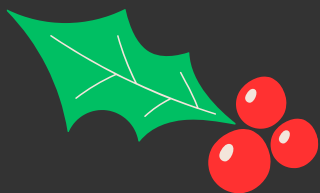


# Inhoud van het DIY Pakket :



- 1 GINGERBREADDAKJE
- 4 GINGERBREAD MUREN
- 1 TAARTKARTON
- 1 LEGE SPUITZAK EN 2 SPUITDOPJES
- VERSCHILLENDE 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



## GINGERBREAD HUISJE

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



# Stappenplan:

## Maak je icingglazuur :

1. Klop een beetje eiwit en bloedsuiker op tot een glad en stevig glazuur
2. Vul de spuitzak met het glazuur en sluit zorgvuldig af zodat het niet uitdroogt
3. Als je klaar bent om te versieren dan knip je een stukje van de spuitzak, indien je fijn wil werken gebruik het meegeleverde spuitdopje
4. Bevestig de elementen (muren en het dak) van het huis aan elkaar met het glazuur en laat volledig drogen aan de openlucht.
5. Versier je huisje met de lekkere snoepjes en laat volledig drogen aan de openlucht zodat alles goed aan elkaar kan hechten.
6. Neem een foto en stuur hem naar onze facebookpagina
7. Win een leuke prijs voor jouw gezin : kinderontbijt, driekoningentaart, 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
- KERSTKINDJES groot & klein : suiker, melk of rozijnen

## 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
- American cookie
- Macarons de Paris

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 :

### ° Kerstbuchen met SLAGROOM :

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

### ° Kerstbuchen 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

### ° Kerstbuchen PIEMONTE :

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

### ° Kerstbuchen 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

### ° Kerstbuchen 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 !!

Laatst datum voor je bestelling door te geven : 17 december !! Bestellingen na de voorop gestelde datum 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

