

# MEKABE

PASSION FOR DESSERTS



**A pure  
moment of  
pleasure.**

**Unique sweets**





# **Ijsdesserts**

## **DESSERTS GLACÉS**

---

# COPPA ORIENTALE



## Panna cioccolato

2400 701  
180 ML X 8



## Panna cotta

2400 700  
180 ML X 8



## Coco maracuja

2400 702  
180 ML X 8

## Coupe portobello

2400 18001  
162 ML X 8

Italiaans vanille- en chocoladeroomijs / koffiebonen  
*Crème glacée Italienne vanille et chocolat / grains de café en chocolat*



## Soufflé grand marnier

1300 50  
160 ML X 8  
1 BOX = 4 TRAYS

Luchtig ijsdessert met een subtiele smaak van Grand Marnier

*Dessert glacé léger avec un goût subtile de Grand Marnier*



## Tazza arlecchino

2400 09020  
100 ML X 6

Vanilleroomijs / chocoladesaus  
*Crème glacée vanille / sauce chocolat*



## Copa requeson con miel

1701 6181  
150 ML X 6

*Coupe honing / amandelnoten*  
*Coupe miel / amandes*



## Copa nata nueces

1701 0830  
190 ML X 6

*Coupe vanille / gekarameliseerde walnoten*  
*Crème glacée vanille / noix caramélisées*



## Tarrina stracciatella

1701 1171  
180 ML X 6

Stracciatella-ijs / chocoladetruffel  
*Crème glacée stracciatella / truffe au chocolat*



## Crema catalana

1701 0601  
150 ML X 8

Gebrûleerd vanilleroomijs / Catalaanse topping / karamelsaus  
*Crème glacée vanille flambée / couverture Catalane / sauce caramel*



## Copa mousse de chocolate

1701 0907  
190 ML X 6

Chocolademousse ijs  
*Crème glacée mousse au chocolat*



## Copa caramel beurre salé

1701 6155  
140 ML X 6

Roomijs gezouten karamel / karamelsaus / chocoladebedekking / stukjes amandel  
*Glace au caramel beurre salé / sauce caramel / nappage chocolat / éclats d'amandes à l'intérieur*



## Terrine whiskey

1701 1127  
190 ML X 6

Vanille / biscuit rozijnen / Catalaanse topping / whiskey

*Vanille / biscuit raisins / topping Catalan / whiskey*



## Copa frutas del bosque

1701 6208  
180 ML X 8

Yoghurtijs / bosvruchten  
*Crème glacée au yaourt / fruits des bois*



## Coppa Stephan pistacchio

2400 22006  
150 ML X 6

Siciliaans pistacheroomijs / fabri kersen / pistache nootjes  
*Crème glacée pistache Sicilienne / cerises fabri / pistache*



## Copa turrón

1701 1428  
180 ML X 8

Spaans nougatroomijs / karamelsaus / amandelnootjes  
*Crème glacée nougat Espagnole / sauce caramel / amandes*



## Copa mango

1701 1528  
180 ML X 8

Mangosorbet / aardbeienjam / vanille-ijs / pistachenootjes  
*Sorbet mangue / confiture fraises / crème glacée vanille / pistaches*



## Confeturra cookies

2400 02002  
110 ML X 6

Cookiesroomijs / chocoladesaus  
*Crème glacée Cookies / sauce chocolat*



## Confettura fragola limone

2400 02001  
110 ML X 6

Sorbet aardbei-citroen  
*Sorbet fraise-citron*





## Copa cookies & cream

1701 1527  
180 ML X 8

Creamy ice cream / black biscuit / chocolate sauce / whole cookie on top



2400 35001

## Latte macchiato

2400 35001  
190 ML X 6

Latte macchiatoroomijs / slagroomijs

*Crème glacée latte macchiato / crème fraîche*



## Vaso lemon

1701 1740  
120 ML X 6

Citroensorbet / citroensaus / pistachio

*Sorbet citron / sauce citron / pistachio*



1701 1740

## Boccale Bill

2400 34001  
175 ML X 8

Irish-coffee ijs

*Glace Irish coffee*



## Coppa romantica tiramisu

2400 05002  
150 ML X 6

Tiramisu-ijs

*Glace tiramisu*



## Variegato cioccolato

6900 002  
144 ML X 6

Chocoladeroomijs / chocoladesaus

*Crème glacée au chocolat / sauce chocolat*





2400 08001

— 12 —

## Flûte limoncello

2400 08001  
100 ML X 12

Citroenroomijs / lichte limoncello likeur

Crème glacée citron / liqueur limoncello

## Melon givré

2400 11005  
170 ML X 6



## Orange

1701 0516  
180 ML X 6

Gevulde sinaasappel / sinaasappelroomijs  
Orange garnie de crème glacée orange



## Lemon

1701 0518  
180 ML X 6

Gevulde citroen / citroenroomijs  
Citron garni de crème glacée citron



## Gevulde kokosnoot / noix de coco givré

1701 7509  
180 ML X 8

Gevulde kokosnoot / kokosnootroomijs  
Coco garni de crème glacée coco



## Gevulde ananas / ananas givré

2400 11006  
170 ML X 6

Ananasroomijs / echte stukjes ananas

Crème glacée ananas garni de morceaux d'ananas



— 13 —

1701 0025

### Tartufo limoncello

1100 0081  
150 ML X 12

Citroenroomijs / hart limoncello / meringue  
*Crème glacée citron / coeur limoncello / meringue*



### Tartufo classico

1144 045  
150 ML X 12

Chocoladeroomijs / hart van sabayon-ijs / cacaopoeder  
*Crème glacée chocolat / coeur de glace sabayon / poudre de cacao*



### Vacherin royal

1171 3011  
170 ML X 12

Frambozensorbet / amandelmelkroomijs / meringue  
*Sorbet framboise / crème glacée lait d'amandes / meringue brûlée*



### Tartufo Bianco

1100 082  
150 ML X 12

Espresso-roomijs / meringue  
*Crème glacée espresso / meringue*



## Quadrotto meringata

3956 30  
(60 GR X 8) X 12

Meringue / cream semifreddo /  
chocolate drops

### Mini nordica vanille

1701 8070  
125 ML X 30

Individueel vanille / chocolade-ijstaartje  
*Tartelette glacée individuelle vanille-chocolat*



### Caprizzio

1701 6211  
170 ML X 12

Vanilleroomijs / hart van karamel / witte chocolade  
*Crème glacée vanille / coeur de caramel / chocolat blanc*



### Omelette norvégienne “prêt à flamber”

639 008  
120 ML X 12

Biscuit Rhum / vanille Bourbon / eiwit / meringue  
*Biscuit rhum brun / vanille Bourbon / nougatine / meringue*



### Flambée norvégienne

5210 174  
160 ML X 12

Roomijs vanille bourbon / rozijnen gedrenkt in rum / biscuit / Italiaanse meringue  
*Vanille Madagascar / raisins macérés au rhum / biscuit / rhum brun / meringue*



## Cassis royal

1141 041  
110 ML X 24

Cassisorbet / vanille-ijs / witte chocoladeschilfers

*Sorbet cassis / crème glacée vanille / copeaux de chocolat blanc*



## Corbeille de fruits

5210 011  
150 ML X 16

Vanille bourbon / rode vruchten sorbet / framboos coating / chocolade decoratie / framboos en kers

*Vanille bourbon / sorbet fruits rouges / nappage framboise / couvercle en chocolat / framboise et cerise fruits*



## Trufito

1701 0161  
170 ML X 12

Truffelroomijs / amandelnootjes

*Crème glacée chocolat / morceaux d'amandes*



## Tarta fantastica

1701 2074  
195 ML X 6

Vanille- en karamelroomijs / chocoladebodem

*Crème glacée vanille et caramel / fond de chocolat*



639 006

## Saint Honoré glacé

639 005  
110 GR X 12

Slagroomcrème / gekarameliseerde soezen met vanille-roomijs garnituur / bodem bladerdeeg

*Crème chantilly / choux caramélisés garnis de crème glacée à la vanille / socle de pâte feuilletée*



## Framboisier

639 003  
120 ML X 12

Vanille hoeve-ijs / stukjes kers / sorbet framboos 50% fruit / streusel noisette / spiegel van framboos

*Crème glacée au lait de ferme à la vanille des îles / confit de cerise / sorbet framboise 50% plein fruits / streusel noisette / glaçage miroir framboise*



