



MERRY
Christmas
HAPPY NEW YEAR

**Specialiteiten
voor de
FEESTDAGEN**

2022-2023

Specialiteiten voor de feestdagen 2022-2023

Ons dagelijks **BROOD**:

verkrijgbaar op 24 & 31 december

- MASAI
- MAYA
- ZONNEBLOEM
- SPELT
- KAMPIOENENBROOD
- MULTIGRANEN 4+6
- OMEGA 3
- BRUIN ARDEENS
- WIT TIJGERBROOD
- WIT & BRUIN CARRE
- WIT BOERENBROOD
- ROZIJNENBROOD
- MELKBROOD
- SUIKERBROOD
- KERSTKINDJES

MELK & ROZIJNEN & SUIKER=>

ENKEL OP ZATERDAG 24 DECEMBER

& ZONDAG 31 DECEMBER 2022

GEEN BROOD OP ZONDAG 25

DECEMBER !!

Allerhande **BROODJES** verkrijgbaar op 24/25 & 31 december

- Witte en bruine pistolets
- Witte Keizerbroodjes
- Mini-witte pistolets
- Mini-bruine broodjes met sesam, tarwe & maanzaad
- Mini-speciale broodjes : masai, multi, omega broodjes
- Mini noten-rozijnenbroodjes
- Sandwiches & mini-sandwiches
- Picolo's
- Ciabatta
- Wit & bruin stokbrood
- Meergranenstokbrood



Fijn assortiment

DESSERTKOEKJES : verkrijgbaar zolang de voorraad strekt

- **Bokkenpootjes** : amandelkoekje met pralinéboterroom en afgewerkt met chocolade en amandelen
- **Baisers** : amandelkoekje met vanilleboterroom en afgewerkt met bloedsuiker
- **Kattetongen** : zandkoekje met chocolade- of mokkaboterroom
- **Tartin Russe** : krokant koekje met vanilleboterroom
- **Zandkoekjes – chocoladespritz** : lekker zandkoekje met de helft in chocolade gedopt
- **Cannelé Bordelais** : een Frans gebakje en een culinaire specialiteit uit de streek rond Bordeaux. Het deeg wordt gemaakt met eieren, suiker, melk, boter en bloem en wordt op smaak gebracht met rum en vanille
- **Amandelbrood** : delicaat koekje met amandelen en kandijnsuiker en echte boter
- **Speculaas** : onze huisspecialiteit
- **Macarons de Paris** : zachte luchtige koekjes gevuld met zachte vullingen zoals chocolade, tiramisu, framboos, koffie, passievrucht-mango

Verpakt in doosjes van 500 gram of zakjes van 250 gram of gewicht naar keuze

Fijn assortiment PETIT-FOURS : verkrijgbaar zolang de voorraad strekt

Met fijn ambachtelijk koekje en marsepein in verschillende kleuren een mooi afgewerkt, onze klassieker !!

In doosjes van 15 stuks of gewicht naar keuze

KERSTBUCHES :

Gelieve TIJDIG te bestellen om je bestelling te garanderen, **voor KERST ten laatste zondag 18 december voor 12u :**

- **Kerstbuche in SLAGROOM :**
Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / kerstversiering (4/6/8pers)
- **Kerstbuche in BOTERROOM = CREME-AU-BEURRE :**
Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / smaken: vanille of vanille - overgoten met chocolade, mokka, grand-marnier, chocolade of praliné / kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche WHITE PASSION :**
Fijne biscuit / passievruchtenmousse/ witte chocolademousse /passievruchtencremeux/ manderijncompote / kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche CHOCOLADESURPRISE :**
chocolademousse / crème brûlée / ricekrispies-bodem / overgoten met ganache /kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche PREGIO :**
Speculaas / vanillemousse / chocoladesaus / afgewerkt met marmereffect wit/goud / kerstversiering (4/6/8 pers)
- **Kerstbuche FORET NOIRE :**
Chocoladebiscuit / chocoladecrème / slagroom / afgewerkt met chocoladebladeren (4/6/8 pers)
- **FRUITTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Zachte deeg, bladerdeeg of zanddeeg (5/8pers)
- **RIJSTTAARTEN & CONFITUURTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling a.u.b ! Onze klassieker (5/8 pers)
- **MATTENTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling ! Enkel de gewone mattentaarten (1 à 2 personen)
- **KERSTGEBAKJES :**
Kerstbuchetten in slagroom en boterroom, éclairs, fruitgebakjes, bavaoïs, speciale gebakjes, ...
OPGELET : geen glacée



NIEUWJAARSBUCHES/TAARTEN & GEBAKJES :

