

FIJNPROEVERS SMELTEN VOOR BOBONNE



COUPE SUGGESTIES

COUPE BOBONNE

Vanilleroomijs en mokka met een scheutje van Bobonne's koffielikeur afgewerkt met een kletskopje

COUPE ROUGE

Vanilleroomijs, kersenijs met kriekenbier en kreekjes in jenever

COUPE COLONEL

Bobonne's heerlijke citroensorbet met wodka

WORDT HELEMAAL BOBONNE



OPZETVRIEZER

In deze kleine diepvriezer passen de pralinedoosjes als gegoten. Ook te gebruiken als eyecatcher, draai hem naar de gelagzaal en boost de verkoop van de roomijspralines.



DESSERTKAART

Uw stijlvolle & gepersonaliseerde dessertkaart staat garant voor extra verkopen.

SMAAK	HOEEVELHEID		
	5000ml	2500ml	roomijspralines 12x25g
Vanille	•	•	•
Chocolade (fondant)	•	•	
Koffie	•	•	•
Praliné		•	•
Speculoos		•	
Banaan		•	
Aardbeien	•		
Pistache		•	
Cava		•	
Kersen & Kriekenbier		•	•
Rum-Rozijnen		•	
Mango Sorbet		•	
Citroen Sorbet		•	
Passievrucht Sorbet		•	
Framboos Sorbet		•	
Koffielikeur	fles van 70cl of bidon van 10L		
BOBONNE ON DEMAND	Heeft u speciale smaakwensen, vraag het aan Bobonne.		

ROOMIJS

Vanille, koffie of 'kersen met een vleugje kriebienbier', het roomijs van Bobonne is gewoon vingerlikkend lekker. Zelf spreekt ze van 'crème à la glace', net zoals de traditionele roomijsverkopers op het strand van Blankenberge.

KOFFIELIKEUR

Origineel Bobonne recept gebaseerd op advocaat met toevoeging van koffie, ginseng, honing, kruiden... heerlijk bij de koffie.

EEN UITGEBREID GAMMA...

SORBETS

Alleen echte vruchten zijn goed genoeg voor Bobonne en ze is er niet gierig mee... citroen, passievrucht en ook framboos tot 50% fruit!

ROOMIJSPRALINES

De handgemaakte roomijspralines van Bobonne - elke praline is uniek - zijn het perfecte huwelijk tussen Bobonne's eigen chocolade en haar roomijs, blijf daar maar eens van af!



EEN PARTNER VOOR DE HORECA

DE SMAAK UIT JE KINDERTIJD

Bobonne da's genieten van pure smaken, zo wordt ons vanilleroomijs gemaakt met echte vanillestokken uit Madagaskar en niet met aroma's. Bobonne roomijs wordt in kleine volumes geproduceerd, dat bepaalt mee de onovertroffen smaaksensatie. Bobonne zou uren kunnen praten over haar 'crème à la glace' maar je kunt het beter zelf proeven...

Fijnproevers smelten voor Bobonne!

Bobonne wil een partner zijn van de horeca. Zij wil samenwerken met die horecazaken die zich willen onderscheiden van de anderen door iets extra aan te bieden. Die hun gasten willen verrassen met lekkere ideeën en die weten dat goede kwaliteit het verschil kan maken.

Bobonne spreekt in deze context graag van productbelevingen en niet van het zoveelste koekje of speculoosje bij de koffie. Een heerlijke roomijspraline of koffielikeurtje waar je van opkijkt. Een ijscoupe met net dat ietsje meer als de coupe naast de deur. Een horecazaak dus waar mensen terugkomen omdat het er zo lekker is!

Bobonne wil daarom werken aan een langetermijnrelatie met deze horecazaken en samen naar oplossingen zoeken die extra omzet en extra marge genereren.

Een win-winverhaal dat blijft duren.

BOBONNE
crème à la glace

BOBONNE NV	8730 Blankenberge	België
050 42 52 59	info@bobonne.eu	www.bobonne.eu



**VERWEN
UW KLANTEN
MET EEN GRATIS
KOFFIELIKEURTJE
(1cl) VAN
BOBONNE**