
Nieuw assortiment Macarons de Paris



Ons assortiment Macarons de Paris worden verkocht per stuk aan € 1 en bestaat uit de volgende 10 smaken:

Cassis en lavendel - vanille
Rozen en aardbei - Pêche - Caramel salé
Grand cru chocolade 70% - Limoen met munt
Passievrucht - Earl Grey - Frambozen en violet

ENTREMETS

Pistache	pistache- en chocoladecrème op een krokante bodem
Rose	crème van rode vruchten en rozenblaadjes (3-4-5-6 pers)
Maroni	Mousse van chocolade met bavarois van kastanjepuree (3-4-5-6 pers)
Délice	caramelbavarois met chocolademousse (3-4-5-6 pers)
Harmonie	mousse van chocolade en crème van speculaas (3-4-5-6 pers)
Diamant	pralinébavarois met een witte chocolademousse geparfumeerd met sinaasappel (enkel 3-5 pers)
Forêt Noire	chocoladecrème met chocoladebiscuit en slagroom
Martinique	chocoladebiscuit met melk- en fondant chocoladecrème
Javanais	amandelbiscuit met mokka crème au beurre
Dame Blanche	vanille en chocoladecrème (3-4-5-6 pers)
Tutti Frutti	croûte in zanddeeg, crème anglaise en vers fruit (dit kan ook met enkel aardbeien)
Genova	mascarponecrème, aardbeienmousse en een brownie van pistache (3-4-5-6 pers)
Caraïbe	chocolademousse caraïbe met binnenin een crème brulée met sinaasappel op een krokante bodem (3-4-5-6-8 pers) winnaar ‘Coupe du Monde’
Flora	chocoladebavarois gemaakt met grand cru chocolade van 70% met binnenin een crèmeux van chocolade en een confit van mandarijntjes (3-4-5-6 pers)
Papillon	vanillebavarois, aardbeiencoulis en een crème van passievruchten (3-4-5 en 6 pers)
Elise	crème van frambozen en groene thee (3-4-5-6 pers)
Tahiti	biscuit met binnenin crème en bovenop vers fruit zoals de Tutti Frutti
Individuels	forêt noire, martinique, riz condé, caraïbe, crème brulée, merveilleux, pistache, elise
Glaasjes	tutti frutti, papillon, javanais, dame blanche, délice, harmonie, maroni ellen
Diminutifs	tutti, aardbei, martinique, javanais, forêt noire, délice, choco/kaneel, genova, choux, appel, amandine, passievruchtentartelette
Petits Fours	mokka, vanille, amaretto, pistache, praliné, chocolade, frambozen

Entremets : € 4,00 per persoon
Individuels: € 3,30 per stuk
Glaasjes: € 3,70 per stuk

Diminutif: € 1,65 voor de entremets
Petits Fours : € 1,35 voor het drooggebak
€ 0,90 per stuk

**DEL
REY**

APPELMANSSTRAAT 5 - ANTWERPEN - TEL.: +32 (0)3 470 28 61- FAX: (0)3 232 51 09

IJSTAARTEN

Del Rey	chocolade ijs, vanille ijs en fijne truffels (4-6-8 pers)
Emilie	vanille ijs, frambozensorbet en amandeltuiles (4-6-8 pers)
Enya	sorbet van perzik, caramel-melkchocolade ijs en een vleugje framboos (4-6-8 pers)
Alizée	chocolade ijs, ijs van pecan noten en witte koffie en een vleugje mango (4-6-8 pers)
Baileys	vanille en koffie ijs met fijne nougat truffels (4-6-8 pers)
Silhouet	sorbet van mango en yoghurt met frambozenconfit (6 pers)
Egel	vanille en chocolade ijs (5-7 pers)
Elégance	exotische sorbet, chocolade ijs en parfait van caramel (4-6 pers)
Amoroso	sorbet van rode vruchten en vanille ijs (4-6 pers)
Lieveheersbeestje	sorbet van frambozen en amandelmelk ijs (4-6 pers)
Helena	stracciatella ijs met aardbeiorsorbet (4-6-8 pers)

Alle ijstaarten zijn aan € 4,00 per persoon.

Hoorn des Overvloeds	nougathoorn gevuld met bollen sorbet en vanille ijs (8 tot 15 pers); enkel op bestelling (€ 5,35 per pers. en 3 bollen per pers)
Ice fingers	- vanille ijs en mokka ijs - sorbet van pêche en caramel-melkchocolade ijs - ijs van pecan noten en chocolade ijs 70% - vanille ijs en frambozensorbet (€ 3,20 per stuk)
Kinderijstaarten	clown, Zorro, Knabbel, leeuw, Teletubbie, dalmatiër, kabouter Plop, Bob de Bouwer smaak naar keuze en enkel vanaf 8 pers. (€ 4,70 per pers)
Ijs en sorbet in halve liters	<u>roomijs:</u> chocolade, vanille, stracciatella, mokka, butterscotch <u>sorbet:</u> mango, aardbeien, frambozen, cocos (9,00 € - 0,5 liter)
Ijs glaasjes	<u>kleine ijscoupes verpakt met een lepel, klaar voor onmiddellijk gebruik:</u> - aardbeien sorbet en exotique sorbet - witte chocolade ijs met limoen en praliné ijs - vanille en chocolade ijs - frambozensorbet met amandelmelkijs (€ 4,10 per stuk)

DROOGGEBAK

Mandorla	appeltaart met rozijntjes en nootjes
Bourdaloue	amandelbeslag met peren
Amandeldacquois	luchtige amandeldacquois met frambozenconfit (enkel 4 pers)
Normandische appeltaart	appeltaart afgewerkt met geschaafde amandeltjes (enkel 4 pers)

Alle drooggebak is aan € 2,40 per pers

Individueel drooggebak	éclair (€ 1,90) mille feuille, perentaartje, kriekentaartje (€ 2,70)
Cakes	Chocoladecake, Champagnecake, Pistache en Amaretto cake, Vanille cake (€ 15,50) amandel-chocolade cake (€ 7,15)
Coulis	frambozen (€ 2,40 / € 4,50) vanille (€ 2,70 / € 5,30)

QUICHES EN ZOUTE DESSERTS

Quiche Lorraine met Maredsous	€ 3,30
Quiche met tomaat en mozzarella	€ 3,30
Quiche met venkel en garnalen	€ 3,30
Quiche met spinazie en feta (enkel individueel)	€ 3,30
Plateau met 25 aperitiefhapjes (diepgevroren)	€ 20,00
Stengels (100 gr)	€ 5,35
Zoute tuiles (100 gr)	€ 5,35

Update: 20/10/2009 – Schrijffouten voorbehouden