

# jan andries

## KERSTGEBAK

**BOTERCREMESTRONK MOKKA** Krokante feuilletine, biscuit en lichte koffiebotercrème.

**SLAGROOMSTRONK** Biscuit met slagroom en vers fruit.

**MÉTIS** cocoa biscuit met krokante feuilletine, een chocolademousse van Guanaja (70%) en crème brûlée van vanille

**ODA** Zachte biscuit met hazelnoot - cacao streuzel, gekarameliseerde witte chocolade met -in de oven-gekarameliseerde banaan, light chocolademousse Macaé (fondant chocolade 62%)

**VERBENA** Amandelbiscuit met stukjes framboos en krokante streuzel. Crèmeux van citroenverbena met binnenin frambozen

Opgeklote ganache van frambozen en aardbeien

**SPECULOOS** Gekarameliseerde gepofte rijst, crème brûlée van speculoos, chocoladebiscuit, chocolademousse met gezouten karamel

### KERSTSTRONKEN MET AANGEPASTE VERSIERING:

4 Pers. (12 cm) : € 16

6 Pers. (18 cm) : € 24

8 Pers. (24 cm) : € 32

## KERSTIJS 2011

### GESCHENKDOOS

Vierkant doosje van nougatine met parels van roomijs en sorbet

8 pers. : €40 . 10 pers. : €50 . 12 pers. : €60

### WITTE KERSTBOOM

Vanilleroomijs met aardbeiorsorbet en zachte meringue

6 pers. : €26

### CHOCOLADE KERSTBOOM

Chocoladeroomijs en vanilleroomijs met krokante parels

6 pers. : €26

### MONTELMAR IJSSTRONK

Roomijs met nougat van Montélimar, frambozensorbet en coulis van framboos

4 pers. : €16

6 pers. : €24

8 pers. : €32

### CAPUCCINO - IJSSTRONK

Koffieroomijs en vanilleroomijs met krokante nougatine

4 pers. : €16

6 pers. : €24

8 pers. : €32

## VERSNAPERINGEN EN ZOETIGHEDEN

### MINI-GEBAKJES

Dozen van 16 stuks : € 20

### PRALINES

250 gr : € 12,50

500 gr : € 25

750 gr : € 37,50

### MINI-DESSERTGLAASJES

Doos van 4 stuks : €6

### FINGERFOOD

Dozen van 12 stuks : € 31,20

### TRUFFELS

per 100 gr. : € 5

### DESSERTKOEKJES

250 gr. : € 8,50 - 500 gr. : € 17

### LOLLY - BONBONS

Glaasje met 6 stuks : € 6

# NIEUWJAARSGEBAK

**SLAGROOMGEBAK** Biscuit met slagroom en vers fruit

**VENTOUX** Amandelbiscuit met framboosmarmelade, crème van nougat Montélimar, afgewerkt met notendecor

**GANACHE** Cacaobiscuit met krokante feuilletine, fondant chocolademousse (Macaë 62%)

**GRENADA** \* Amandelzanddeeg met chocoladefrangipane, gekarameliseerde banaan, crèmeux van chocolade en krokante moelleux van amandelen met nootmuskaat  
(taart 3 à 4 min. opwarmen in voorverwarde oven van 180-200°C)

**MÉTIS** Gepofte rijstbolletjes bodem, cacaobiscuit met een fondant chocolademousse van Guanaja (70%) en crème brûlée van vanille

**ST - TROPEZ** Amandelbiscuit met marmelade van frambozen, lichte soufflé met frambozen en frambozencoulis

**TROIS - CHOCOLAT** Mousse van witte Ivoire chocolade(35%), mousse van Jivara-lactée melkchocolade(40%) en mousse van Equatorial fondant chocolade (55%)

**PASSION** Cacaobiscuit, Caraïbe fondantchocolademousse(66%), crèmeux van passievruchten en krokante parels

**VERBENA** Amandelbiscuit met stukjes framboos en krokante streuzel. Crèmeux van citroenverbena met binnenin frambozen  
Opgeklote ganache van frambozen en aardbeien

**PRALIFINO** Hazelnootbiscuit, melkchocolademousse, crèmeux van praliné en gekarameliseerde hazelnoten

4 pers. : €16 . 6 pers. : €24 . 8 pers. : €32  
\* enkel in 4 en 6 pers

# NIEUWJAARSIJS 2012

**GESCHENKDOOS** Vierkant doosje van nougatine met parels van roomijs en sorbet  
8 pers. : €40 . 10 pers. : €50 . 12 pers. : €60

**EGEL** Vanilleroomijs en hazelnootroomijs  
4 pers. : €16 . 8 pers. : €32

**BEER** Chocoladeroomijs en vanilleroomijs met krokante parels  
4 pers. : €16 . 6 pers. : €24 . 8 pers. : €32

**STRACCIATELLA & SPECULOOS**

Stracciatellaroomijs en speculoosroomijs  
4 pers. : €16 . 6 pers. : €24 . 8 pers. : €32

**LIEVEHEERSBEESTJE** Vanilleroomijs en vruchtenijs van aardbeien  
4 pers. : €16 . 6 pers. : €24 . 8 pers. : €32