

## KOEKJES OM JE TE **ONDERSCHEIDEN** DES BISCUITS **DE DISTINCTION**



Bobonne richt zich op horecazaken die weten dat goede kwaliteit het verschil kan maken. Niet het zoveelste koekje of speculoosje bij de koffie maar een koekjesassortiment met een fijne smaak en een genereus karakter, verwennerijtjes die je gasten zullen appreciëren. Niets zo heerlijk als een lekkere kop koffie met een handgemaakt koekje bereid met de beste ingrediënten en gebakken tot de perfectie. Een koffie of thee waar de mensen graag voor terugkomen....

*Bobonne s'adresse aux établissements horeca qui savent que la qualité peut faire la différence. Si vous ne souhaitez pas proposer un biscuit ordinaire ou un banal speculoos mais bien un assortiment de biscuits au goût raffiné et au caractère généreux, des douceurs que vos clients sauront apprécier, pensez aux biscuits Bobonne! Quoi de plus délicieux qu'une tasse de café et un biscuit artisanal à la cuisson parfaite, préparé avec les meilleurs ingrédients? Servez un café ou un thé qui fera revenir les clients!*

## ARTISANALE BOKKENPOOT & CANNELÉ

### EEN IDEE VOOR JOUW ZAAK?

Het is vaak zo dat uw klanten het koekje bij de koffie net te weinig vinden en een verwenkoffie iets van het goede teveel. Vandaar dat Bobonne het concept van "Café Deluxe" presenteert:

**CAFE DELUXE:** Een koffie met een artisanale bokkenpoot en een cannelé de Bordeaux.



### ARTISANALE BOKKENPOOT

Vanillebiscuit, crème au beurre en fondant  
chocolade afgewerkt met amandelschilfers.



### CANNELÉS BORDELAIS

Frans specialiteit van gekarameliseerd  
brioche deeg en donkere rum.

# BOBONNE

*glacier - pâtissier*

### DE SMAAK UIT JE KINDERTIJD

Bobonne doet echt alles voor de smaak. Onze artisanale koekjes worden daarom gemaakt met de beste boter en de fijnste bloem. Bobonne kiest voor hoogkwalitatieve ingrediënten en gebruikt geen aroma's, kleurstoffen noch bewaarmiddelen. Alles gebeurt met de hand, het zeven, het afwegen, het mengen en het bakken. De koekjes worden wekelijks gebakken om steeds een vers product te garanderen. Bobonne zou nog uren kunnen praten over haar 'biscuitjes' maar je kunt ze beter zelf proeven....

**Fijnproevers kiezen voor de koekjes van Bobonne!**

### LE GOÛT DE L'ENFANCE

Bobonne privilégie réellement le goût. C'est pourquoi nos biscuits artisanaux sont fabriqués avec le meilleur beurre et la farine la plus fine. Bobonne opte résolument pour des ingrédients de la meilleure qualité et n'utilise pas d'arômes. Nos biscuits sont entièrement fabriqués à la main: le tamisage, le mélange, la cuisson. Nous cuissons nos biscuits hebdomadairement afin de toujours vous garantir un produit frais. Nous pourrions vous parler de nos biscuits durant des heures, mais le mieux est bien sûr de les goûter.

**Les fins gourmets choisissent les biscuits Bobonne !**

BOBONNE NV / SA | 8730 Blankenberge | België / Belgique

050 42 52 59 | info@bobonne.eu | www.bobonne.eu

*nieuw  
nouveau*

# BOBONNE

*biscuits*

## CROQUANT D'AMANDES

De basis voor dit krokant koekje is een soepel deeg dat kort met bloem wordt ingewerkt. Het koekje krijgt zijn heerlijke smaak door toevoeging van citroenzeste, vanille uit Madagaskar en een snuifje kaneel. Centraal maakt een heerlijke karamel met stukjes amandel het geheel af. Probeer daar maar eens af te blijven ..

La base de ce biscuit croquant est une pâte souple travaillée brièvement avec de la farine. Ce biscuit doit son goût délicieux aux zestes de citron, à la vanille de Madagascar et à un trait de cannelle. Un délicieux caramel et des amandes concassées viennent sublimer la recette. Essayez donc d'y résister !



boter, bloem, suiker, eieren, citroen, vanille, kaneel, amandelglucose, zout  
beurre, farine de blé, sucre, œufs, citron, vanille, cannelle, glucose aux amandes, sel

± 11 gr.

## MOSAÏQUE

Het Mosaic koekje is een geslaagd huwelijk van 2 opgesteven degen. Het met cacao-poeder bereide deeg wordt in het witte deeg opgedraaid. Het met eigeel ingestreken geheel wordt in een mengsel van suiker en kaneel gerold en in plakjes gesneden voor het bakken. 1+1 = 3 reken maar!

Le biscuit Mosaïque est l'alliance réussie de deux pâtes épaisses. La pâte à la poudre de cacao est roulée dans la pâte blanche, puis le rouleau est badigeonné au jaune d'œuf et ensuite passé dans un mélange de sucre et de cannelle avant d'être coupé en tranches, pour la cuisson. 1 + 1 = 3. Profitez-en !



boter, bloem, suiker, amandelpoeder, eieren, vanille, cacao-poeder, zout  
beurre, farine de blé, sucre, poudre d'amandes, œufs, vanille, poudre de cacao, sel

± 11 gr.

## FLEUR FRAMBOISE

Een fijnbesnaard koekje op basis van boter, bloem, amandelen, eieren en een snuifje zout. Het deeg wordt uitgerold en de uitgestoken ronde vormpjes worden samen met de frambozenconfituur een 6 tal minuutjes gebakken tot ze perfect zijn. Heerlijk bij elke koffie of thee.

Un biscuit délicat à base de beurre, de farine, d'amandes et d'œufs, avec une pincée de sel. La pâte est déroulée, découpée en formes rondes et napée de confiture à la framboise avant d'être cuite durant 6 minutes pour un résultat parfait. Délicieux avec le thé ou le café.



boter, bloem, suiker, amandelen, eieren, frambozenconfituur, zout  
beurre, farine de blé, sucre, amandes, œufs, confiture de framboises, sel

± 8 gr.

## GINGER & LEMON

Dit gedistingeerd koekje haalt zijn inspiratie bij de Engelse 'tea and biscuits' traditie. Savoureeer dit all-butter cookie en proef de mengeling van kaneel, gember, muskaatnoot en citroenzeste. Een *marriage made in heaven* bij elk kopje thee.

Ce biscuit raffiné va chercher l'inspiration dans la tradition anglaise du tea time accompagné de biscuits. Savourez ce cookie pur beurre et goûtez l'étonnant mélange de cannelle, gingembre, noix de muscade et zeste de citron. Et chaque tasse de thé devient un pur bonheur !



boter, suiker, bloem, ei, speculaaskruiden, gember, citroen, zout  
beurre, sucre, farine de blé, œufs, épices à spéculoos, gingembre, citron, sel

± 8 gr.