## Douceur lemon meringue

639 002  
120 ML X 12

*Roomijs van groene -en gele citroen / bodem praliné, amandel en noten / licht geflambeerde meringue*

*Glace aux 2 citrons / praliné amande noisette / streusel noisette / meringue légèrement flambée*

## Douceur caramel peanut "Snickers"

639 006  
120 ML X 12

Spiegel van fondant chocolade / roomijs van pindanoten / vloeibare karamel met fleur de sel (Guérande) / biscuit krokant gegrilde pinda's

*Glaçage chocolat noir / glace à la cacahuète / caramel coulant à la fleur de sel (de Guérande) / biscuit croustillant à la cacahuète grillée*



## Tout chocolat

1141 361  
125 ML X 24

Roomijs van donkere Belgische chocolade  
Crème glacée au chocolat Belge



## Poire caramel

5210 293  
70 GR X 8

Perensorbet / spiegel van peer / roomijs gezouten karamel / donkere chocolade decoratie

Sorbet poire / enrobage à la poire / crème glacée au caramel au beurre salé au sel de Guérande



## Paris-Brest “ice”

639 007  
90 GR X 12

Soesjesdeeg boter / praliné roomijs met amandel en hazelnoot / stukjes hazelnoot

Beurre de pâte à choux / glace praliné aux amandes et noisettes / morceaux de noisettes



## Mochi mix classique

5210 115  
35 GR X (8 X 8)

16 Caramel beurre salé

16 Belgian chocolate

16 Aardbei / Fraise

16 Vanille



## Mochi mix exotique

5210 116  
35 GR X (8 X 8)

16 Mango / mangue

16 Kokosnoot / noix de coco

16 Sakura cherry blossom flavour / fleur de cerisier

16 Thé vert Matcha (Japan / Japon)



## Merveilleux café spéculoos

639 004  
120 ML X 12

Witte chocoladeschaafsel / meringue speculaas / koffie roomijs 100% Arabica / zachte karamel met fleur de sel Guérande

Copeaux de chocolat blanc / meringue spéculoos / mousse glacée au café pur Arabica / caramel tendre à la fleur de sel de Guérande



## Douceur Rocher 2 chocolats

639 001  
120 ML X 12

Brownie biscuit met pecan noten / witte chocolade roomijs / zachte karamel met fleur de sel van Guérande / interieur van pure chocolade 69% origine Ivoorkust / ferrero rocher coating

*Caramel tendre à la fleur de sel Guérande / glace au chocolat blond / insert de chocolat noir 69% pure origine Côte d'Ivoire / biscuit brownies aux noix de Pécan / glaçage gourmand (chocolat au lait et éclats d'amandes) façon Rocher*

### Croquantin vanille

5219 0004  
135 ML X 8

Vanilleroomijs / meringue / gesuikerde hazelnootstukjes  
*Glace à la vanille / meringue / morceaux de noisettes sucrées*



### Nougat glacé

1141 371  
140 ML X 16

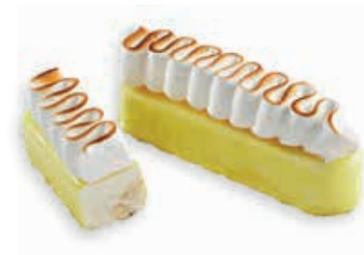
Nougatroomijs Montélimar / amandel / pistache  
*Crème glacée nougat de Montélimar / amande / pistache*



### Finger tarte citron

5210 289  
110 ML X 8

Citroenroomijs met stukjes biscuit / overgoten met coulis citroen / gebrûleerde meringue  
*Crème glacée citron avec morceaux de biscuit / enrobage et sauce citron / meringue flambée*



### Paraiso tropical (mangos)

5211 00007  
150 ML X 6

Mangosorbet / kokosijs / kiwi en framboos  
*Sorbet Mangue / crème glacée coco / kiwi et framboise*



