

NIEUWJAAR

TAARTEN

- FORÊT NOIRE

Chocoladebiscuit - melkchocolademousse - slagroom

- LINGOT D'OR

bladerdeeg - fruit - crème anglaise - geflambeerde meringue

- CASINO

duo van chocolademousse - chocoladebiscuit - krokante bodem

- CHIBOUSTE

bladerdeeg - appel - luchtige crème brûlée

- MONT BLANC

biscuit - luchtige crème met vanille - frambozen

Ook diverse gebakken taarten zoals clafoutis, peer, frangipane, moelleux van chocolade, enz...

IJS - 6 à 8 p.

- **SNEEUWMAN** stracciatella € 41,00

- **IGLO** vanille - aardbei € 39,00

- **KERSTMUTS** € 39,00

ijs van amandelmelk - sorbet van framboos en nougatine

- **BÛCHE** p.p. € 5,75

vanille - chocolade / vanille - framboos / vanille - praliné met caramel

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**.

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 bovenal een goeie gezondheid, laat er ons samen het beste van maken!

Team Atelier Lucas

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

Instagram: Atelier_Lucas

Fb: Atelier-Lucas Knokke

We zijn gesloten op dinsdag en woensdag

Vrij 24 dec	7u30-17u30
Za 25 dec	8u00- 17u00
Zo 26 dec	7u30- 18u00
Ma 27 dec	7u30- 18u30
Di 28 dec	gesloten
Woe 29 dec	gesloten
Do 30 dec	7u30-18u30
Vr 31 dec	7u30- 18u00
Za 1 jan	8u00- 17u30
Zo 2 jan	7u30- 18u00
Ma 3 jan	7u30- 18u30
Di 4 jan	gesloten
Woe 5 jan	gesloten
Do 6 jan	7u30-18u30
Vr 7 jan	7u30-18u30
Za 8 jan	7u30-18u30
Zo 9 jan	7u30-18u30

atelier
lucas

AANBOD
**KERST &
NIEUW**
2021 / 2022

KERST

BÛCHES - 4 of 6 p. p.p. € 5,75

- **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

- **LINGOT D'OR**

bladerdeeg - crème anglaise - vers fruit

- **VELOURS**

hazelnootbiscuit - verschillende texturen van melkchocolade

IJS - 6 à 8 p.

- **SNEEUWMAN** stracciatella € 41,00

- **IGLO** vanille - aardbei € 39,00

- **KERSTMUTS** € 39,00

ijs van amandelmelk - sorbet van framboos en nougatine

- **BÛCHE** p.p. € 5,75

vanille - chocolade / vanille - framboos / vanille - praliné met caramel

TRAITEUR 24 & 31 DEC.

- Vol au vent € 11,75
- Hazerug € 25,50
met appeltje, knolselderpuree en 2 sauzen
(bestelling doorgeven vóór 22 en 29 dec.)
- Huisgemaakte foie gras € 14,00
- Hammousse € 5,25

SOEPEN € 5 - 6

- Tomatensoep met balletjes
- Pompoensoep
- Kippenbouillon
- Diverse andere soepen, wisselend volgens marktaanbod

MINI GEBAKJES € 17,50 / doosje

Mooi assortiment van 9 soireetjes voor bij de koffie

DIVERSEN

- Potjes ijs 0,5L vanille € 6,50
- Coulis framboos € 3,50

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 desem (natuurlijke gisting)

- 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 gr. - 4 à 5 min.)

We kunnen al uw broden dikker snijden (2,5 cm) - handig & lekker als toast of voor bij de kaas.