

# NIEUWJAAR

## TAARTEN

### - FORÊT NOIRE

Chocoladebiscuit - fondantchocolademousse - slagroom

### - CASINO

duo van chocolademousse - chocoladebiscuit -  
krokante bodem

### - MONT BLANC

biscuit - luchtige crème - frambozen - Italiaanse  
merengue

### - DIVERSE GEBAKKEN TAARTEN

frangipane - peer, abrikoos, moelleux van chocolade,  
rijst, appel, enz...

## IJSBUCHES 4 of 6 personen p.p. € 6,15

- Vanille met chocolade
- Vanille met framboos
- Vanille met praliné en caramel

## IJSTAARTEN (één maat - ±8p) € 46,50

- Kerstmuts: stracciatella
- Kerstmuts: vanille - aardbei
- Kerstmuts: amandelmelk - framboos -  
nougatine

# INFO

Er zal een uitgebreid assortiment van take away in de winkel zijn: dessertkoekjes, confituren, 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 OP 24, 25, 31/12 en 1/1** (behalve dagschotel)

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

**Voor een vlotter verloop kan u ijstaarten al een paar dagen op voorhand komen halen.**

We wensen u een gezellige eindejaarsperiode en het allerbeste voor het nieuwe jaar!

### Team Atelier Lucas

Tel. 050 60 48 85 - [www.atelier-lucas.be](http://www.atelier-lucas.be)

Instagram: [Atelier\\_Lucas](https://www.instagram.com/Atelier_Lucas)

Onze openingsuren vanaf 16 december 2024 t.e.m. 6 januari 2025 :

Ma 16/12 : 7u30-18u00

Di 17/12 : gesloten

Wo 18/12 : gesloten

Do 19/12 : gesloten

Vr 20/12 : 7u30-18u00

Za 21/12 : 7u30-18u00

Zo 22/12 : 7u30-18u00

Ma 23/12 : 7u30-18u00

**Di 24/12 : 7u30 - 17u00**

**Wo 25/12 : 8u00-16u30**

Do 26/12 : gesloten

Vr 27/12 : 7u30-18u00

Za 28/12 : 7u30-18u00

Zo 29/12 : 7u30-18u00

Ma 30/12 : 7u30-18u00

**Di 31/12 : 7u30 - 17u30**

**Wo 1/1 : 8u00-17u30**

Do 2/1 : gesloten

Vr 3/1 : gesloten

Za 4/1 : 7u30-18u00

Zo 5/1 : 7u30-18u00

Ma 6/1 : 7u30-18u00

Jaarlijks verlof : van Di 14 januari t.e.m. Wo 29 januari 2025

atelier  
lucas

KERST &  
NIEUWJAAR

2024 - 2025

# KERST

**BUCHES** - 4 of 6 p. p.p. € 6,15

**- TROPIQUE FRAMBOOS**

biscuit - bretoens koekje - frambozen - slagroom

**- CASINO**

chocoladebiscuit - duo van chocolademousse - krokante bodem

**- CRÈME AU BEURRE MOKKA**

biscuit van koffie met luchtige crème au beurre van koffie

**- PRALINUTS**

cremeux van hazelnoot - mousse van gianduja - krokante bodem van hazelnoot

**IJSBUCHES** 4 of 6 personen p.p. € 6,15

- Vanille met chocolade
- Vanille met framboos
- Vanille met praliné en caramel

**IJSTAARTEN** (één maat - ±8p) € 46,50

- Kerstmuts: stracciatella
- Kerstmuts: vanille - aardbei
- Kerstmuts: amandelmelk - framboos - nougatine

**Vanwege personeelstekort zijn wij genoodzaakt geweest om ons assortiment te beperken.  
Bedankt voor uw begrip.**

**MINI GEBAKJES** € 19,50 / doosje

Mooi assortiment van 9 soireetjes voor bij de koffie

## DIVERSEN

Potjes ijs 0,5L

Vanille, stracciatella, chocolade, mokka, framboos, aardbei € 7,00

Frambozen coulis € 3,50

## TRAITEUR 24 & 31 december

### DAGSCHOTEL

Bestelling voor dagschotel doorgeven vóór 22 en 29 december :

- Vol-au-vent € 12,25
- Hazenrug met 2 sauzen, knolselderpuree, peertje en gelei van veenbessen € 24,95

### QUICHES

- Quiche lorraine : spek, ham en ui
- Quiche prei en ham
- Quiche champignon, spek en Parmezaan
- NIEUW : Quiche broccoli, bloemkool en ham
- NIEUW: Quiche geitenkaas, spinazie en tomaat

Klein : € 8,75 / Groot : € 11,75

### DIVERSEN

- Soepen (wissend volgens marktaanbod) € 5,95 - € 6,35
- Ham mousse € 5,25

# BROOD ASSORTIMENT

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

**Luxe broden** zoals rozijnenbrood, muesli, brioche, notenbrood,...

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

### Rustieke stokbroden

- groot, klein & meergranen

**Broden op basis van huisgemaakte desem** (natuurlijke gisting)

- Tourte de Meule : lichtbruin zuurdesem
- wit desem & meergranen desem (St.-Luc)

### Tip:

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

**We kunnen al uw broden dikker snijden**

- handig & lekker als toast of voor bij de kaas