



HUIZE VAN LANGENHOVE
- fijne patisserie -



Feestfolder 2021-2022

Rode vruchten



Vanille-ijs en ijs van
rode vruchten op
een bodem van
amandelméringue

6p 28,80 EUR

Chocolade



Vanille- en chocolade-ijs
op een krokante
chocoladebodem

6p 28,80 EUR

Mokka



Mokka- en vanille-ijs,
amandelméringue en
karamelsaus

6p 28,80 EUR

Truffel



Deze chocoladetaart is niet toevallig uitgegroeid tot de klassieker van het huis. De luchtige chocolademousse in harmonie met crème-brûlée en een feuilletinekrokant vallen in de smaak bij elke chocoladeliefhebber.

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp

Rosa



Dankzij de coulis van bosaardbei en de citroenzeste in de madeleinebiscuit wordt deze taart de frisse afsluiter van uw feestmaal.

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp

Tahiti



Voor de mousse van deze taart kozen we de vanille uit Tahiti, gekend om zijn superieure smaak. De crèmeux van yuzu en passievrucht zorgen voor een frisse toets.

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp



Duo van melk- en fondantchocolade mousse met chocoladebiscuit en een krokante praliné

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp

Equateur

Slagroom

Luchtige biscuit met slagroom, framboosjes en afgewerkt met vers fruit

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp



Boterroom



Traditionele biscuit met mokka boterroom en een krokant binnenin

4p - 6p - 8p - 10p
4,50 EUR pp



Noisette

Chocolademousse en hazelhootcrème,
pure smaken die ons blijven betoveren.

4p - 18,00 EUR

Nieuw



Macaron framboos

Witte chocolademousse, frambozencrème en
framboosjes op een amandelmacaron

4p - 6p - 8p - 4,50 EUR pp

Topper

Nieuw

Gewone glaasjes 4,20 EUR

Mini glaasjes 2,45 EUR



Specu-glaasje:

speculaasmousse, mousse van pecannoten en chocolade, gezouten karamel en speculaascrumble

Glaasjes



Gaudi : panna cotta van amandelmelk, compote van gebakken abrikoos met vanille en goudwater, witte chocolademousse en amandelbiscuit



Glaasje profiteroles :

chocolademousse, profiteroles slagroom en chocoladesaus



Pavlova :

mousse van Griekse yoghurt, coulis van rode vruchten en méringue

Mini gebak



Soiréegebak	21,15 EUR/assort. van 9 stuks	
Arabica	Paris-brest	Equateur
Fruit rouge	Citroentaartje	Truffel
Crème-brûlée	Macaron framboos	Passie - mango

Mini éclair	1,40 EUR/stuk
Profiteroles slagroom en suiker	1,20 EUR/stuk
Profiteroles slagroom en chocolade	1,30 EUR/stuk
Mini oliebol	6,55 EUR/6 stuks

Moelleux chocolade

*Creër zelf
je dessertbord*



Chocoladegebak met vloeibare kern
Overheerlijk met een bolletje ijs
± 15 sec. in microgolfoven

3,50 EUR

Petits fours



18,40 EUR/doosje
16 stuks

Huisgemaakte aperitiefhapjes



18,40 EUR/doosje
16 stuks

Bij de koffie



Pralines



Dessertkoekjes & Bokkenpootjes



Macarons de Paris



Opstalse speculaas

Brood

Kleine broodjes

pistolets - wit en bruin - hotelbroodjes - wit en bruin
sandwiches en mini-sandwiches - ook glutenvrij - assortiment kleine pistolets

Frans brood

de echte Franse baguette in wit, bruin en meergranen
wit stokbrood - wit en grof kransje van 7 broodjes - ciabatta

Ons feestbrood

kramiek, suikerbrood, notenbrood, roggeverdommeke,
notenbrood met rozijnen, chocoladebrood en appeltjesbrood

Opgelet !!!

Aangepast broodassortiment tot 02/01
zwarte woud - Maya - 10 granen - spelt - rustiek - volkoren
wit - grof

Bestelinfo

Bestellen kan online, telefonisch of in de winkel, NIET via mail.

Om het afhalen van de bestellingen vlot te laten verlopen, overlopen we graag even de manier van werken.

Voor de hele feestperiode:

- Alle bestellingen afhalen via de winkel
- Aanschuiven in de rij en beurt afwachten
- Bestelticket of bevestigingsmail afgedrukt meebrengen (niet enkel het nummer)

Respecteer de 1,5m afstand tussen de klanten, concreet betekent dit dat we 4 personen in de winkel kunnen toelaten.

Bestellen kan tot:

Woensdag 22/12 voor Kerstmis
Woensdag 29/12 voor Nieuwjaar



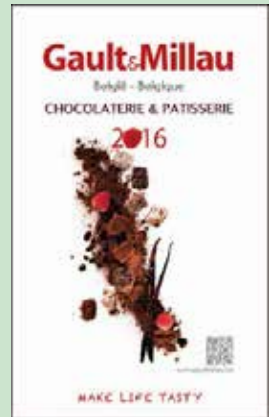
HUIZE VAN LANGENHOVE
- fijne patisserie -

Tijdens de feestperiode openen we onze deuren
ENKEL voor het afhalen van BESTELLINGEN

vrijdag 24/12 en vrijdag 31/12
afhalen tussen **10u en 16u**

zaterdag 25/12 en zaterdag 01/01
afhalen tussen **10u en 14u**

zondag 26/12 en zondag 02/01
afhalen tussen **7u en 13u**,
patisserie vanaf **11u**



*Jan, Nele en het hele Huize Van Langenhove team
wensen u prettige feestdagen!*

www.huizevanlangenhove.be
052/35.03.47