



Hollebekedorp 4 - 8902 Hollebeke
057 20 17 54
www.bakkerijhessel.be



FIJNPROEVERS

enkel in 5 pers. (€28) of 7 à 8 pers. (€42)

Straggisto **NIEUW**



Crèmeux van cassis, woudvruchtencoulis met een frisse Griekse yoghurtcrème, biscuit en krokante amandel-dacquoise.

Choc passion **NIEUW**



Crèmeux van passie mango, coulis van framboos, chocolademousse, krokant van hazelnoot, biscuit en chocolade biscuit.

Murcia



Een crèmeux van citroen, een coulis van aardbeien, gekarameliseerde mascarponecrème op een krokant van pecannoten en biscuit.

Pralina



Een chocolademousse speelt hier de hoofdrol met een interieur van praliné crèmeux, hazelnootmeringue, biscuit en krokant van hazelnootcrumbel.

Framboos-mango **NIEUW**



Een crèmeux van mango, biscuit, verrassend krokant en dit alles omringd door een heerlijke crème van framboos op een laagje van amandeldacquoise. **Enkel verkrijgbaar in 4 personen.**

SLAGROOMKLASSIEKERS

Slagroombûche



Traditioneel biscuitgebak met slagroom. **Vanaf 4 pers. €4,60/pers.**

Fruitdecor



Traditioneel biscuitgebak met slagroom en bovenop een kleurig fruitlandschap.

Verkrijgbaar in 5pers-7,5 pers-10 pers en 15 pers. €5,20/pers.

Tip van de chef: Snijden met elektrisch mes!

2025 - 2026

BOTERROOMKLASSIEKERS

Boterroombûche



Boterroom op smaak gebracht met mokka en binnenin een luchtige biscuit. **€4,60/pers.**

Grand-Marnier



Een zalige crème au beurre met een subtiele Grand-Marnier toets, die versmelt met een regenboog aan verschillende biscuits. Verkrijgbaar in veelvouden van **2pers. €5,20/pers.**

INDIVIDUEEL GEBAK

€4,75/St.

Sneeuwman **NIEUW**



Interieur van tropische vruchten-crèmeux met een coulis van passie en mango, amandelcrumbel en een vanillecrème gepafumeerd met witte chocolade.

Kerstmutts



Een interieur van amandelcrème, coulis van kers en veenbessen, aardbeienmousse, biscuit en Bretoens zanddeeg.

Choc-passion **NIEUW**



Crèmeux van passie mango, coulis van framboos, chocolademousse, krokant van hazelnoot, biscuit en chocolade biscuit.

Pralina



Een chocolademousse speelt hier de hoofdrol met een interieur van praliné crèmeux, hazelnootmeringue, biscuit en krokant van hazelnootcrumbel.

Grand- Marnier



Een zalige crème au beurre met een subtiele Grand-Marnier toets, die versmelt met een regenboog aan verschillende biscuits.

ASSORTIMENT MINI GEBAKJES

€1,40-€1,75-€2

INDIVIDUEEL GEBAK

€4,30/St.

Slagroombûche



Traditioneel biscuitgebak met verschillende biscuits en slagroom.

Boterroombûche



Boterroom op smaak gebracht met mokka en binnenin een luchtige biscuit.

IJS

€5,60/pers. vanaf 4 pers

Simapako NIEUW



Vanille-ijs, chocolade-ijs, een sorbet van sinaas-mango-passie-kokosmelk.

Boomstam



Sorbet van banaan en sinaasappel, speculaas-ijs, vanille-ijs en een coulis van Pisang Ambon op een dacquoise van speculaas.
Verkrijgbaar in **8 personen.**
(€44,8)

Iglo NIEUW



Praliné en vanille-ijs, yoghurt parfait rode vruchtensaus met geflambeerde meringue.
6 personen. (€37,20)

Romano



De zachte smaak van amandelmelk verwerkt in een romige ijs met een kern van kersen-veenbessen, aardbeien- en framboossorbet. De krokante toets van Jules Destrooperkoekjes in een amandelijs geven een finishing touch. Puur genot!

Kerstnuts



Vanille-ijs, aardbei-citroensorbet, framboosijs.
Verkrijgbaar in **6 à 7 personen.**
(€42)

ASSORTIMENT MINI PISTOLETS



NIEUWJAARSGEBAK 2026 (ENKEL met 31/12)

Combinatie van chocolade, sinaasappel en pralinémousse met een krokantje.

Verkrijgbaar in 6 pers. (€33,60)



ALLERGENEN



Gluten



Ei



Noten



Melk

- woensdag 24/12 en woensdag 31/12
8u-12u15 en van 13u45-17u00
(afhalen bestellingen vanaf 14u30)
- Donderdag 25/12 8u00 tot 12u
(afhalen bestellingen vanaf 11u00)
- Vrijdag 26/12 8u-12u15 13u45-16u.
- Donderdag 01/01 enkel afhaling bestelling
(9u-10.30u)
- Vrijdag 02/01 t.e.m. zondag 04/01 gesloten.

We blijven ook vasthouden aan kwalitatieve, hoogstaande en verse ingrediënten die kritisch worden beoordeeld. Zo hopen we de onmisbare partner te zijn op uw feest, dit kan enkel met topkwaliteit. Wij durven u dan ook te vragen tijdig te bestellen zodat wij ook alle ingrediënten kunnen bestellen.

PRETTIGE FEESTEN !!!

Dimitri en Vanessa

en hun team!!