Gelieve **TIJDIG** te bestellen om je bestelling te garanderen, voor **NIEUWJAAR** ten laatste zondag 25 december voor **12u** :

- **BUCHE CHOCOLADEFANTASIE :**
Feuilletinebodem / browniekoekje met noten / frambozencremeux / chocolademousse / afgewerkt met roze/marmereffect / Nieuwjaarsversiering (4/6/8 pers)
- **BUCHE WINTERSENSATION :**
Chocolademousse / speculaasmousse / crème brûlée / nieuwjaarsversiering (4/6/8 pers)
- **BUCHE CAPPUCCINO :**
Laagjes koffie biscuit / gekarameliseerde nootjes / koffiocrème / nieuwjaarsversiering (6/8 pers)
- **Rond of HART of BUCHES SLAGROOM :**
Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / nieuwjaarsversiering (4 tot 8 pers)
- **Rond of HART of BUCHES CREME-AU-BEURRE :**
Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / nieuwjaarsversiering / smaken : vanille of vanille en overgoten met chocolade , mokka , chocolade, praliné of grand-marnier (4/6/8 pers)
- **FRUITTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Zachte deeg, bladerdeeg of zanddeeg (5/8/ pers)
- **RIJSTTAARTEN & CONFITUURTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Onze klassieker (5/8 pers)
- **MATTENTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling ! Enkel de gewone mattentaarten 1 à 2 pers
- **NIEUWJAARSGEBAKJES :**
Ons assortiment zoals gewoonlijk bv. eclairs, chocomousse, biscuitjes met slagroom en boterroom, speciale gebakjes, fruitgebakjes, ...
Opgelet : geen glacée !!



Bestellingen na de voorop gestelde datums kunnen wij **NIET** meer garanderen !

Wij vragen jullie vriendelijk jullie bestelling op voorhand te betalen zodat het bij afhaling wat sneller kan gebeuren en de wachtrij niet te lang wordt. **Jullie kunnen betalen met CASH of PAYCONING of BANCONTACT**

GEEN BESTELLINGEN VIA EMAIL, MESSENGER OF INSTAGRAM TIJDENS DEZE FEESTPERIODE.

Tijdens de feestdagen kunnen GEEN American Cake's besteld worden. Na de feestdagen kunnen jullie terug het gewone assortiment bestellen. 😊 Bedankt voor jullie begrip 😊

Tip : Vergeet je boodschappentas of caddy of plooibox niet mee te brengen !!

Openingsuren van de winkel tijdens de feestdagen :

- Woensdag 21 december : 8u00 tot 18u00 (late bestellingen kunnen niet meer gegarandeerd worden)
- Donderdag 22 december : 8u00 tot 18u00
- **Vrijdag 23 december : GESLOTEN**
- Zaterdag 24 december : 7u00 tot 16u00
- Zondag 25 december : 9u00 tot 12u00 (bestelling voor 31/12 doorgeven ten laatste aub !!)
- Maandag 26 december : **GESLOTEN**
- Dinsdag 27 december : **GESLOTEN**
- Woensdag 28 december : 8u00 tot 18u00
- Donderdag 29 december : 8u00 tot 18u00
- **Vrijdag 30 december : GESLOTEN**
- Zaterdag 31 december : 7u00 tot 16u
- **Zondag 1 januari : GESLOTEN !!**
- **Maandag 2 januari : GESLOTEN**
- **Dinsdag 3 januari : GESLOTEN**
- Woensdag 4 januari : 8u00 tot 18u00 **DRIEKONINGENTAARTEN** te verkrijgen tot zondag 8 januari
- Donderdag 5 januari : 8u00 tot 18u00
- Vrijdag 6 januari : 8u00 tot 18u = **DRIEKONINGEN !!**
- Zaterdag 7 januari : 7u00 tot 18u
- Zondag 8 januari : 7u00 tot 12u



SPECIALITEITEN :

Ambachtelijke
mattentaarten

Overheerlijke
rijstaartjes

Mastellen

Foto-taarten
American cakes

Marsepein en
Chocoladefiguren

Bokkenpootjes
NORBERTIJNTJES

WITKAPBROOD

Wij wensen onze KLANTEN een zalig KERSTFEEST, Prettige FEESTDAGEN, een Sprankelend 2023 !

**!!! WIJ GAAN ER EVENTJES TUSSENUIT VANAF ZONDAG 15 JANUARI 2023
TOT EN MET DINSDAG 24 JANUARI 2023 !!!!**



Terug OPEN : woensdag 25 januari 2023

Bakkerij MUYLEAERT

Brood & Gebak

Peter – Ilse

Weggevoerdenstraat 100

9400 NINOVE

054/33.49.50

www.bakkerij-muylaert.be