## Ijstaarten gâteaux glacés



Omélette norvégienne vanille

5210 047  
2000 ML X 6



Omélette norvégienne vanille framboise

5210 048  
1700 ML



Barre nougat glacé

5211 10060  
1150 ML



Tradition Norvégienne

5211 60156  
1400 ML X 6



Lotus ijsaart

3661 5700  
650 ML X 6



Tarta Fantastica Caramel

1701 1904  
1000 ML X 6



Tarta Canada Vanille

1701 4363  
1000 ML X 6



Tarta Canada vanille - choc

1701 1321  
1300 ML X 9



Tradition vanille - fraise

5211 60155  
1400 ML X 6



Vacherin framboise - passion

5210 059  
2300 ML



Trancio meringata

970 001  
2300 ML



Tradition vanille - noisette

5211 60154  
1400 ML X 6



Ijslam / agneau Pascal

1610 04  
2,5 L



— **Roomijs** —  
Crème Glacée  
2,5 liter

**White chocolate - schaafsel**  
3246 753

**Butterscotch - Caramel**  
3246 764

**Tradition banaan**  
3246 606

**Cocos**  
3246 745

**Yoghurt - Bosvruchten /  
fruits des bois**  
3246 779

**Praliné**  
3246 743

**Malaga**  
3246 744

**Caramel beurre salé**  
3246 766

**Stracciatella**  
3246 746

**Speculoos**  
3246 751

**Nougat**  
3246 752

**Vanille extra**  
3246 772

**Babelutten**  
3246 765

**Chocolade**  
3246 770

**Mokka**  
3246 771

**Cuberdon**  
3246 781

**Vanille suikerarm**  
3246 774

**Banaan**  
3246 763

**Tiramisu**  
3246 758

**Aardbeien - Fraise**  
3246 761

**Pistache**  
3246 762

— **Sorbet** —  
2,5 liter

**Citroen - citron**  
3246 709

**Meloen**  
3246 710

**Kersen - Cerise**  
3246 712

**Limoen -  
Citron vert**  
3246 713

**Framboise**  
3246 715

**Abrikoos**  
3246 716

**Mango**  
3246 723

**Groene appel -  
Pomme vert**  
3246 717

**Passievruchten**  
3246 718

**Bloedsinaasappel -  
Orange sanguine**  
3246 728

**Ananas**  
3246 719

**Cassis**  
3246 720

**Poire William**  
3246 721

— **Roomijs** —  
Crème Glacée  
5 liter

**Tradition vanille**  
3246 602

**Tradition mokka**  
3246 603

**Tradition chocolade**  
3246 604

**Tradition aardbei**  
3246 605

**Vanille extra**  
3246 787

**Verdonck**  
ROOMIJS EN SORBETS

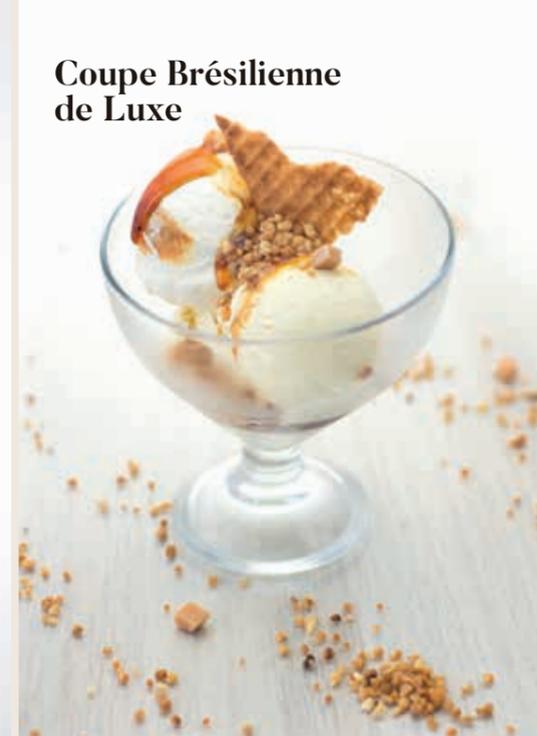
**Cookies caramel explosion**



**Coupe Brasil**



**Coupe Brésilienne de Luxe**



**Coupe Caramesso**



**Coupe Chocorange**



**Coupe Fraises de Luxe**



**Coupe Moccachino**



**Coupe Rouge**



**Marbled**



**Espresso & cream**  
1144 843  
2,4 L X 4



**Rote grütze**  
1144 819  
2,4 L X 4



**Walnut caramel**  
1142 1519  
2,4 L X 4



**Kiwi banana**  
1144 846  
2,4 L X 4



**Caramel cream**  
1144 823  
2,4 L X 4



**Strawberry & cream**  
1142 1213  
2,4 L X 4



**Belgian caramel biscuit**  
1144 841  
2,4 L X 4

**Premium ice cream & Sorbet**



**Vanilla naturelle**  
1144 036  
5 L X 2



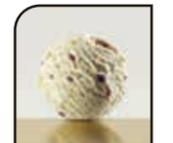
**Choco Split**  
1144 807  
2,4 L X 4



**Strawberry**  
1144 033  
5 L X 2



**Belgian chocolate**  
1144 829  
2,4 L X 4



**Nougat**  
1144 842  
2,5 L X 2



**Belgian praliné**  
1142 1649  
2,4 L X 4



**Vanilla bourbon premium**  
1144 839  
5 L X 2



**Pistachio**  
1144 844  
2,4 L X 4



**Chocolate**  
1144 031  
5 L X 2



**Vanilla**  
1144 030  
5 L X 2



**Azzuro**  
1700 07195  
2,4 L X 4



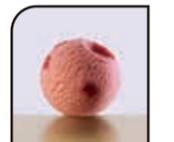
**Limoncello**  
2400 25000  
2,5 L X 2



**Sorbet citron**  
1144 796  
2,4 L X 4



**Sorbet mango**  
1144 797  
2,4 L X 4



**Sorbet strawberry**  
1144 799  
2,4 L X 4



**Sorbet maracuja orange**  
1144 802  
2,4 L X 4



**Sorbet framboise**  
1144 840  
2,4 L X 4

**Best price**



**Vanilla**  
1700 20882  
5 L X 2



**Banana**  
1700 21910  
5 L X 2



**Strawberry**  
1700 20885  
5 L X 2



**Chocolate**  
1700 20884  
5 L X 2



**Vanilla bourbon**  
1700 22236  
5 L X 2



**Mokka**  
1700 20883  
5 L X 2



**Stracciatella**  
1700 21593  
5 L X 2



**Sorbet lemon**  
1700 20975  
5 L X 2



**Rhum raisin**  
1700 20886  
5 L X 2



**Coconut**  
1700 21913  
5 L X 2



**Pistache**  
1700 20974  
5 L X 2

# Kinderijsje / Glace enfant

**Barry**  
1704 7880  
70 ML X 12  
Vanille



**Punky**  
1704 6468  
70 ML X 12  
Vanille



**Leony**  
1704 1639  
70 ML X 12  
Vanille



**Tom & Jerry**  
2400 16120  
110 ML X 12  
Stracciatella



**Kuaky**  
1704 9657  
70 ML X 12  
Chocolate



**Vacky**  
1704 6304  
70 ML X 12  
Vanille



**Friky**  
1704 9658  
70 ML X 12  
Aardbei  
Fraise

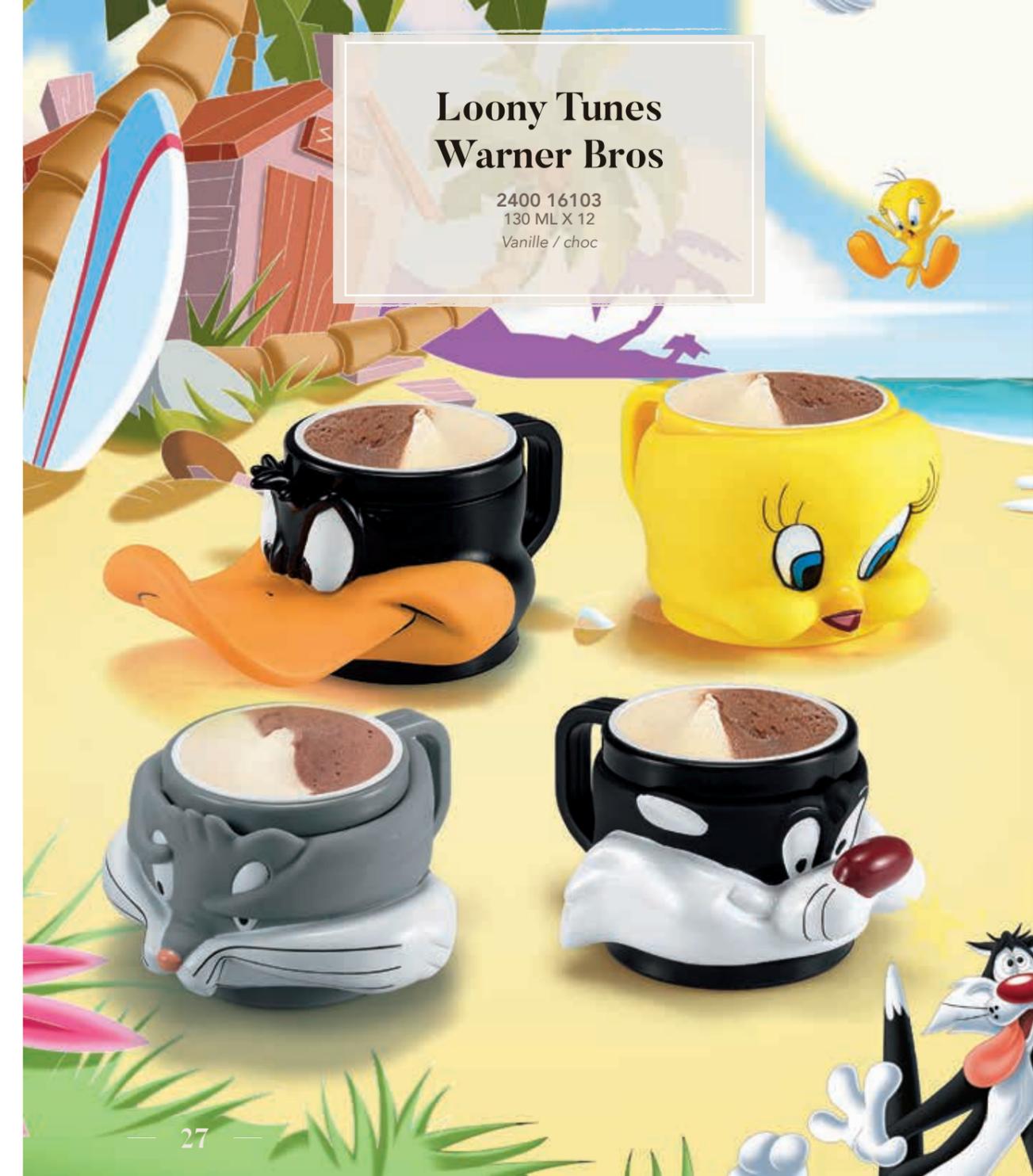


**Dino egg + surprise**  
1704 3197  
115 ML X 12  
Vanille



## Loony Tunes Warner Bros

2400 16103  
130 ML X 12  
Vanille / choc





# **Gebak**

## **PÂTISSERIE**

---

## Dessertborden

Onze pareltjes van desserts... U bespaart overigens veel tijd en handelingen in de keuken door te kiezen voor deze collectie, ook de ideale oplossing voor grotere events.

*Nos bijoux de dessert... En choisissant cette collection vous épargnez entre autres beaucoup de temps en préparation en cuisine, également une solution idéale pour les plus grand événements.*



### Tiramisu fine

2300 015  
90 GR X 11

Krokante bodem / mascarpone-amaretto / koffie / melkchocolade / koffie macaron  
*Croquant / mascarpone-amaretto / café / chocolat au lait / macaron café*



### Summer joy

2300 039  
85 GR X 10

Biscuit krokant / rabarber / frisse aardbeienmousse / witte chocolade - munt / marshmallow / aardbeien coulis  
*Biscuit croquant / rhubarbe / mousse fraise rafraichissante / chocolat blanc-menthe / marshmallow / coulis fraise*



### Chocolate symphony

2300 016  
105 GR X 8

Donkere- melk- en witte chocolademousse / hazelnootcremeux / brownie biscuit op een krokantje  
*Mousse chocolat noir / chocolat au lait et chocolat blanc / crémeux praliné / biscuit brownie / croquant*



### Fruit d'automne 2.0

2300 113  
90 GR X 11

Dessertbord chocolade / krokant / quenelle karamel / witte chocolade bol met interieur van peer / quenelle peer / decoratie herstblad / hazelnoot cremeux

*Assiette a dessert croustillant chocolat / quenelle caramel / boule de chocolat blanc avec interieur poire / poire quenelle / decoration feuille d'automne | cremeux noisette blanc / cremeux noisette / decor feuille d'automne*



