, krokantje van gianduja, crémeux van pure chocolade, melkchocolademousse.

4 pers. 34,00 € - 6 pers. 51,00 €

Charlotte poire

Mousse chocolat, confit de poire caramélisé, biscuit chocolat, croustillant noisette noir.

Chocolademousse, gekaramelliseerde peer confit, chocoladebiscuit, krokantje pure chocolade/hazelnoten.

6 pers. 51,00 €



Décor chocolat noir / *Decoratie o.b.v. pure chocolade*

Duo de Choc

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

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

4 pers. 34,00 € - 6 pers. 51,00 €

Colombie

Mousse chocolat noir 70% Colombie, crémeux café Colombie, biscuit pâte à choux café et croustillant nougatine chocolat.

Mousse van pure chocolade 70% uit Colombia, crémeux van Colombiaanse koffie,soesjesdeeg met koffie en nougatinekrokantje met chocolade.

6 pers. 51,00 €

Palet Or

Fond sablé, ganache au chocolat noir, caramel à la fleur de sel.

Zanddeeg, ganache van pure chocolade,, karamel met fleur de sel.

4 pers. 34,00 € - 6 pers. 51,00 €



Décor chocolat blanc / *Decoratie o.b.v. witte chocolade*

Himalaya

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

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

4 pers. 34,00 € - 6 pers. 51,00 €

Glamour

Dacquoise aux amandes, crémeux violette, confit cassis, mousse framboise.

Dacquoise van amandelen, crémeux van viooltjes, zwartebessenkonfijt, mousse van frambozen.

4 pers. 34,00 € - 6 pers. 51,00 €

PECAN

Gâteaux de Nouvel An / Nieuwjaarstaarten



La merveilleuse couronne de Nouvel An Gluten-free*

Meringue croustillante, crème fouettée légère et copeaux de chocolat noir.

Meringue, opgeklopte room en pure chocoladeschaafsels.

6 pers. 42,00 €



La Concorde Gluten-free*

Meringue au chocolat croustillante, ganache montée au chocolat.

Meringue met chocolade, opgeklopte ganache met chocolade.

6 pers. 42,00 €



Pavlova Gluten-free*

Meringue croustillante, crème fouettée légère, assortiment de fruits frais.

Knapperige meringue, luchtige slagroom, assortiment vers fruit.

6 pers. 48,00 €



Pécan

Biscuit croquant au gianduja, mousse vanille, coeur coulant praliné pécan, petits choux fourrés, crumble croustillant, éclats de nougatine et noix de pécan.

Krokante biscuit met gianduja, vanillemousse, vullinf van pecannotenpraliné, gevulde soesjes, krokante crumble, schilfers van nougatine en pecannoten.

6 pers. 48,00 €



Flocon

Meringue italienne, mousse légèrement citronnée, mousse framboise et biscuit génoise.

Italiaanse meringue, citroenmousse, frambozenmousse en génoise.

6 pers. 48,00 €

* Ne convient pas aux personnes coeliaques / niet geschikt voor personen met coeliakie

JEAN-PHILIPPE DARCIS

"Relais Desserts International"

Desserts de Nouvel An - Nieuwjaarsdesserten



Corne Profiteroles / Profiterolehoorn

Corne en chocolat noir, choux fourrés à la crème pâtissière, crème fraîche mascarpone à la vanille et glaçace au chocolat noir.

Hoorn in chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, slagroom met mascarpone en vanille, glazuur van pure chocolade.

8 pers. 64,00 €



Moka

Crème au beurre café en punch café noir, biscuit cuillère.

Biscuit cuillère, botercrème met koffie.

6 pers. 42,00 €



Rumba

Duo de mousses au chocolat au lait et au chocolat noir, croustillant praliné, biscuit pain de Gênes.

Duo van pure en melkchocolademousse, krokantje met praliné, pain de Gênes.

6 pers. 42,00 €



Aphrodite

Mousse à la vanille de Madagascar, crémeux caramel-passion, brownie chocolat.

Mousse met vanille uit Madagascar, crèmeux van karamel en passievrucht , chocoladebrownie.

6 pers. 42,00 €



Mill'Ending

Mousse au chocolat noir, crémeux au lait d'amandes, croustillant au praliné, pain de Gênes au chocolat.

Pure chocolademousse, crémeux van amandelmelk, krokantje met praliné, pain de Gênes met chocolade.

6 pers. 42,00 €

MAURINE GERON

Gâteaux de Nouvel An / Nieuwjaarstaarten



Ebène

Mousse au chocolat noir 68%, fleur de sel, crémeux à la vanille de Tahiti, caramel au chocolat au lait, brownie au chocolat, croustillant au chocolat noir et ganache montée chocolat au lait.

68% pure chocolademousse, fleur de sel, crémeux met vanille uit Tahiti, caramel met melkchcolade, chocoladebrownie, krokantje van pure chocolade en opgeklopte ganache met melkchocolade .

4 pers. 36,00 €



Opale

Mousse au chocolat blanc, crémeux à la clémentine, praliné noisette, biscuit moelleux à la noisette et zestes d'oranges, croustillant au chocolat blanc et ganache montée à la vanille.

Witte chocolademousse, crémeux van clémentine, hazelnootpraliné, hazelnootbiscuit moelleux met sinaasappelrasp, krokantje met witte chocolade en opgeklopte vanilleganache.

4 pers. 36,00 €

SO' BAKE IT

Gâteaux de Nouvel An / Nieuwjaarstaarten



La Pétillante Gluten-free & lactose-free *

Mousse légère mascarpone, insert framboise, lemon curd, croustillant de maïs, génoise moelleuse.

Luchtige mascarponemousse, frambozenvulling, lemon curd, krokantje van maïs, génoise.

5 pers. 40,00 €



La Jeannette Gluten-free *

Biscuit roulé moelleux, crème au beurre légère parfum café, praliné de sarrasin torréfié et chocolat noir.

Zachte uitgerold koek, lichte koffiebotercrème, praliné van geroosterde boekweit en pure chocolade.

5 pers. 40,00 €



L'Intense Gluten-free *

Mousse chocolat au lait, insert chocolat noir, croustillant de riz soufflé et d'amandes enrobé de chocolat blanc.

Melkchocolademousse, vulling van pure chocolade, krokante van gepofte rijst en amandelen omhuld met witte chocolade.

5 pers. 40,00 €

* Convient aux personnes coeliaques / geschikt voor personen met coeliakie