

EEN UITGEKIEND AANBOD

PÂTISSERIE- & IJSTAARTEN

Uw klanten zoeken naar de lekkere smaken van vroeger, de taarten van Bobonne zijn daarom gemaakt met de beste ingrediënten. Taarten kunnen worden voorgesneden in ons atelier.



INDIVIDUELE DESSERTS

De Bobonne desserts zijn ontworpen om uw menu's op een heerlijke manier af te sluiten. Met een minimum aan moeite verrast u uw klanten met een mooi, artisaan én lekker dessert. Wij spelen ook in op commercieel belangrijke momenten zoals Valentijn, wildmenu's & eindejaar.

MIGNARDISES

Deze heerlijke mini-gebakjes zijn handig verpakt (7 x 4). Praktisch en oh zo lekker, succes verzekerd...

EXTRA OMZET DANKZIJ DE LEKKERE PATISSERIECONCEPTEN VAN BOBONNE



BOBONNE MIGNARDISES

4 verrukkelijke mini-gebakjes: luchtige frambozenbavarois, mokka-javanais, amandel-pistache gebakje met kers op cointreau en een met citroen geïnfuseerd cupcake afgewerkt met crème au beurre.



TAART VAN DE WEEK

Citroen-meringue, Amerikaanse chocoladetaart, cheesecake, rustieke appeltaart ...





**INDIVIDUELE
DESSERTS**

De afsluiter voor uw menu's



**BOBONNE
MAATWERK**

Voor speciale gelegenheden past maatwerk, een indrukwekkende piece montée, een ijslam om van te smullen of misschien hebt uzelf een origineel idee... laat het ons weten.

MIGNARDISES	Gewicht	Verpakking	Omschrijving
Bavarois framboise	20 g	7 x 4 x 3	Luchtige frambozen mousse
Javanais mokka	30 g		Fijne laagjes amandel biscuit afgewisseld met laagjes mokka boterroom
Friande cerise	25 g		Pure amandelspijs met pistache en kers op cointreau
Cupcake crème au beurre	25 g		Zacht cakeje met citroen infuus & crème au beurre

INDIVIDUELE DESSERTS

Ronde Bavarois verschillende smaken	65 g	25	Luchtige cake met fruitbavarois
Eindjaarschocolade	85 g	25	Klassieke foret noir, chocolade- en kirchroom, donkere chocolade spiegel in buche vorm
Valentijngebakje	85 g	25	Verrijkte banketbakersroom, slagroom op een hartvormige cake met frambozen
Soireetje praliné	90 g	25	Laagjes vanille biscuit, praliné boterroom en geroosterde amandelen
Profiterolles	95 g	24	Botersoezen met kirschroom, chocolade ganache en melkchocolade krullen
Woudvruchten gebak	120 g	20	Rustieke boterdeegbodern, amandelbeslag en verse woudvruchten
Chocolade bar 3 x 12 cm	80 g	27	Dikke brownie biscuit, donkere chocolade ganach, geparfumeerd met rum

PATISSERIE- & IJSTAARTEN

Amerikaanse Chocoladetaart	2300 g	1	Brownie biscuit, donkere chocolade ganache geparfumeerd met rum en afgewerkt met cacao-poeder
Citroen-meringue	2200 g	1	Franse klassieke citroencrème opgewerkt met boter, gebrande Italiaanse meringue, bodem van Bretoens zanddeeg
Cheesecake	2200 g	1	Typische cheesecake van volle platte kaas, verrijkt met limoenap en vanille op een speculaas bodern
Rustieke appeltaart	2200 g	1	Vers appelen, amandel crème, afgewerkt met karamel 'beurre sale' en gebakken crumble
Ijstaart	1400 g	1	Smaken ijstaarten naar keuze – 1 of 2 smaken – beschikbaar in soufle-grand marnier meringue.

PATISSERIE ONTDOOIEN & BEWAREN:

Onze patisserie-taarten & artisaanaal gebak worden na bereiding onmiddellijk ingevroren in onze schokvriezer (-40°C), zo wordt de hoge kwaliteit behouden. Het ontdooien gebeurt best langzaam, taarten kunnen reeds de avond voorheen in de koelkast worden geplaatst. Neem de taarten ook steeds uit hun karton bij het ontdooien om smaaktransfer van het karton te vermijden. De individuele desserts & kleine gebakjes ontdooien snel, reken op een 30 tal minuten. Patisserie kan na ontdooiing nog een 4 tal dagen in de koelkast bewaard blijven.