### Tarte tatin new style

2300 007  
125 GR X 8

Dessertbord van gekarameliseerde appel met limoen, vanille en rhum / chocolade biscuit met krokant / dulcsey mousse / witte chocolademousse / hazelnoot cremeux / herfstblad decoratie

*Assiette dessert pomme caramélisée citron vert, vanille et rhum / biscuit chocolat au croustillant / mousse dulcsey / mousse chocolat blanc / cremeux noisette | decor feuille d'automne*

### Moulin rouge

2300 031  
100 GR X 8

Brownie biscuit op een krokantje / chocolademousse Peru 64% / kersenganache / panna cotta framboos / macaron framboos

*Biscuit brownie / croquant / ganache de cerises / panna cotta de framboise / quenelle mousse au chocolat Peru 64%*



### Soleil exotic

2300 030  
85 GR X 11

Krokante biscuit met witte chocolade / cremeux van nougat / passievrucht / abrikoos / dopjes citroen cremeux / vanille macaron

*Biscuit croquant avec chocolat blanc / crèmeux nougat / fruit de la passion / abricot / crèmeux citron / macaron vanille*



### Croute exotic

2300 029  
95 GR X 8

Exotische crème van gekarameliseerde ananas / karamel / chocolade / hazelnoot cremeux / gebakken crumble / amandel friandise

*Crème exotique ananas caramélisé / caramel / chocolat / crèmeux praliné / crumble / friandise amande*



### The ring caramel noisette

2300 104  
120 GR X 12

Zachte chocoladebiscuit met krokant / 30 bol melkchocolade / ring chiboust met karamel en hazelnoot / cremeux praline/ kaviaar van karamel / chocoladedecoratie / gekarameliseerde hazelnoten

*Biscuit moelleux au chocolat croustillant / sphere 30 de chocolat au lait / anneau chiboust au caramel et noisette / creme praline / caviar caramel/ decor chocolat / noisettes caramélisées*

# Luxe Paris-brest

2300 097  
85 GR X 8

Paris brest (soesjesdeeg) van praline met melkchocolade / hazelnoot / pecannoot stukjes / geconfijte citroen / lopende gianduja op een chocolade sable bodem

*Paris brest (pate a choux) de praline au chocolat au lait / noisettes / morceaux de noix de pecan / citron confit / gianduja coulant sur fond de martre chocolat*



## Red fruits/ quenelle vanille bourbon

2300 017  
90 GR X 11

Rode vruchten mousse / dopjes yoghurtcremeux / vanille bourbon quenelle / macaron framboos

*Mousse fruits rouges / crémeux yaourt / quenelle vanille bourbon / macaron framboise*



## Foret Noir

2300 049  
85 GR X 18

Chocolademousse / vanille slagroom / kirsch likeur / biscuit / kers / fondant chocolade pailletten

*Mousse au chocolat / crème fraîche vanille / kirsch / cerise / paillettes chocolat fondant*



## Three quenelles / Baileys

2300 032  
105 GR X 11

Brownie biscuit / krokantje / quenelle chocolademousse Peru 64% - mokka mousse - Baileys mousse

*Biscuit brownie / croquant / quenelle mousse au chocolat Peru 64% - café - mousse de Baileys*



## Cherry bomb

2300 098  
115 GR X 8

Dessertbord kersenhiboust / chocolademousse 64% Peru / compote van vijgen / hazelnootcremeux / chocolade decor I kers

*Assiette dessert chiboust cerise / mousse chocolat 64% Perou / compote de figues / cremeux noisette / decor chocolat / cerise*



## Foret noir

2300 028  
90 GR X 10

Chocolade cake krokant / chocolade puur 60% originie / vanille bourbon / kers op kirsch

*Cake croquant chocolat / chocolat pur 60% / vanille bourbon / cerise au kirsch*



## Dome chocolate crème brûlée

2300 058  
80 GR X 8

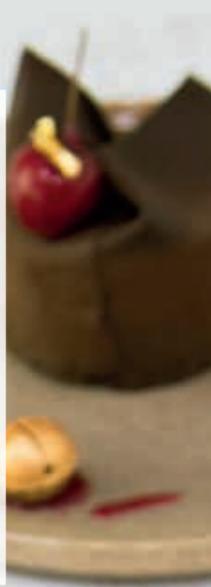
Melk chocolademousse / interieur crème brûlée en chocoladebiscuit / afwerking chocoladelijnen / gouden brownie en chocolade deco

*mousse au chocolat au lait / interieur crème brûlée et biscuit chocolat / finition lignes chocolat / brownie doré et deco chocolat*

## De verleiding

2300 045  
85 GR X 8

Panna cotta veenbes & kers /  
quenelle chocolademousse  
Panna cotta canneberge et cerise  
/ quenelle mousse au chocolat



## Tartelette citron

5210 190  
75 GR X 8

Chocolademousse / vanille slagroom / kirsch  
likeur / biscuit / kers / fondant chocolate pailletten  
*Mousse au chocolat / crème fraîche vanille /  
kirsch / cerise / paillettes chocolat fondant*



## Dessert trio chocolate

2300 018  
80 GR X 18

Brownie biscuit / melkchocolademousse /  
witte chocolademousse  
*Biscuit brownie / mousse chocolat au  
lait et blanc*



## Éclair façon Saint-Honore

5211 111  
85 G X 40

Vanille roomvulling / karamel coulis /  
gebarsten open soes  
*Crème à la vanille / coulis de caramel / pâte à  
choux craquelée*



## Mini stick pâtisserie

2300 044  
45 GR x 11

Chocolademousse / gezouten karamel /  
brownie blokjes "gold"  
*Mousse au chocolat / caramel salé / cube  
brownie "gold"*



## Miami gold chocolate

2300 076  
95 GR X 12

Mousse van Gold karamelchocolade  
Callebaut / interieur van donkere  
ganache

*Mousse au chocolat doré / interieur  
de ganache foncée / arachide salée /  
biscuit nature*



## Belle Hélène

2300 051  
85 GR X 18

Chocolade brownie / mousse van peren /  
stukjes peer  
*Brownie chocolat / mousse poire /  
petits morceaux de poire fraîche*



## Dessert exotisch

2300 019  
85 GR X 18

Biscuit / passie- en frambozenmousse  
*Biscuit / mousse fruits de la passion et framboise*



## Miami rouge

2300 095  
85 GR X 12

Krokante chocoladecroute / bosvruchtenmousse / compote van  
framboos / chocoladebiscuit

*Crouste croustillante au chocolat / mousse aux fruits des bois /  
compote de framboises / biscuit au chocolat*





### 3D Tulp / Tulipe white

2300 091  
80 GR X 8

*Krokante croute / witte  
chocolade / mandarijn*

*Croute croustillante / chocolat  
blanc / mandarine*



### 3D Roos

5210 161  
80 GR X 8

*Mousse van donkere chocolade / vanille  
crèmeux / biscuit cacao / krokantje*

*Mousse au chocolat noir / crèmeux  
vanille / biscuit cacao / enrobage  
chocolat / croustillant au sésame*



### 3D peer/poire

619 002  
78 GR X 12

*Mousse van peer / amandel-  
biscuit / compote van peer*

*Mousse poire / biscuit  
amande / compotee de poire*



### Pumpkin 3D

2300 075  
90 GR X 8

*Mousse van gold karamelchocolade  
Callebaut / interieur van coulis en stukjes  
mango / biscuit chocolade en krokant /  
karamelspiegel / decor marsepein*

*Mousse au chocolat doré / interieur de  
coulis et morceaux de mangue / biscuit  
au chocolat et croustillant / couche  
supérieure caramel / déco de massepain*



### La pomme 3D

2300 071  
75 GR X 18

*Mousse karamel / interieur van frisse appel stukjes /  
chocolade biscuit / krokant*

*Mousse caramel / intérieur des morceaux pomme /  
biscuit chocolat / croustillant*

### 3D Café Gianduja

5211 174  
70 GR X 8

*Koffiemousse / glaçage van koffie /  
feuilletine melkchocolade / gianduja  
nootjes / amandelbiscuit / walnoot*

*Mousse au café / feuilletine chocolat  
au lait / noisettes gianduja / biscuit  
amande / inclusions de noix de pécan*



