



BOECKAERT

BAKKERIJ

2025 - 2026

Eindejaarsbrochure

Kerst- en Oudejaarsavond

Winkel open van 06u30 tot 14u00. Bestellingen afhalen tussen 09u00 en 11u00.

Op 25 december 2025 en 1 januari 2026 is onze winkel open vanaf 7u met een beperkt assortiment!

Kerst- en Nieuwjaarsdag

Enkel op bestelling! Bestellingen afhalen tussen 09u00 en 11u00 uur.

Uw bestelling moet bij ons binnen zijn:

- voor Kerstdag op 23 december, 12u00
- voor Nieuwjaarsdag op 30 december, 12u00

Vooraf betalen verplicht en wij aanvaarden geen telefonische bestellingen dit om een correcte levering te voorzien. Vanaf 02/01/2026 gaan we er eventjes tussenuit. Terug open op maandag 05/01/2026.

Culinaire broodjes

Heerlijk voor bij de maaltijd of een kaasplank

- Kleine pistolets wit of bruin
- Assorties met maan- of sesamzaad
- Kasteelbroodjes
- Tijgerpistolets
- Tarwebollen groot of klein
- Pistolets lang of rond, wit of bruin
- Sandwich
- Ovenkoeken wit, bruin en groot of klein
- Notenbroodjes
- Traditioneel Frans brood wit of bruin
- Korenharen
- Joske

Ijs

- **IJstaarten**
in bûchevorm, afgewerkt met eindejaars-decoratie met vanille en smaak naar keuze: aardbei, chocolade, praliné, pistache, framboos
- **Dozen ijs**
(verkrijgbaar in 1l, 1/2l of voor 1 persoon.)
vanille, aardbei, chocolade, praliné of pistache

Luxebrood assortiment

- Oesterbrood wit of bruin
- Kerstboom of apollo (14 stuks)
- Ciabatta
- Rozijnenbrood
- Melkbrood



Eindejaarsgebak - Kerstbûche

verkrijgbaar voor 4 of 6 personen

- **Slagroom aardbei**
zanddeegbodem, fijne biscuitlaagjes met slagroom en aardbeien
- **Slagroom ananas**
zanddeegbodem, fijne biscuitlaagjes met slagroom en ananas
- **Slagroom framboos**
zanddeegbodem, fijne biscuitlaagjes met slagroom en framboos
- **Mont-Blanc**
slagroom met gedroogde meringuebodem, vergezeld van krikjes
- **Crème au beurre**
lichte crème au beurre vanille, mokka, chocolade op een zanddeegbodem en praliné
- **Advokaat**
biscuit, slagroom en advokaat
- **Sacher**
chocoladebiscuit met chocomousse en overgoten met chocoladeganache
- **Framboosbavarois**
zanddeegbodem, bavarois van framboos, afgewerkt met verse frambozen
- **Marsepeinbûche speciaal**
bûche met verdunde marsepein met smaak van Kirsch

Allerlei

- Petit Fours
- Ambachtelijke pralines
- Suikervrije pralines/chocolade
- Cadeaubonnen

AL ONZE PRODUCTEN WORDEN AMBACHTELIJK
VERVAARDIGD MET DE ALLERBESTE GRONDSTOFFEN.

Luxe gebak

verkrijgbaar voor 6 personen



- **Gold Lemon**
crème van citroen, mousse van witte chocolade, stukjes mango en mousse van Gold chocolade



- **Happiness (voor 5 pers.)**
bretoense zanddeeg, amandelbeslag, cremeux van hazelnoten, ganache van melkchocolade en tijgersoes karamel



- **Lotus**
speculaas, chocolade, peer en chocoladebiscuit



- **Café latte**
mokkamousse, ganache van koffie, koffieroom en biscuit



Special Kerstdag

- **Red tree (5 pers)**
framboos, mousse van witte chocolade op een krokant



Special Nieuwjaar

- **Carré 2026 (5 pers)**
chocolademousse, crème brûlée en mandarijn

ZE WORDEN STEEDS
MET VEEL ZORG VOOR U AFGEWERKT.

Driekoningen taart



Altijd leuk voor jong en oud,
te verkrijgen op dinsdag 6 januari in onze bakkerij!

Luxe gebak 1 persoon



- **Brown Dome**
chocoladebiscuit, krokant, karamelcrèmeux, appelcompote en melkchocolade



- **Dark Dome**
chocoladebiscuit, krokant, frambozenmousse, frambozencompote en pure chocolade

Soirée-gebak

- | | |
|----------------|-------------------|
| • Fruitcroutje | • Confituur |
| • Eclair | • Frangipanne |
| • Javanais | • Meringue |
| • Misérable | • Slagroomsoezen |
| • Chocomousse | • Diverse bavaois |

Taarten

verkrijgbaar voor 6, 8 of 10 personen

- Fruittaarten
- Confituur-, appel- of frangipannetaart
- Rijsttaart
- Flan of flan bresilienne
- Javanais
- Misérable



Verloren maandag: 12 januari

De traditie stamt terug tot de Middeleeuwen, meerbepaald de dag waarop ambtenaren hun eed aflegden. In plaats van gewerkt, werd er gefeest. De stad trakteerde op die dag z'n ambtenaren op worstenbrood en appelbollen, kwestie van het feest betaalbaar te houden.

Ontbijtmanden & themataarten

Onze ontbijtmanden en de superleuke themataarten kunnen nog steeds besteld worden op aanvraag. VRAAG ER NAAR IN DE BAKKERIJ!

Bestel online...

Bestel je brood, taarten of gebak online op je gemak en op elk toestel, wanneer je wil en waar je ook bent op www.bakkerijboeckkaert.be



Broodautomaten

Vers brood kan ook altijd worden verkregen aan onze broodautomaat in Grammene, Olsene en Ooike.

- Oude Heirbaan 72 - 9800 **Deinze** - **Grammene**
- Grote Steenweg 184 - 9870 **Olsene**
- Ooikeplein 21 - 9790 **Ooike**



BOECKAERT

BAKKERIJ

MOLENSTRAAT 20 • 9870 OLSENE

09 388 82 33

INFO@BAKKERIJBOECKAERT.BE

WWW.BAKKERIJBOECKAERT.BE



LIKE US ON
facebook



ALGEMENE OPENINGSUREN

- MA. DI. & VR: 6u30 - 17u30
- WOENSDAG: 6u30 - 14u00
- ZONDAG: 6u00 - 13u00
- DONDERDAG GESLOTEN