

Inhoud van het DIY Pakket :



- 1 GINGERBREADDAKJE
- 4 GINGERBREAD MUREN
- 1 TAARTKARTON
- 1 LEGE SPUITZAK
- VERSCHILLENDEN SOORTEN SNOEPJES
- NOG EXTRA ZELF TOE TE VOEGEN : EIWIT



Bakkerij
Muylaert

TELEFOON
054 33 49 50

E-MAIL
INFO@BAKKERIJ-MUYLAERT.BE

WWW.BAKKERIJ-MUYLAERT.BE
WEGGEVOERDEENSTRAAT 100
9400 NINOVE



DIY GINGERBREAD HUISJE

KNIBBEL, KNABEL, KNUISJE,
WIE BOUWT ER EEN PRACHTIG
PEPERKOEKHUISJE?



Stappenplan:

Maak je icingglazuur :

1. Klop een beetje eiwit en bloemsuiker op tot een glad en stevig glazuur
2. Vul de spuitzak met het glazuur en sluit zorgvuldig af zodat het niet uitdroogt
3. Zet het gingerbreadhuisje op het taartkarton
4. Als je klaar bent om te versieren dan knip je een stukje van de spuitzak
5. Bevestig de elementen (muren en het dak) van het huis aan elkaar met het glazuur en laat volledig drogen aan de openlucht.
6. Versier je huisje met de lekkere snoepjes en laat volledig drogen aan de openlucht zodat alles goed aan elkaar kan hechten.
7. Neem een foto en stuur hem naar onze facebookpagina
8. Win een leuke prijs voor jouw gezin : kinderontbijt, drie koningentaart, een cadeaubon



Allergenen?

GINGERBREAD

tarwe
ei
melk

SNOEP

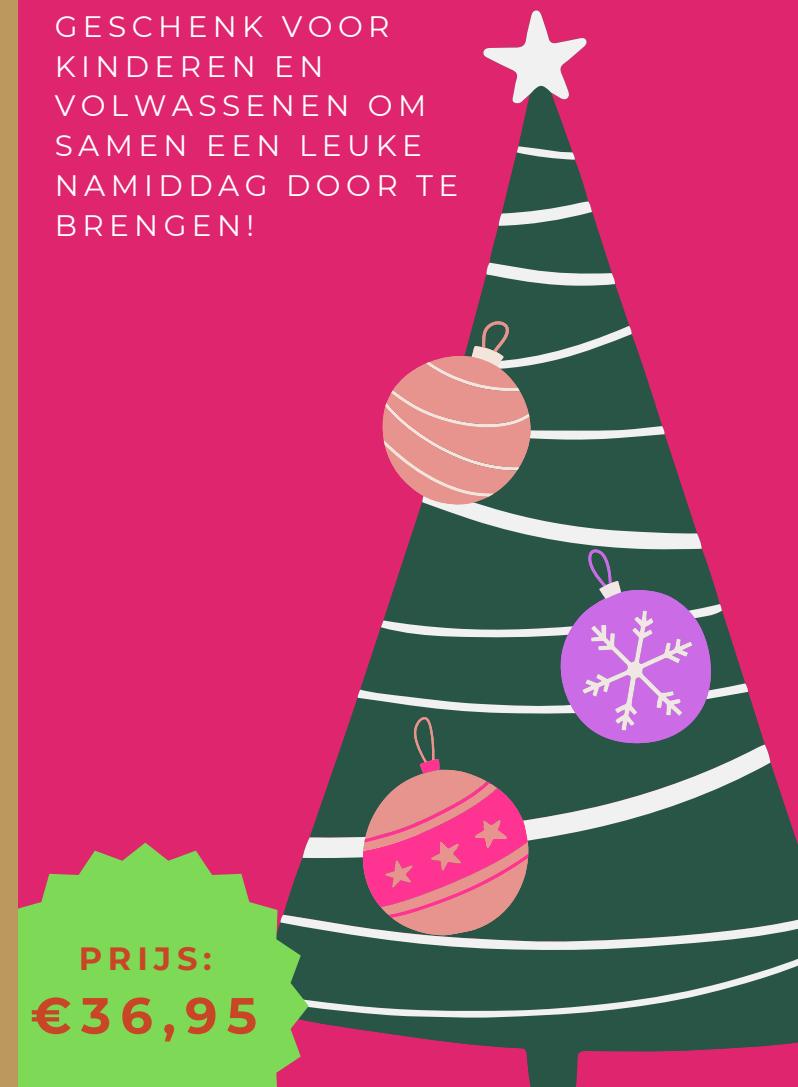
soja
melk

GLAZUUR/ICING

ei

Bestel SNEL
je DIY Gingerbread
huisje **OP = OP**

EEN LEUK & ORIGINEEL
GESCHENK VOOR
KINDEREN EN
VOLWASSENEN OM
SAMEN EEN LEUKE
NAMIDDAG DOOR TE
BRENGEN!



