

bakkerij **St-Anna**



2011/2012

Zalig Kerstfeest en Gelukkig Nieuwjaar



kerstmis

Bûche Sultana (zie foto)

Een overheerlijke combinatie van chocolademousse en pralinécème op een krokante feuilletinebodem (4-6-8 pers.).

Bûche Gloria

Een feestelijke ontmoeting tussen chocolademousse, een rode vruchtencoulis en chocoladecème op een bedje van sacherbiscuit (4-6-8 pers.).

Bûche Osaka

Pralinécème in combinatie met crème brûlée op een hazelnootbiscuit verfijnd met chocolademousse (4-6-8 pers.).

Bûche Framboos

Combinatie van amandelbiscuit en crème van frambozen op een krokant frambozenkoekje (4-6-8 pers.).

Bûche Sensation

Chocolademousse, palet van frambozen en hazelnootbiscuit op een bedje van crumble (4-6-8 pers.).



geschenktips



Eland op fiets (zie foto)

Opgevuld met heerlijke gecarameliseerde amandelstaafjes in chocolade.

Heerlijke sierstukjes in chocolade of marsepein voor hem, voor haar... of gewoon voor uzelf te verrassen.

Een ruim assortiment aan **geschenkideeën** in de bakkerij te bezichtigen.



nieuwjaar

Sultana

Een overheerlijke combinatie van chocolademousse en pralinécème op een krokante feuilletinebodem (4-6-8 pers.).

Gloria

Een feestelijke ontmoeting tussen chocolademousse, een rode vruchtencoulis en chocoladecème op een bedje van sacherbiscuit (4-6-8 pers.).

Osaka

Pralinécème in combinatie met crème brûlée op een hazelnootbiscuit verfijnd met chocolademousse (4-6-8 pers.).

Framboos

Combinatie van amandelbiscuit en crème van frambozen op een krokant frambozenkoekje (4-6-8 pers.).

Sensation

Chocolademousse, palet van frambozen en hazelnootbiscuit op een bedje van crumble (4-6-8 pers.).



nieuwjaarsijs

Ijsslee 2012 (zie foto)

Heerlijke combinatie van vanille- en chocolade-ijs, in de vorm van een slee, afgewerkt met een heerlijk feestvarken aan boord. (6-8-10 pers.).

Iglo

Een combinatie van vanille- en praliné-ijs in pure wintersfeer (4-6-8 pers.).

Na het succes van de voorbije jaren bieden wij opnieuw isolerende dozen aan, gevuld met carbo-ijs. In deze dozen blijven uw ijstaarten bij kamertemperatuur minstens 8 uur houdbaar. Verkrijgbaar mits een waarborg.

Bestel uw ijsgebak vóór 29 december 2011.
Afhalen kan op 31 december vanaf 12 u.



kerstijs

Rijdende Kerstman (zie foto)

Een dolle rit met vanille en aardbeienijs eindigt aan de feesttafel
How how how... (6-8 pers.).

Ijsbûches

Deze zijn verkrijgbaar in volgende smaakcombinaties:

- vanille- en mokka-ijs
- aardbeien- en vanille-ijs
- praliné- en vanille-ijs
- vanille- en chocolade-ijs

De ijsbûches zijn verkrijgbaar voor 4-6-8-10-12 personen.

Bestel uw ijsbûche vóór 22 december 2011.
Afhalen kan op 24 en 25 december vanaf 11 uur.

2012 wordt spetterend bij Sint-Anna

Vanaf 5 januari zijn er de heerlijke **Driekoningentaarten**, verkrijgbaar in 3 variaties.

Valentijn 2012, wordt iets speciaal!
U maakt kans om een lekker, sensueel, origineel chocoladekunstwerk te winnen.

Bakker Bart heeft zich ingeschreven om deel uit te maken van de Belgische ploeg die deelneemt in 2013 aan de **Coupe Du Monde**. Wij houden jullie zeker op de hoogte.

persprijs op internationale wedstrijd

Christophe Delvoy reeds 17 jaar de rechterhand van bakker Bart heeft een internationale prijs gewonnen op de wisseltrofee **Georges Boute**. De opdracht was: een sierstuk van 1 m hoog, met als thema 'de vrouw' en 1 siertaart. Blijkbaar heeft hij de jury weten te overtuigen van zijn kunnen, want hij werd beloond met de **persprijs**. Bakker Bart is uiteraard in zijn nopjes met zijn prijswinnaar. "Ik was allang overtuigd van zijn talent, hij verzorgd reeds jarenlang de afwerking van ons gebak".



goede raad van

BAKKER BART



Beste klant,

wij trachten met de grootste zorg en perfectie aan uw wensen te voldoen, mogen wij u daarom vragen **tijdig uw bestellingen te plaatsen.**

Voor Kerstmis tot en met 22 december 2011

Voor Nieuwjaar tot en met 29 december 2011

Openingsuren tijdens de feesten

Donderdag	22 december:	6 - 18 uur
Vrijdag	23 december:	6 - 18 uur
Zaterdag	24 december:	6 - 17 uur
Zondag	25 december:	8 - 14 uur
Maandag	26 december:	6 - 16 uur
Dinsdag	27 december:	gesloten
	<i>(telefonisch bestellen is mogelijk)</i>	
Woensdag	28 december:	gesloten
	<i>(telefonisch bestellen is mogelijk)</i>	
Donderdag	29 december:	6 - 18 uur
Vrijdag	30 december:	6 - 18 uur
Zaterdag	31 december:	6 - 17 uur
Zondag	1 januari:	gesloten

Vragen of speciale wensen?

Bakker Bart, Christel en hun medewerkers helpen u graag bij het samenstellen van uw feestdiner. Aarzel niet om onze hulp te vragen: u verwennen is ons vak!

Brood & banket Sint-Anna

Sint-Annastraat 40 - 9620 Zottegem

telefoon: 09/360 06 25 - fax: 09/361 24 67

email: bart@bakkerijsintanna.be

website: www.bakkerijsintanna.be

