



Bakkerij Muylaert
Brood & Gebak
Peter-Ilse

Weggevoerdenstraat 100
9400 NINOVE

054/33.49.50

www.bakkerij-muylaert.be

like us on FACEBOOK

Specialiteiten
voor de
FEESTDAGEN

2020-2021

Specialiteiten voor de feestdagen 2020-2021

Ons dagelijks BROOD:

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

MELK & ROZIJNEN =>

ENKEL OP

DONDERDAG 24 DECEMBER &

DONDERDAG 31 DECEMBER 2020

GEEN BROOD OP KERSTDAG 25

DECEMBER 2020 & 1 JANUARI 2021

Allerhande BROODJES :

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

Fijn assortiment DESSERTKOEKJES :

- Bokkenpootjes
- Kattetongen
- Tartine Russe
- Chocoladespritzes
- Macarons de Paris

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

Fijn assortiment PETIT-FOURS :

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



KERSTBUCHES : *Graag je bestelling doorgeven ten laatste zondag 20 december 2020*

- **Kerstbuche in SLAGROOM :**
Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / kerstversiering (4 tot 6 pers)
- **Kerstbuche in CREME-AU-BEURRE :**
Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / smaken: vanille of vanille en overgoten met chocolade, mokka, grand-marnier, chocolade of praliné / kerstversiering (4 tot 6 pers)
- **Kerstbuche CHOCOLATISSIMO :**
Fijne chocoladebiscuit / chocolademousse / ganache / kerstversiering (4 tot 6 pers)
- **Kerstbuche KOFFIE/AMANDEL :**
Vanillemousse met koffiemousse / amandelmousse / biscuit & karamel overgoten met koffieglaçage / kerstversiering (4 tot 6 pers)
- **Kerstbuche NOUGAT/PISTACHE/FRAMBOOS :**
Nougatcrème met pistachemousse / frambozencremeux / amandelbiscuit / amandeldacquoise / kerstversiering (4 tot 6 pers)
- **FRUITTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling aub ! Zachte deeg, bladerdeeg of zanddeeg (5/6pers)
- **RIJSTTAARTEN & CONFITUURTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling a.u.b ! Onze klassieker (4 en 6 pers)
- **MATTENTAARTEN :**
Uitsluitend op bestelling ! Enkel de gewone mattentaarten (1 à 2 personen)
- **KERSTGEBAKJES :**
Kerstbuchetten in slagroom en crème-au-beurre, éclairs, fruitgebakjes, bavarois, speciale gebakjes, ...



NIEUWJAARSTAARTEN & GEBAKJES: *Graag je bestelling doorgeven ten laatste zondag 27 december 2020*

- **GIN & CITROEN :**

Ginmousse / citroencrèmeux / limoengel / hazelnootdacquoise / Nieuwjaarsversiering(4/6 pers)

- **CHOCOLATISSIMO :**

Chocoladebiscuit / chocolademousse / ganache / Nieuwjaarsversiering(4/6 pers)

- **BOURBON :**

Amandelbiscuit / chocolademousse / koffiemousse / vanillecrème met rum & rozijnen /Nieuwjaarsversiering (4/6 pers)

- **Rond of HART SLAGROOM & BUCHES:**

Fijne luchtige biscuit / slagroom / krokante bodem / Nieuwjaarsversiering (4 tot 6 pers)

- **Rond of HART CREME-AU-BEURRE & BUCHES :**

Fijne luchtige biscuit / crème-au-beurre / krokante bodem / Nieuwjaarsversiering / smaken : vanille of vanille en overgoten met chocolade , mokka , chocolade, praliné of grand-marnier (4 tot 6 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 crème-au-beurre, speciale gebakjes, ...



Openingsuren van de winkel tijdens de feestdagen :

- Zaterdag 19 december : 7u00 tot 18u00
- Zondag 20 december : 7u00 tot 12u00
- Maandag 21 december : **GESLOTEN**
- Dinsdag 22 december **GESLOTEN**
- Woensdag 23 december : **GESLOTEN**
- Donderdag 24 december : open van 7u00 tot 16u00 !!
- Vrijdag 25 december : open vanaf 9u !! tot 13u !! ENKEL OP RESERVATIE
- Zaterdag 26 december : 7u00 tot 18u00
- Zondag 27 december : 7u00 tot 12u00
- Maandag 28 december : **GESLOTEN**
- Dinsdag 29 december : **GESLOTEN**
- Woensdag 30 december : **GESLOTEN**
- Donderdag 31 december : open van 7u00 tot 16u00 !!
- Vrijdag 1 januari : open vanaf 9u !! tot 13u !! ENKEL OP RESERVATIE
- Zaterdag 2 januari : 7u00 tot 18u00 DRIEKONINGENTAARTEN op bestelling!!
- Zondag 3 januari : 7u00 tot 12u00 DRIEKONINGENTAARTEN op bestelling!!

Wij wensen onze KLANTEN een zalig KERSTFEEST, Prettige FEESTDAGEN, een Sprankelend & GEZOND 2021 !

OPGELET :

Wij zijn **GESLOTEN** vanaf maandag 11 januari tot en met dinsdag 19 januari 2021

Gelieve TIJDIG te bestellen om je bestelling te garanderen, voor **KERST ten laatste zondag 20 december** en voor **NIEUWJAAR ten laatste zondag 27 december** ! Bestellingen na deze datum kunnen wij NIET meer garanderen ! **AANPASSINGEN** zijn NIET MOGELIJK, gelieven je bestelling correct door te geven. 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

😊 Bedankt voor jullie begrip 😊 **GEEN BESTELLINGEN VIA EMAIL , geen American cake's en andere taarten zijn mogelijk !!**



2021

HAPPY NEW YEAR

SPECIALITEITEN :

Ambachtelijke
mattentaarten

Overheerlijke
rijsttaartjes

Mastellen

Foto-taarten
American cakes

Marsepein en
Chocoladefiguren

Bokkenpootjes

WITKAPBROOD