PRIJS:
€36,95

Kerstfolder

2025 :

Ons Dagelijks brood :

- Volkoren & vita + volkoren
- Multi 6+4 , maya, omega
- Zonnebloem, masai
- Kampioenenbrood
- Wit boerenbrood & bruin rond Ardeens
- Wit carré & wit tijgerbrood
- Bruin carré



Allerhande broodjes :

- Witte pistolets & witte tijgerpistolets
- Bruine pistolets & bruine vita+ pistolets
- Mini-broodjes sesam/maanzaad/multi
- mini broodjes speciaal multi , maya, omega, masai
- mini-noten/rozijnenbroodjes
- Ciabatta, wit & bruin stokbrood & artisanaal stokbrood
-

Ambachtelijke Ontbijtkoeken :

- chocoladebroodjes & mini-chocoladebroodjes
- croissants & mini-croissants
- boterkoeken met en zonder rozijnen
- twisten & mini-twisten
- mini ronde swissen

Traditionele DESSERTKOEKJES :

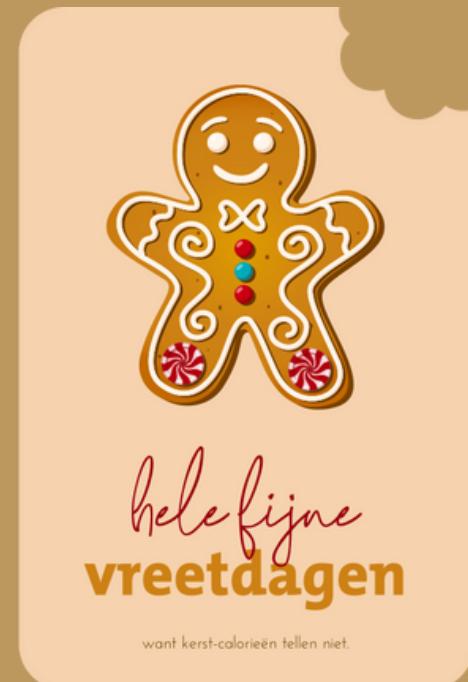
- Onze huisgemaakte -bokkenpootjes,
-kattentongen,
-tartine russe
-zandkoekjes

Te verkrijgen in gewicht naar keuze

Luxe PETIT -FOURS :

De kerstkoekjes sinds 1970 : amandelkoekjes gevuld met marsepeinvulling en afgewerkt met kerstdecoratie.

Te verkrijgen in gewicht naar keuze of in mooi kerstdoosje



Onze NIEUWSTE creaties KERSTBUCHES :

◦ Kerstbuches met SLAGROOM :

Luchtige biscuit met de klassieke ananasvulling, slagroom en versierd met kerstdecoratie 4/6/ 8 pers

◦ Kerstbuches met BOTERROOM :

Luchtige biscuit met boterroom naar keuze zoals mokka, vanille, praliné, grand-marnier, chocolade, vanille en overgoten met chocolade allemaal versierd met kerstdecoratie 4/6/8 pers

◦ Kerstbuches PIEMONTE :

Luxe hazelnootbiscuit, gezouten karamel, koffiemousse, donkere chocolademousse, krokante bodem van hazelnoot & praliné 4 & 6 pers

◦ Kerstbuches NERO INTENSO :

Krokante bodem met gepofte rijst, praliné en karamel, een vleugje zeezout, amandel-cacoabeslag, crèmeux van amandelpraliné en witte chocolade, chocolademousse van intense zwarte chocolade 4 & 6 pers

◦ Kerstbuches DUBAI :

Crispy bodem met pistache, melkchocolade, praliné met vleugje zeezout en geroosterde kadayif, pistachebiscuit met een framboos-kalamansivulling en pistache-melkchocolademousse met geroosterde kadayif 4& 6 pers



Onze KERSTGEBAKJES :

- ° Buchetten slagroom
- ° Buchetten boterroom
- ° Assortiment kerstgebakjes
- ° Eclairs
- ° Oliebol & mini-oliebol
- ° Donut & mini - donut
- ° Ninoofse mattentaart

!!! GEEN GLACEE



Alternatief :

- Fruittaart op zand/blader/zachte deeg
5 & 8 pers met/zonder slagroom
- Confituurtaart 4/6/8 pers



Openingsuren tijdens de KERSTperiode :

- **Zaterdag 20 december :**
7u tot 17u
- **Zondag 21 december :**
7u tot 12u
- **Maandag 22 december :**
GESLOTEN
- **Dinsdag 23 december :**
GESLOTEN
- **Woensdag 24 december :**
KERSTAVOND : 7u tot 16u

De winkel zal **GESLOTEN** zijn van donderdag 25 december tot en met dinsdag 6 januari !!

Bestellingen na de voorop gestelde datums kunnen wij NIET meer garanderen ! Er worden GEEN AANPASSINGEN meer gedaan !!

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, payconiq of bancontact.

GEEN BESTELLINGEN via EMAIL - MESSENGER - INSTAGRAM tijdens deze feestperiode

Ook kunnen er GEEN American Cakes besteld : worden



Vergeet je boodschappentas of caddy plooibox
BESTELBON
niet mee te nemen naar de winkel !!



Kerstgroetjes vanwege het team bakkerij MUYLAERT :
Gert-Jan, Zaineb, Josée, Noor,
Amelie, Yentl, Ann, Silke, Peter & Ilse