### Progres advocaat / avocat

1750 5003  
70 GR X 11



### Progres aardbei / fraise

1750 5002  
70 GR X 11



### Progres natuur

1750 5001  
70 GR X 11



### Progres chocolade

1750 5004  
70 GR X 11





**Macaron coeur  
fondant chocolate**

+/- 25 SEC

5170 218  
70 GR X 24



**Macaron caramel beurre salé**

5170 217  
70 GR X 24

+/- 25 SEC



**Big double flavour macaron**

5170 723  
65 GR X 24

Raspberry buttercream / pistachio heart



**Croute Dulcey orange**

2300 092  
100 GR X 12

Boter zanddeegbodem / dulcey  
ganache / spiraal sinaas

*Pate sablee au beurre / ganache  
dulcey / orange spirale*



**Tourbillon dark chocolate /  
framboise**

5210 168  
95 GR X 8

Mousse donkere chocolademousse en  
framboos / brownie omhuld met "Rocher"  
chocolade hazelnootjes

*Mousse chocolat noir et framboise/ gélifié  
framboise / brownie / enrobage façon Rocher  
noisettes chocolat noir*



**Croute Dulcey creme brulee**

2300 096  
115 GR X 8

Sable breton / abrikoos coulis / crème brulée /  
dulcey chocolade ganache / gekarameliseerde  
pecan stukjes en abrikoos

*Sable breton / coulis d'abricots / crème brulée /  
ganache au chocolat dulcey / morceaux de noix de  
pecan et abricot caramélisées*



**Croute framboise  
meringue**

2300 033  
95 GR X 8

Bretoens zanddeeg 100% echte boter /  
frambooscremeux / verse frambozen /  
gebrande meringue Italien

*Pâte sablée Bretonne 100% beurre /  
crèmeux framboise /  
meringue brûlée Italienne*



## Panna cotta base

3956 43  
(100 GR X 9) X 10

### Recept

Het bord samenstellen met als basis de panna cotta en verder opbouwen met een macaron / rood fruit / gelly van thee / gel van amandel / choco amandel bosbes / crumble en een takje munt.

*Assembler votre assiette avec une base de panna cotta et continuer votre construction avec un macaron / fruit rouge / gelée de thee / gel d'amande / choco amande myrtille / crumble et feuille de menthe*



## Apple kisses

4253 331  
90 GR x 32

Krokante zanddeegbodem / banketbakkersroom / spijs / verse appels

*Fond de pâte sablé croquant / crème patissière / pommes fraîches*



## Apfelstrudel

1760 001  
110 GR X 20

Authentieke apfelstrudel / natuurlijke ingrediënten / voorgebakken

*Authentique apfelstrudel / à base d'ingrédients 100% naturels / précuit*



## Tiramisu boudoir

5600 90010  
120 GR x 10

*Tiramisu volgens Italiaans authentiek recept*

*Recette Italienne authentique*



## Tarte tatin pur beurre

5020 01  
120 GR X 36

Gekarameliseerde appelschijfjes op bladerdeeg

*Morceaux de pommes caramélisés sur abaisse de feuilletage*



## Bretoens appeltaartje / tartelette aux pommes bretonne

2300 005  
105 GR X 13

Amandelspijs / stukjes appel / krokante crumble

*Pâte d'amande / morceaux de pommes / crumble croustillant*



## Tarte fine pomme

5020 05  
115 GR X 36  
Ø 12CM



MOELLEUX INTENSE  
PUR BEURRE

1790 004  
100 GR X 24



“Refill” crème brûlée (ready)

644 001  
130 gr x 12  
Ø 11,5cm



“Refill” crème brûlée (base)

644 002  
130 gr x 12  
Ø 11,5cm



Mini crème brûlée (ready)

644 003  
20 gr x 128  
Ø 5cm



Crème à brûler (Terra cotta)

1300 52  
120 GR x 12  
Ø 13,5cm



# Longuers



5600 0002

## Tiramisu chef

5600 0002  
1200 GR

Savoardi lange vingers (2 lagen) / gedrenkt in koffie /  
verse mascarpone / likeur / laagje cacao

Deux couches de boudoirs savoardi trempé dans le café /  
mascarpone frais / liqueur / couche de cacao

## Toscanelle lunga

1100 0075  
1000 GR

Krokante korst / banketbakkersroom / ganache / crèmesoes

Base croustillante / crème pâtissière / ganache / chou à la crème



1100 0075



### Chocolate

3160 6002  
680 GR

### Forêt noir

3160 6001  
760 GR

### Javanais

3160 6000  
680 GR

### Passion / mango

3160 6004  
680 GR

### Peer / poire

3160 6006  
620 GR

### Framboise

3160 6003  
620 GR

### Speculoos

3160 6005  
700 GR

### Miserable

3160 6014  
680 GR

# Cheesecake

## Cheesecake New York

2390 21700  
1200 GR / Ø 26 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 6 CAKES



## Caramel brownie cheesecake supreme

8700 8519  
1950 GR / Ø 24 CM / 14 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES



## Blueberry cheesecake supreme

8700 8523  
1900 GR / Ø 24 CM / 14 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES



## Cheesecake cookies & cream

8700 9313  
1700 GR / Ø 24 CM / 14 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES



5600 15010

## Cheesecake fragoline di bosco

5600 15010  
1300 GR / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

Cheesecake bosaardbeien / ricottakaasvulling

*Cheesecake aux fraises des bois /  
mousse au fromage ricotta*



## Cookies & Cream Brownie

8700 9312  
1100 GR / 92 GR X 12  
1 BOX = 6 CAKES

Brownie / delicious light cream / crunchy  
chocolate biscuit crumbs / dark curls



## Carrot & walnut cake

6271 1135  
1400 GR / Ø 26 CM / 14 PORTIONS

Heerlijke wortel- en walnotenspons / zachte  
kaassuikerglazuur / geraspte walnoot



## Red velvet

6271 1130  
1400 GR / Ø 26 CM / 14 PORTIONS

Rode vanille chocolade cake / vanille  
roomkaas / crumble

## Rockslide Brownie

8700 8552  
1100 GR / 69 GR X 16  
1 BOX = 3 CAKES

Brownie / caramel cream / crunchy  
walnuts / dark chocolate curls



## Crostata di frutti di bosco

5600 60101  
1500 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS



## Tout au chocolat

8700 8192  
950 GR / Ø 24 CM / 12 PORTIONS



## Crostata di fragola

5600 63325  
1500 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS



## Strawberry vanilla cake

8700 7837  
2150 GR / Ø 24 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES

Sponge cake / vanillecrème / aardbeien - fraise

## Chocolate dome

8700 4702  
1250 GR / Ø 25,5 CM / 12 PORTIONS

Chocolade koepeltaart / hazelnoten / nougatcrème / biscuit / ganache  
Gâteaux chocolat / noisettes / crème nougat / biscuit / ganache



## Crostata limone

6900 01004  
1300 GR / Ø 27 CM / 12 PORTIONS



## Sacher

5600 21202  
1200 GR / Ø 24 CM / 12 PORTIONS



## Lemon Meringue cake

2300 048  
1350 GR / Ø 25 CM / 10 PORTIONS

Gebakken sloffendeeg met amandelbeslag / citroencremeux met vers citroensap / laagje biscuit / gekarameliseerde meringue

Pâtisserie à la pâte d'amande / crèmeux citron au jus de citron frais / couche de biscuit / meringue caramélisée

# Ronde taarten / Gâteaux ronds

## Foresta nera

5600 75426  
1200 GR / Ø 24 CM / 12 PORTIONS



## Crostata di frutta

5600 50101  
1500 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS



## Crostata Di Pere con crema al cioccolato

5600 22101  
1400 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS



## Framboisier de luxe

4564 181  
550 GR

Génoise biscuit / vanillemousse / frambozenbavarois / frambozen  
*Biscuit duchesse / mousse vanille / framboises / bavarois framboise*



## Rumba de luxe

4560 427  
550 GR

Sacher biscuit / pure chocolademousse / glaçage chocolade  
*Biscuit Sacher / mousse au chocolat / glaçage chocolat*



## Lucia de luxe

4560 419  
620 GR

Coco-pistache financier biscuit / passievruchten cremeux / banaanmousse / glaçage mango  
*Financier coco-pistache / crèmeux / fruits de la passion / mousse banane*



## Abrikozen vlaai

2600 20450  
1100 GR / Ø 27 CM / 10 PORTIONS

Abrikozenvlaai  
*Tarte abricot*



## Kersen vlaai

2600 20480  
1100 GR / Ø 27 CM / 10 PORTIONS

Kersenvlaai  
*Tarte cerise*



## Brésilienne vlaai

2600 20417  
1000 GR / Ø 27 CM / 10 PORTIONS

Ambachtelijk bereide brésiennetaart  
*Tarte brésilienne préparation artisanale*



## Noir désir

4560 433  
550 GR

Praliné feuilletine / vanillemousse / chocolademousse  
*Génoise cacao / praliné feuilletine / mousse vanille / mousse chocolat*



