



FLORENTINES
COLLEGESTRAAT 3 2200 HERENTALS
014/23 00 03 WWW.FLORENTINES-HERENTALS.BE

EINDEJAAR 2023

Bestellingen voor 21-22-23/12 doorgeven TOT EN MET 17/12

Bestellingen voor 28-29-30/12 doorgeven TOT EN MET 23/12

**ONZE WINKEL IS OPEN OP GROENE DAGEN,
OP BLAUWE DAGEN ENKEL OP BESTELLING,
ALLE ANDERE DAGEN IS DE WINKEL GESLOTEN.**

DECEMBER 2023						
MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
				1 9-18U	2 9-18U	3 ENKEL OP BESTELLING
4	5 9-18U	6	7	8	9 9-18U	10 ENKEL OP BESTELLING
11	12	13	14 9-18U	15 9-18U	16 9-18U	17 ENKEL OP BESTELLING
18	19	20	21 9-18U	22 9-18U	23 9-18U	24
25	26	27	28 9-18U	29 9-18U	30 9-18U	31

**VANAF 04/01/24: TERUG NORMALE OPENINGSUREN
DO-VRIJ- ZA: 9-18U & ZO: OP BESTELLING**

Als aperitief of bij de koffie

- Petit fours €1,55/stuk
- Macarons (framboos - speculaas - munt - violet - chocolade - citroen - pistache) €1,30/stuk
- Mini gebakjes €1,85/stuk
 - Soesje gevuld met pudding
 - Fruittarteletje
 - Chocomousse
 - Javanais

Uit de bakkerij

- Stokbrood wit (Ardeens) €2,80/stuk
- Brood:
 - Keramiek (suiker- rozijnenbrood op bladerdeeg) €5,50/stuk
 - Noten rozijnenbrood €4,75/stuk
 - Roggeverdomme €4,20/stuk
 - Walnotenbrood €5,20/stuk
 - Suikerbrood €2,75/stuk
 - Rozijnenbrood €2,75/stuk
- Kerststol €5,80/stuk

Desserts

1. Stronken met kerst - of nieuwjaarsversiering (vanaf 3 tot ... personen)

- Room
- Zwarte woud (choco-biscuit + room + krieken + beetje kirsch + pure ganache)
- Boterroom
 - Vanille
 - Mokka
- Chocomousse
 - Sjokola (witte biscuit)
 - Perentaart (choco-biscuit + peren)
 - Frambozentaart (choco-biscuit + frambozen)

2. Blok vorm (vanaf 3 tot 12 personen)

- Stracciatella (koffie stracciatella-bavarois & cappuccino chocomousse)
- Javanais (mokka boterroom en marsepein-biscuit)
- Volledige chocomousse
- Brownie-biscuit met chocomousse en bosaardbeien

3. Ronde vorm (enkel 4 of 6 personen)

- Frambozen bavarois
- Tiramisu & chocomousse (in lagen)
- Platte kaas taart
- Sacher taart (chocolade-nootjes biscuit met vanille boterroom, frambozencoulis, marsepein en melk ganache)
- Karamelmousse met crèmeux van Yuzu (citrus) (enkel 6 personen)

4. Andere taarten (enkel 4 of 6 personen)

- Bretoense appel of -kriek
- Grootmoeders appel
- Stekelbes met franchipanne
- Crumble woudvruchten of crumble rabarber
- Appelschijfjes – of abrikoos franchipanne
- Fruittaart (met of zonder room)
- Citroentaart (enkel 5 personen)

5. Voor onze diabetes patiënten (met maltitolsuiker = suikervrij)

- Biscuit met chocomousse en vers fruit
- Dessertkoekjes

6. Gluten – en lactosevrij

- Dessertkoekjes
- Brownie-biscuit met chocomousse en bosaardbeien

Wij helpen u graag bij het maken van uw bestelling!

HOE BESTELLEN?

Bestellen kan in de winkel of telefonisch op 014/23.00.03. Via social media of mail worden geen bestellingen aangenomen om het overzicht te kunnen bewaren.

We wensen u prettige eindejaarsfeesten toe en een lekker 2024!
Peter & Bie