

Open op 24, 25, 31 december
en 1 januari



Bestellen: 056/70 27 09 of
www.bakkerijbiebuyck.be

Bestellen:

Kerst : tot dinsdag 23
december 17u

Nieuwjaar : tot dinsdag 30
december 17u



Afhalen:

24/25/31 december en
1 januari tussen 9u en 12u

Kasteelstraat 11, Desselgem

Een gelimiteerd aanbod tijdens deze dagen :

- Stokbrood
- Mini bruin stokbrood
- Notenknuistjes
- Rozijnenbollekes
- Zachte witte pistolets
- Meergranenpistolets
- Zachte bruine pistolets
- Ovenkoeken
- Koffiekoeken



DOEN WAT WE GRAAG DOEN

Heb je andere wensen?
Neem contact op
056/70 27 09

Bûches 6 pers.

- Bûche slagroom en fruit
- Bûche crème au beurre
- **NEW!** Bûche Dubai: échte pistachecrème met Kadayif en een lichte pistache-chocolademousse. *Maar liefst 8 verschillende texturen maken dit gebak een streling voor de tong!*
- Bûche Arthur : witte chocolademousse met een infusie van citroen-mandarijncrème en crème brûlée op een bodem van gecarameliseerde bladerdeeg
- Bûche David : pralinémousse met sabayon van gezouten caramel op een krokante bodem
- Bûche Anna : mousse van aardbeien, vanillebourbonmousse met een interieur van passievruchtencrèmeux op bretoens zanddeeg

Ijstaarten 6 pers.

- **NEW!** Ijsbûche Dubai van de chef : duo van pistache- en chocoladeroomijs met krokante Kadayif.
- Chalet : vanilleroomijs op amandelprogès, afgewerkt met zachte meringue
- Slapende kerstman : vanilleroomijs met aardbeiensorbet
- Bûche Ferrero Rocher: duo van hazelnoot- en chocoladeroomijs afgewerkt met gecarameliseerde Piemontenootjes

Extraatje bij uw ijstaart : frambozencoulis of chocoladesaus