

Ludovic HELSEN

Eindejaarssuggesties 2017

Kerststronken, als kerstmis écht gezellig wordt...

- Helsen klassiek :
vers biscuit op krokante bodem, framboosjes, slagroom, meringue, gegarneerd met vers fruit en bitterchocolade; 4.6.8. pers
- Helsen mokka crème-au-beurre :
4.6.8 pers
- Helsen Forêt Noire :
chocolademousse, slagroom, omhuld met een pittige "Pur Caraïbe" chocolade; 4.6.8. pers

Ijstaarten, ijs ... een natuurprodukt

- Helsen ijstaart : vanille ijs, meringue, slagroom, krokante bodem, gegarneerd met chocola of marsepein en verse framboosjes; 4.6.8. pers
- "Omelette norvégienne" : vanille ijs, biscuit gedrenkt in Cointreau, geflambeerde Italiaanse meringue; 6.8 pers
- Feuilletine (in buche vorm) :
vanille en mokka roomijs op een bodem van meringue overgoten met ganachechocola; 4.6.8 pers

- Aperitief :
warm : Helsen-videetjes, mini worstenbroodjes
- Verrassingsbroden :
Rozemarijn - Basilicum - Marjolein - Lavendel
- Quiches : prei en verse geitenkaas - champignons en tuinkruiden - witloof en tomaat - broccoli, tomaat en gerookte ham - Schotse zalm en prei - spinazie en kruidenkaas - scampi's met Oosterse kruiden - oesterzwammen met spekjes -
- Landelijke taarten : taart Eléonore
- soufflée taart - paysanne - flan breton - rijst
- brossig zanddeeg - clafoutis
- kersen kaastaart - appel karamel - chiboust
- suikervrije flan breton - suikertaart
- Patisserie klassiekers : javanais - misérable
- sacher - gâteau des neiges - karamel
- deauville - marie rose - miroir framboise
- frambozenverrukking - Amélie - Charlotte - Sofie

- Helsen verwennerij :

Soirées: creëer zelf uw dessertbord ...
javanais, misérable, ninon, deauville, karamel,
fruittartelette, riz condé, mini éclair,
mango bavarois, chocolade mousse

Dessert ninon: bosbesjes en frambozen, vanillecrème met
bovenop een gekarameliseerde Italiaanse
meringue; 4.6.8 pers

Uiteraard kan u ons steeds contacteren voor bijkomend
advies. Wij staan klaar om u te helpen.

Zoete, hartige en zeker vriendelijke groeten,

Sofie en Ludovic Helsen

Lakenmakersstraat 37, tel. 014/31 15 27

www.patisseriehelsen.be

Open: ma - zat 07.30 tot en met 18.00 uur

Zondag en dinsdag gesloten

Openingsuren eindejaar:

zo 24/12: 10.00 tot 15.00 uur (enkel op bestelling)

ma 25/12 en di 26/12: gesloten

zo 31/12: 10.00 tot 15.00 uur (enkel op bestelling)

Let op:

wij zijn gesloten van maandag 1 januari t/m zondag 7 januari

maandag 8 januari zijn wij opnieuw geopend.