

# NIEUWJAAR

## TAARTEN

### - FORÊT NOIRE

Chocoladebiscuit - melkchocolademousse - slagroom

### - LINGOT D'OR

bladerdeeg - fruit - crème anglaise - geflambeerde meringue

### - CASINO

duo van chocolademousse - chocoladebiscuit - krokante bodem

### - PRALINUTS

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

### - MONT BLANC

biscuit - luchtige crème met vanille - frambozen

### - DIVERSE GEBAKKEN TAARTEN

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

## IJS - 6 à 8 p.

- **SNEEUWMAN** stracciatella € 41,50

- **IGLO** vanille - aardbei € 39,50

- **KERSTMUTS** € 39,50  
amandelmelk - framboos - nougatine

- **BÛCHE** p.p. € 5,95  
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 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)**

We zijn gesloten op dinsdag en woensdag

**Za 24 dec: 7u30 - 17u00**

**Zo 25: 8u00 - 16u30**

Ma 26 : 7u30 - 18u00

Di 27 : gesloten

Woe 28 : gesloten

Do 29: 7u30 - 18u00

Vr 30: 7u30 - 18u00

**Za 31 : 7u30 - 17u30**

**Zo 1 jan: 8u00 - 17u30**

Ma 2 jan: 7u30 - 18u00

Di 3 jan: gesloten

Woe 4: gesloten

Do 5: 7u30-18u00

Vr 6: 7u30-18u00

Za 7: 7u30-18u00

Zo 8: 7u30-18u00

atelier  
lucas

**KERST &  
NIEUWJAAR**  
2022 - 2023

# KERST

**BÛCHES** - 4 of 6 p. p.p. € 5,95

**- 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 - fruit - crème anglaise - geflambeerde meringue

**- PRALINUTS**

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

# IJS

- 6 à 8 p.

**- SNEEUWMAN** stracciatella € 41,50

**- IGLO** vanille - aardbei € 39,50

**- KERSTMUTS** € 39,50

amandelmelk - framboos - nougatine

**- BÛCHE** p.p. € 5,95

vanille - chocolade  
vanille - framboos  
vanille - praliné met caramel

# TRAITEUR

- Quiche lorraine : spek, ham en ui
- Quiche prei en ham
- Quiche tomaat, mozzarella en basilicum

Klein : € 8,75 / Groot : € 11,15

## SOEPEN

- Diverse soepen  
(wisselend volgens marktaanbod)

€ 5,50 - € 6,00

## MINI GEBAKJES

€ 18,50 / doosje

Mooi assortiment van 9 soireetjes voor bij de koffie

## DIVERSEN

Potjes ijs 0,5L  
- vanille, stracciatella, chocolade, mokka € 6,00

Potjes ijs 0,5L  
- framboos, aardbei, amandelmelk € 7,00

Potjes lactosevrij ijs 0,5L  
- vanille, stracciatella € 7,50

# 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

## 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

- handig & lekker als toast of voor bij de kaas.