

NIEUWJAAR

TAARTEN

- **FÔRET NOIRE** / Chocoladebiscuit
melkchocolademousse · slagroom
- **LINGOT D'OR** / bladerdeeg · fruit
crème anglaise · geflambeerde meringue
- **CASINO** / Duo van chocolademousse · krokant
- **CHIBOUSTE** / Bladerdeeg · appel
luchtige crème brûlée
- **LADY FRAMBOISE** / Vanille · mousselinecrème
frambozen · biscuit
- **MONT BLANC** / Biscuit · luchtige crème
met vanille · frambozen
- **PIEMONT** / meringue met amandel · coulis van
peer · mousseline · hazelnoot · biscuit
- **Limited edition: CAPPUCINO** / crémeux van
koffie · biscuit van koffie · mousse van vanille
krokant

*Ook diverse gebakken taarten zoals clafoutis,
peer-frangipane, moëlleux van chocolade, enz...*

IJS · 6 à 8 p.

- **SNEEUWMAN** Straciatella € 38,00
- **IGLO** Vanille · mokka € 36,00
Vanille · aardbei
- **KERSTBOOM** € 40,00
Vanille-ijs · nougat · chocoladesaus · crumble
- **KERSTMUTS** IJs van amandelmelk € 38,00
sorbet van framboos en nougatine

IJS

- **LINGOT** · 4 p. of 6 p. p.p. € 5,10
Vanille · framboos & passievruchtensorbet
- **BÛCHE** p.p. € 5,10
Vanille · chocolade / Vanille · framboos
Vanille · praliné met caramel
- **Riem van de Kerstman:** vanille madagascar
- **POTJES IJS** (0,5L) € 6 / € 7
Vanille · framboos · mokka · chocolade
straciatella

INFO

Er zal een uitgebreid assortiment van take away in de winkel zijn: dessertkoekjes, confituren, geschenkpakketjes enz...

En uiteraard niet te vergeten: onze unieke peperkoeken huisjes, origineel om cadeau te geven & heel leuk om zelf in huis te hebben ook...

PRAKTISCH

Om **ORGANISATORISCHE REDENEN** is het **NIET** mogelijk te **BESTELLEN**.

Ons volledige assortiment zal **vanaf 's morgens** in onze winkel aanwezig zijn. Er wordt tot NA de middag bijgeproduceerd.

Voor een vlotter verloop kan u ijsaarten al een paar dagen op voorhand komen halen.
We wensen u het allerbeste toe voor 2019 en veel gezellige Atelier-Lucas-momenten! Luc, Yoko en ons team!

Tel. 050 60 48 85 · www.atelier-lucas.be

Instagram: Atelier_Lucas

Fb: Atelier-Lucas Knokke

Wij zijn gesloten op donderdag 27 december & donderdag 3 januari.

Za.	22 dec.	07u30 - 18u30
Zo.	23 dec.	07u30 - 18u30
Ma.	24 dec.	07u30 - 17u30
Di.	25 dec.	08u00 - 17u00
Wo.	26 dec.	07u30 - 17u00
Vr.	28 dec.	07u30 - 18u30
Za.	29 dec.	07u30 - 18u30
Zo.	30 dec.	07u30 - 18u30
Ma.	31 dec.	07u30 - 17u30
Di.	01 jan.	08u00 - 17u30
Wo.	02 jan.	07u30 - 17u30
Vr.	04 jan.	07u30 - 18u30
Za.	05 jan.	07u30 - 18u30
Zo.	06 jan.	07u30 - 18u30

ate ier
lucas

AANBOD
**KERST &
NIEUW**
2018/'19

KERST

BUCHES · 4 p. of 6 p. p.p. € 5,10

• **TROPIQUE aardbei**
Biscuit · Bretoens koekje · slagroom
confit van aardbei

• **TROPIQUE framboos**
Biscuit · Bretoens koekje · slagroom
confit van framboos

• **CASINO**
Chocolade biscuit
duo van chocolademousse · krokant

• **CREME AU BEURRE MOKKA**
Biscuit van koffie met luchtige
crème au beurre van koffie

• **LINGOT D'OR**
Bladerdeeg · crème anglaise · vers fruit

IJS · 6 à 8 p.

• **SNEEUWMAN** Straciatella € 38,00

• **IGLO** Vanille · mokka € 36,00
Vanille · aardbei

• **KERSTBOOM** € 40,00
Vanille-ijs · nougat · chocoladesaus · crumble

• **KERSTMUTS** € 38,00
IJs van amandelmelk · sorbet van framboos
nougatine

• **LINGOT** 4 p. of 6 p. p.p. € 5,10
Vanille - framboos & passievruchtensorbet

• **BÛCHE** 4 p. of 6 p. p.p. € 5,10
Vanille · chocolade
Vanille · framboos
Vanille · praliné met caramel

• **POTJES IJS** (0,5L) € 6,00 / € 7,00
Vanille · framboos · mokka
straciatella · chocolade

TRAITEUR 24 & 31 DEC.

• Vol au vent € 11,00
• Hazerug met appeltje, knolselderpuree € 24,50
en 2 sauzen
(bestelling doorgeven vóór 22 en 29 dec)
• Huisgemaakte foie gras dagprijs
• Hammousse € 5,00

• **SOEPEN** € 4,70 / € 6,00
• Tomatensoep met balletjes · Pompoensoep
• Kippensoep · Erwtensoepp 'New Style'
+ diverse andere soepen

• **NIEUW!** 'SHARING = CARING'
Om op tafel te zetten en gezellig te delen.
Assortiment van 3 huisgemaakte crackers
& 3 dipjes om naar eigen smaak te combineren.

Peper & zout Pesto
Herbes de provence Tomatensalsa
Ras el hanout Hummus

• **DIVERSEN**
Assortiment van heerlijke sausjes & coulis
om uw dessert / ijs / taart / bûche / yoghurt
een extra touch te geven!

Crème anglaise · Caramel · Chocoladesaus
Frambozencoulis · Aardbeien-coulis
Passie- & mangocoulis

BROOD ASSORTIMENT

Traditionele broden zoals 10-granen, maya,
zwarte woud, volkoren,...

Luxe broden zoals rozijnenbrood, pain de mie,
brioche broden, noten,...

Rustieke broden (Franse bloem) in 3 varianten
nl. wit, bio-meergranen en donker

Rustieke stokbroden Groot, klein & meergranen
Ficelles & vlechten natuur of sesam/maanzaad

Broden op basis van huisgemaakte dessem
(natuurlijke gisting) wit dessem &
meergranen dessem (St.-Luc)

**TIP: Al de broden smaken nog lekkerder
als je ze voor het serveren even kort opwarmt
in de oven (voorverwarmd op 180 gr. 4 à 5 min)**

**We kunnen al uw broden
dikker snijden (tot 2,5 cm)
Handig & lekker als toast of voor bij kaas.**