Desserts
Nagerechten

Noël - Kerstmis

Rob
THE GOURMETS' MARKET

Nous prenons vos commandes jusqu'au vendredi 18 décembre pour Noël.
Wij nemen uw bestelling op tot vrijdag 18 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 2026

NIKOLAS KOULEPIS

Bûches de Noël / Kerststronken



Gianduja - café Gluten-free*

Biscuit au chocolat, pétales croustillants de maïs et praliné noisettes, crème anglaise au café, crémeux praliné noisettes et café, mousse au chocolat noir/gianduja.

Biscuit chocolat, krokante maïsvlokken met hazelnootpraliné, vla met koffie, crémeux koffie en hazelnootpraliné, pure chocolademousse met gianduja.

6 pers. 48,00 €



Pistache - framboise

Biscuit pistache, feuilletine croustillante, insert framboise et crème brûlée pistache, mousse framboise.

Pistachebiscuit, krokante feuilletine, framboosgelei en crème brûlée met pistache, frambozenmousse.

6 pers. 48,00 €



Marron - mandarine

Biscuit de pain d'épices et feuilletine croustillante, insert mandarine, mousse de marrons et mousse de vanille Madagascar.

Peperkoekbiscuit, krokante feuilletine, mandarijnvulling, kastanjemousse en mousse van vanille uit Madagascar.

6 pers. 48,00 €

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

DUCOBU

"Relais Desserts International"

Entremet de Noël - Kerstdessert



Gâteau d'exception (sous cloche - *onder een stolp*)

Mousse gianduja, crémeux noisettes, praliné maison, biscuit noisette et croustillant gianduja.

Giandujamousse, crémeux van hazelnoot, huisgemaakte praliné, hazelnootbiscuit en krokantje met gianduja.

6 pers. 56,00 €

Bûches de Noël - Kerststronken



Duo de Choc

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, caramel coulant et croustillant praliné.

Pure chocolademousse, vanille crémeux , vloeibare karamel, krokantje met praliné.

6 pers. 48,00 €



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. 48,00 €



Himalaya

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

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

6 pers. 48,00 €



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. 48,00 €



Gasby

Mousse vanille, crémeux noix de pécan, caramel vanille, biscuit pécan.

Vanillemousse, crémeux met pecannoten, karamel met vanille, biscuit met pecannoten.

6 pers. 48,00 €



Forêt noire

Mousse au chocolat, crémeux vanille, biscuit chocolat et confit de griottes.

Chocolademousse, crémeux van vanille, chocoladebiscuit en kriekenkonfijt.

6 pers. 48,00 €

JOOST ARIJS

Bûches de Noël - Kerststronken



Yellow passion

Crémeux citronnelle, compotée passion/mangue, biscuit aux amandes, mousse de mangue et crumble citron.

Crémeux van citroengras, compote van passievrucht/mango, amandelbiscuit, mangomousse en citroencrumble.

8 pers. 68,00 €



Burgundy berry

Crémeux de thé aux mûres, mousse chocolat noir 70%, biscuit chocolat et crumble chocolat.

Crémeux van thee met bramen, 70% pure chocolademousse, chocoladebiscuit en chocoladecrumble.

8 pers. 68,00 €

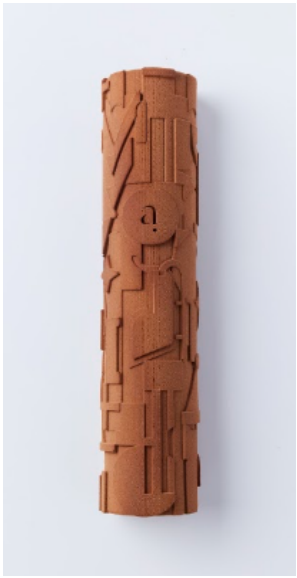


Green pistacchio

Crumble à la pistache, biscuit à la pistache, mousse aux pistaches de Bronte, crémeux vanille et compotée abricots/vanille.

Pistachecrumble, pistachebiscuit , mousse met pistaches uit Bronte, crémeux met vanille en compte abrikoos-vanille.

8 pers. 68,00 €



Brown hazelnut

Mousse au chocolat au lait - caramel, crémeux noisettes, dacquoise aux noisettes, croustillant praliné feuilletine, biscuit chocolat.

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

8 pers. 68,00 €

MAURINE GERON

Bûches de Noël - Kerststronken



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 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

"Relais Desserts International"

Dessert de Noël - Kerstdessert



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 €

Bûches de Noël - Kerststronken



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 €

PECAN

Dessert de Noël - Kerstdessert



La merveilleuse couronne de Noël Gluten-free*

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

Meringue, opgeklopte room en pure chocoladeschaafsels.

6 pers. 42,00 €

Bûches de Noël - Kerststronken



La Concorde Gluten-free*

Meringue au chocolat croustillante, ganache montée au chocolat.

Meringue met chocolade, opgeklopte ganache met chocolade.

6 pers. 42,00 €



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 €

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

SO' BAKE IT

Bûches de Noël - Kerststronken



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