## Délice de luxe

4560 430  
550 GR

Chocoladebiscuit / witte- melk- en pure chocolademousse  
*Génoise cacao / mousse chocolat blanc / mousse chocolat au lait / mousse chocolat fondant / copeaux chocolat blanc*



## Buffetbox

2300 047  
1900 GR (4 cakes) / Ø 15,5 CM

Variatie 4 gesneden taartjes  
*Variation 4 gâteaux coupé*



# Appeltaart / tarte aux pommes



## Wener appeltaart

5120 03  
1800 GR / Ø 26 CM / 10 PORTIONS

5120 02  
1800 GR / Ø 26 CM / 12 PORTIONS

1 BOX = 6 CAKES



## Bourgondische appeltaart

### Tarte aux pommes Bourguignonne

5120 01  
1800 GR / Ø 26 CM / 10 PORTIONS  
1 BOX = 6 CAKES

## Grootmoeders appeltaart / tarte aux pommes grand-mère

4256 125  
1900 GR / Ø 26 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 6 CAKES



## Premium apple pie

8700 2840  
2500 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES  
Pink Lady Apple



### Strawberry cream slices

8700 8737  
2050 GR / 171 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



### Chocolate slices

8700 8746  
1300 GR / 108 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



### Black forest cherry slices

8700 9525  
1350 GR / 112,5 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



### Lemon slices

8700 9551  
1500 GR / 63 GR X 24  
1 BOX = 3 CAKES



### Strawberry slices

8700 9523  
1550 GR / 129 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



### Raspberry brownie

8700 9045  
1050 GR / 87,5 GR X 12  
1 BOX = 6 CAKES



### Banana walnut cake

8700 0126  
980G - Ø 24 CM - 12 PORTIES  
1 BOX = 4 CAKES



### Almond cake peanut and caramel

8700 9288  
950 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 6 CAKES



### Finest vegan apple pie

8700 8611  
2250 GR / Ø 28 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES





### Banana currant slices

8700 9043  
1150 GR / 96 GR X 12  
1 BOX = 6 CAKES



### Progres cappuccino

1750 0502  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS  
1 BOX = 4 CAKES



### Progres advokaat /avocat

1750 2190  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 02031  
500 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS



### Progres aardbei / fraise

1750 2210  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 02051  
500 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS



### Progres natuur

1750 2170  
800 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 02011  
450 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS



### Progres mousse au chocolat

1750 2230  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 0208  
600 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS



### Progres chocolat

1750 2180  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 02021  
500 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS



### progres tiramisu

1750 2200  
850 GR X 4 / Ø 27 CM / 12 PORTIONS

1750 0206  
500 GR X 4 / Ø 23 CM / 12 PORTIONS





**Lemon & lime slices**

8700 6497  
46 GR X 24  
1 BOX = 6 PLATES



**Raspberry cheese cake slices**

8700 4840  
49 GR X 48  
1 BOX = 3 PLATES



**Mousse au chocolat slices**

8700 7351  
42 GR X 24  
1 BOX = 6 PLATES



**Raspberry & quark slices**

8700 6499  
6 GR X 24  
1 BOX = 6 PLATES



**Mango & crème fraîche slices**

8700 7286  
46 GR X 24  
1 BOX = 6 CAKES



**Bilberry and skyr slices**

8700 9819  
50 GR X 24  
1 BOX = 6 CAKES



**Cherry & Crisp Chocolate slices**

8700 6090  
175 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



**Strawberry Buttermilk Triangles**

8700 7372  
167 GR X 12  
1 BOX = 4 CAKES



**Big slices**

**Verwen petit four**

2300 010  
23 GR X 48

Boterroom / sablébodem / marsepain  
hazelnoot / aardbei / citroen / vanille-Cointreau

Crème au beurre / fond sablé / marsepain  
praliné / fraise / citron / vanille-Cointreau



**Mini croute framboise / meringue**

2300 036  
28 GR X 18

Bretoens zanddeeg / framboos / meringue  
Pâte sablée Bretonne / framboise / meringue



**Appelringen (beignets)**

625 001  
1000 GR X 5



**Mini lemon cake**

2222 5332  
18 GR X 120

Lemon cake / crunchy crumble decoration / butter



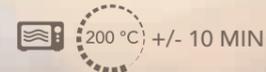
**Mini blinis butter**

3350 7013  
5 GR X 120 / Ø 4,5 CM  
1 BOX = 6 COLLI



**Mini pastel de nata**

2966 3005  
25 GR X 120



**Apri'co**

2220 2399  
23 GR X 45



**Mini berliner / boule de Berlin**

5060 01 | 5000 02  
25 GR X 100 | 28 GR X 35



**Mini carrot cake**

2221 5603  
17,5 GR X 80



**Mini frangitarte**

2220 5517  
15 GR X 120



**Mini tompoes vanille**

2221 3196  
13,7 GR X 192



**Mini mousse chocolate**

2222 0101  
30 GR X 72





**Bokkenpoten /  
éclairettes méringuées**

4257 948 (MEDIUM) | 461 001 (MINI)  
25 GR X (16 X 4) | 15GR X 36



**Mini brownies**

2220 9758  
13 GR X 96



**Macaron de Paris**

5500 3722  
11 GR X 72 (6 SMAKEN / GOÛTS)

2221 5639  
11 GR X 200 (5 SMAKEN / GOÛTS)



**Mini éclair vanille**

2220 1345  
17 GR X 168



**Choco delice**

2220 2491  
20 GR X 60



**Choc o nut**

2220 9192  
18,5 GR X 69



**Profiterole "crème"**

2220 1368  
12,5 GR X 160



**Profiterole "salted  
caramel"**

2221 7022  
20 GR X 60



**Profiterole "ice"**

2220 6177  
25 GR X 40



**Profiterole "latte  
macchiato"**

20 GR X 100



**Double flavour  
macarons**

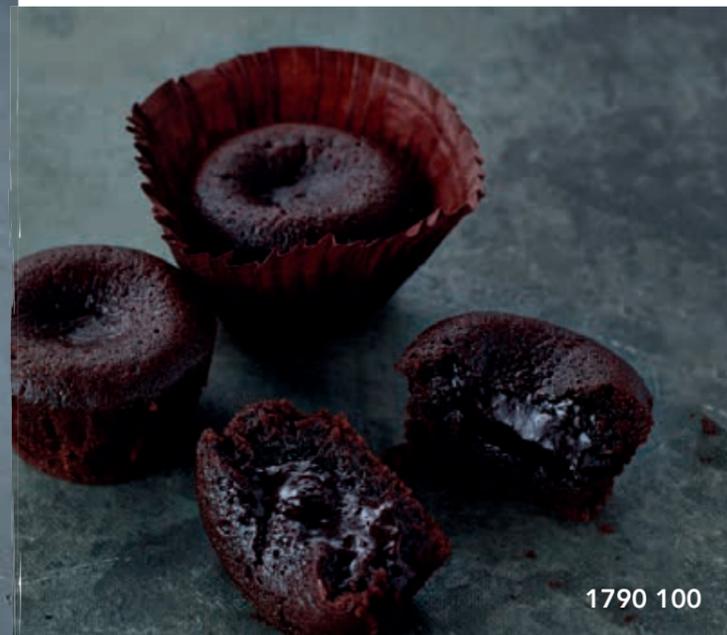
5170 900  
18 GR X 96  
Pistachio / raspberry  
Vanilla / strawberry  
Chocolate / passion fruits  
Salted caramel / pear



# Mini cafe gourmand mix

1790 103  
15 GR X 96

4 smaken / 4 goûts  
Chocolat / almond / chocolate-hazelnut / coco



1790 100

## Mini fondant au chocolat

1790 101  
20 GR X 96



1790 101

66

## Mini moelleux intense

1790 100  
25 GR X 96

+/- 10 SEC

## Mini bavaois fruit

4720 02  
30 GR X 72



## Mini bavaois chocolate

4720 01  
30 GR X 72



## Petit fours carroussel

2300 050  
+/- 22 GR X 28

Cassis-amandel / chocolade-sinaas / chocolade-crème brûlée / cointreau ganache / pistache met macaron / ganache / walnoot

Cassis-amande / chocolat et orange / chocolat-crème brûlée / ganache cointreau / pistache et macaron / ganache noix



## Mini bavaois mix

2300 012  
20 GR X 21

Chocolat / caramel / framboise / lemon / orange / passion fruit / vanilla



## Carré (7 smaken / 7 Goûts)

2300 011  
28 GR X 21

Misérable / Tahiti / fraise / lemon / framboise caramel / javanais



## Petit fours "Belgian chocolate passion"

1300 502  
17 GR x 20

Bosbes-choc / griotine chocolade / ganache banaan / hazelnoot / mokka santos

Myrtilles chocolat-biscuit / chocolat griottines / ganache banane / noisette / moka





**Mini muffin blueberry**

6276 064  
18 GR X (6 X 30)



**Mini muffin chocolade**

6276 063  
18 GR X (6 X 30)



**Mini madeleines "beurre"**

461 003  
1000 GR X 2 (± 250 PC)



**Mix mini donuts gevuld  
assortiment - 4 smaken**

2222 0695  
22,5 GR X 48



**Mini donut choconut**

5214 0840  
24 GR X 135



**Mix medi donuts  
assortiment**

2221 4141  
28 GR X 36



**Mini fondant  
chocolate noisette**

618 001  
15 GR X 96



**Mini donut whity**

5214 0853  
20 GR X 135



**Mix micro donuts  
assortiment**

2221 3668  
17 GR X 108



# Brusselse wafel / Gaufre de Bruxelles

## Wafel / gaufre

1500 013  
(3 X 5)  
80 GR X 24

1500 012  
(4 X 6)  
85 GR X 24



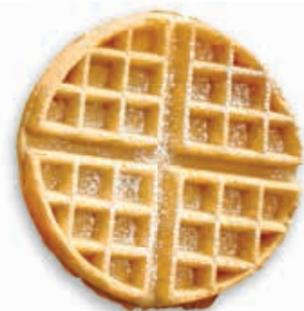
## Boterwafel / Gaufre

1500 35240  
(3 X 5)  
80 GR X 24



## Maxi ronde wafel / gaufre rond

1800 0102  
120 GR X 8



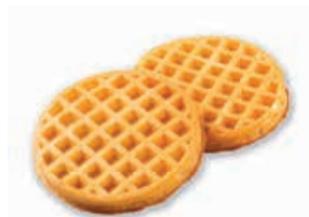
## Mini wafel / Gaufre

1800 0001  
(3 X 4)  
40 GR X 48



## Mini wafel / gaufre rond

1800 0200  
9 X (8 X 30 G)



## Mini wafel / gaufre rond "chocolate"

1800 0201  
9 X (8 X 30 G)



# Spuitzakken / poches



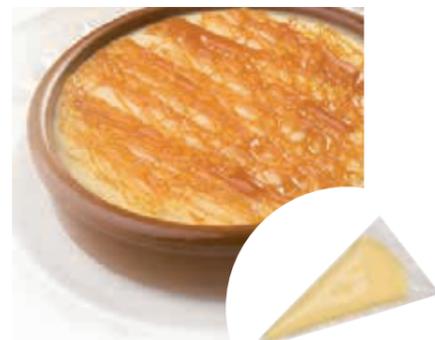
## Crème brûlée

1900 040  
800 GR X 8



## Crema Catalana

1900 030  
1000 GR X 4



## Tiramisu

1900 029  
1000 GR X 4



## Melkchocolade mousse Mousse au chocolat

3160 5130  
1000 GR X 4



## Chocolademousse Verdonck Mousse au chocolat

324 5560  
1000 GR X 2



## Witte chocolademousse Mousse au chocolat blanc

324 5561  
1000 GR X 2



## Vegan dark chocolate

2440 901  
500 GR X 6



## Vegan framboise

2440 902  
500 GR X 6



## Vegan lemon

2440 903  
500 GR X 6



## Semimou

1900 041  
1000 GR X 4



## Crema pasticcera

1900 032  
1000 GR X 4



## Moelleux

1900 036  
1000 GR X 4



# Pannenkoeken / crêpes

## Crêpes gourmandes sucrées

**3350 7313**  
70 GR X 50 / Ø 35 CM

Fijne Bretoense pannenkoek / ideaal voor een snelle opwarming

*Crêpe fine et délicieusement sucrée / idéale pour un réchauffage rapide en snacking*



## Crêpes traditionnelles sucrées

**3350 7124**  
40 GR X 50 / Ø 27 CM

Fijne Bretoense pannenkoek / perfecte servering op bord

*Crêpe fine et souple typique de la région Bretonne, idéale à servir sur une assiette*



## Delicious crêpes

**4170 7008**  
80 GR X 32 / Ø 22 CM

Opwarmen mogelijk in de pan, microgolf en de oven

*Possibilité de préparation à la poêle, micro-ondes et au four*



## Aumonières pomme Suzette

**3350 7560**  
90 GR X 20

Fijne Bretoense pannenkoek / appel / Suzette

*Crêpe fine Bretonne / garniture à la pomme / coulis Suzette*



## Mini crêpes

**3350 7238**  
15 GR X 90 / Ø 10 CM  
1 BOX = 6 COLLI

Kleine pannenkoek met vanillesmaak

*Petite crêpe moelleuse légère et fondante / au goût subtile de vanille*



## Pancakes au beurre

**3350 7184**  
25 GR X 80 / Ø 9 CM

Moelleux pannenkoek

*Crêpe moelleux à la texture aérée et fondante / idéal à toaster*



## Crêpe “grande” geplooid /plié

**3350 7047**  
70 GR X 18 / Ø 34 CM  
1 BOX = 5 COLLI



## Crêpe nature “beurre” geplooid /plié

**3350 7147**  
50 GR X 24 / Ø 27 CM  
1 BOX = 6 COLLI



## Savoury



**2440 611**  
140 ML X 30

Eend / puree van zachte aardappel / bruine saus  
*Canard / purée de patate douce / sauce brune*



**2440 612**  
140 ML X 30

Kabeljauw / aardappelpuree met kruiden / currysaus  
*Cabillaud / pommes de terre aux herbes / sauce curry*



**2440 610**  
140 ML X 30

Zalm / puree van erwten / witte botersaus  
*Saumon / purée de petits pois / sauce beurre blanc*

## Sweet



**2440 620**  
140 ML X 30

Citroenmousse & yuzu / mango / kokos  
*Mousse citron yuzu / mangue / coco*



**2440 621**  
140 ML X 30

Chocolademousse / gezouten karamel / feuillantine  
*Mousse chocolat / caramel salé / feuillantine*



**2440 622**  
140 ML X 30

Mousse van groene citroen / aardbei / amandelcrumble  
*Mousse citron verre / fraise / crumble amandes*



## Verrine babelutte

**2300 105**  
100 GR X 16

Harde meringue / mousse van babelutten  
/ krokant laagje chocolade (gianduja) /  
opgespoten met babeluttenslagroom / karamel  
*Meringue dure / mousse de babelutten /  
couche de chocolat croustillant (gianduja) /  
arrose de creme fouetee babelutten / caramel*



## Verrine caramel milk chocolate

**2300 106**  
100 GR X 16

Koffieganache / opgeklopte melkchocolade | crumble  
van donkere chocolade met fleur de sel / karamel  
*Ganache cafe / chantilly chocolat au lait / crumble  
chocolat noir a la fleur de sel / caramel*



## Verrine trio chocolade

**2300 183**  
100 GR X 16

Verse chocolademousse / bol witte  
chocolade / quenelle melkchocolade /  
crumble / hazelnootcremeux  
*Mousse chocolat au lait / boule chocolat  
blanc / cremeux praliné / croquant /  
quenelle chocolat*



# VALRHONA

Donkere Valrhona  
chocolademousse manjari  
64% / ganache / Dulcey®

Mousse chcolat noir  
valrhona manjari 64% /  
ganache / Dulcey®

2440 318  
66 ML X 48



Donkere Valrhona  
chocolademousse manjari  
64% / ganache & koffie

Mousse chocolat  
noir valrhona manjari  
64% / ganache & café

2440 319  
66 ML X 48



Cheesecake citroen /  
cookie crumble / guave

*Cheesecake citron / sablé / goyavier*

2440 317  
66 ML X 48



Kokoscrème /  
mangocoulis

*Crèmeux coco /  
coulis de mangue*

2440 306  
66 ML X 48



Mascarpone /  
speculoos crumble

*Mascarpone /  
brisures de spéculoos*

2440 308  
66 ML X 48



Mascarpone / koffie

*Mascarpone / café*

2440 309  
66 ML X 48



mascarpone /  
framboos

*mascarpone /  
framboise*

2440 303  
66 ML X 48



Kwark / pistache

*Fromage blanc / pistache*

2440 302  
66 ML X 48



Passievrucht / meringue

*Fruit de la passion /  
meringue*

2440 305  
66 ML X 48



Zwarte chocolade /  
witte chocolade / ganache

*Chocolat noir /  
chocolat blanc / ganache*

2440 301  
66 ML X 48



Cheesecake / ananas /  
witte chocolade

*Cheesecake / ananas /  
chocolat blanc*

2440 304  
66 ML X 48



vanillecrème / gezouten  
caramel

*Crèmeux vanille /  
caramel salé*

2440 307  
66 ML X 48



Zoete aardappel /  
quinoa / feta

*Patate douce / quinoa / feta*

**2440 113**  
66 ML X 48



Zalm / zalmtartaar /  
dillecrème

*Saumon / tartare de  
saumon / crème d'aneth*

**2440 103**  
66 ML X 48



Foie gras / appel /  
peperkoek

*Foie gras / pomme /  
pain d'épices*

**2440 105**  
66 ML X 48



Tzatziki /  
guacamole

**2440 106**  
66 ML X 48



Tartaar van kabeljauw /  
curry / bloemkool

*Tartare de cabillaud / curry /  
chou-fleur*

**2440 111**  
66 ML X 48



Geitenkaas / paprika /  
tomatenkonfijt

*Chèvre / poivron /  
confit de tomates*

**2440 101**  
66 ML X 48



Tomaat / pasta  
met pesto

*Tomate / pâtes  
au pesto*

**2440 100**  
66 ML X 48



Zoete mix 6.0

**2440 398**  
66 ML X 48

Duo chocolade-ganache / kokos-mango / honing-framboos /  
bosvruchten / vanille-gezouten karamel / pistache

*Duo chocolat-ganache / coco-mangue / miel-framboise /  
fruits des bois / crèmeux vanille-caramel salé / pistache*



Zoete mix / mix sucré

**2440 399**  
66 ML X 48

Duo chocolade-ganache / kokos-mango /  
mascarpone-framboos

*Duo chocolat-ganache / coco-mangue /  
mascarpone-framboise*



Hartige mix 6.0

**2440 198**  
66 ML X 48

Tomaat-pesto / geitenkaas-paprika / zalm-dille / kwark-dille-  
zalm / kikkererwt-munt-tandoori / tzatziki-guacamole

*Tomate-pesto / chèvre-poivron / saumon-aneth / fromage-  
aneth-saumon / petits pois-menthe-tandoori / tzatziki-  
guacamole*



Hartige mix / mix salé

**2440 199**  
66 ML X 48

Zalmtartaar-dille / geitenkaas-paprika-tomaat /  
tomaat en pasta met pesto

*Tartare de saumon-crème d'aneth / chèvre-poivrons-tomate /  
tomate-pasta avec pesto*

# Hartig / salée



Foie gras / appel /  
peperkoek

*Foie gras / pomme /  
pain d'épices*

**2440 003**  
50 ML X 40



Tomaat / pasta  
met pesto

*Tomate / pâtes  
au pesto*

**2440 001**  
50 ML X 40



Tonijn / crumble van tomaat

*Thon / Crumble*

*aux tomates*

**2440 008**  
50 ML X 40



Mango / paprika /  
guacamole

*Mangue / poivron /  
guacamole*

**2440 009**  
50 ML X 40



Zalmtartaar /  
citroenmousse

*Tartare de saumon /  
mousse au citron*

**2440 002**  
50 ML X 40



Geitenkaas /  
honing /  
crumble

*Chèvre / miel / crumble*

**2440 004**  
50 ML X 40



Geitenkaas / paprika /  
tomaten confijt

*Chèvre / poivron / confit de  
tomates*

**2440 010**  
50 ML X 40



MIX SALÉ /  
HARTIGE MIX

**2440 050**  
50 ML X 120 (10 X 12)

KUNSTSTOF  
PLASTIQUE



Cheesecake /  
speculoos

**2440 208**  
66 ML X 40



Zwarte chocolade /  
praliné / ganache

*Chocolat noir /  
praliné / ganache*

**2440 202**  
66 ML X 40



Witte chocolade /  
framboos

*Chocolat blanc /  
framboise*

**2440 201**  
66 ML X 40



Cheesecake /  
framboise

**2440 207**  
66 ML X 40



Dark Chocolate / Dulcey /  
Ganache

*Chocolat noir / Dulce de  
leche / Ganache*

**2440 206**  
66 ML X 40



Lemon Cheesecake / Cookie  
crumble / guave

*Cheesecake citron / Sablé /  
Goyavier*

**2440 205**  
66 ML X 40



Passievrucht /  
meringue

*Fruits de la passion /  
meringue*

**2440 204**  
66 ML X 40



MINI  
DESSERTS MIX

**2440 9640001**  
66 ML X 96 (12 X 8)

# Taartbodems / Fonds de tarte

op bestelling /  
sur commande



- |                         |                        |                          |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1. Ø 8,2 cm             | 2. Ø 8,2 cm            | 3. Ø 5 cm                | 4. Ø 5 cm               | 5. 10,5 cm             |
| 3520 001C<br>40 GR X 96 | 3520 001<br>40 GR X 96 | 3520 010C<br>15 GR X 108 | 3520 010<br>15 GR X 120 | 3520 011<br>65 GR X 80 |



## Bosvruchten / fruits des bois coulis

500 ML x 6  
2760 1607

## Framboise fruit coulis

500 ML X 6  
2760 1608

## Tropical fruit coulis

500 ML X 6  
2760 1609



## Profiteroles latte

3956 06  
1200 GR / 1 BOX = 6 TRAYS



## Profiteroles cacao

3956 05  
1200 GR / 1 BOX = 6 TRAYS



## Profiteroles mix

3956 16  
500 GR X 2 / 1 BOX = 6 TRAYS  
Cacao + latte



## Tiramisu vaschetta

5600 20014  
1750 GR

Ambachtelijk Italiaans recept  
Recette artisanale Italienne

3956 19  
1100 GR / 1 BOX = 6 TRAYS





### Berry passion

4970 01  
150 GR X 15

*Banana / raspberry / blueberry*



### Strawberry split

4970 02  
150 GR X 15

*Strawberry / banana / papaya / cherry*



### Mango paradise

4970 04  
150 GR X 15

*Mango / passion fruit / pineapple / lemon*



### Carribbean kiss

4970 03  
150 GR X 15

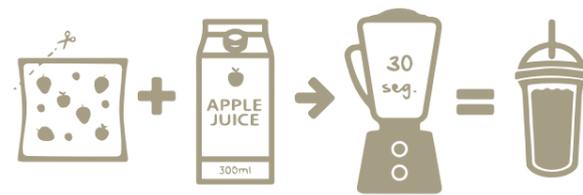
*Melon / strawberry / mango / lemon*



### Tropi-colada

4970 05  
150 GR X 15

*Banana / coconut / pineapple*



# Smoothies

# Bakery

---





**Luikse wafel  
Gaufre de Liège**

4310 01  
90 GR X 30

**American cookie  
double chocolate**

2221 9284  
80 GR X 32



**Pastel de nata**

2966 3001  
65 GR X 60



**Éclair crème patissière**

2221 6431  
85 G X 30



**Exotic / mango /  
passion fruit**

2440 503  
160 ML X 30

**Tiramisu / coffee**

2440 504  
160 ML X 30

**Crumble / cheesecake /  
framboise**

2440 502  
160 ML X 30

**Chocolate / salted  
caramel /  
chocolate decoration**

6014 979  
160 ML X 30

**Muffin blueberry vanilla**

6014 930  
100 GR X 24



**Muffin double chocolate**

6014 931  
100 GR X 24



**Muffin salted caramel**

6014 930  
100 GR X 24



# MEKABE

PASSION FOR DESSERTS

**Desserts are the fairy tales  
of the kitchen:  
a happily ever after  
to supper.**

Polderstraat 8,  
8600 Diksmuide

GSM +32 (0) 498 45 59 21  
TEL: +32 (0) 51 50 60 51  
BTW: 0821.935.636

[info@mekabe.be](mailto:info@mekabe.be) | [www.mekabe.be](http://www.mekabe.be)