



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer bevorstehenden Hochzeit

Das Team von Eclair legt sehr viel Wert darauf, dass Ihre Hochzeitstorte schön und vor allem lecker ist. Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, möchten wir Sie herzlich zu einer kostenlosen Probeverkostung einladen. Sie können drei verschiedene Probetorten aus den untenstehenden Geschmacksrichtungen wählen, die wir Ihnen folglich während eines persönlichen Gesprächs präsentieren werden. Wir besprechen Ihre Wünsche mit Ihnen und visualisieren Ihre Hochzeitstorte mit Hilfe einer deutlichen Zeichnung. Sie können mit uns sowohl tagsüber als auch abends einen Termin vereinbaren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den Vorbereitungen Ihrer bevorstehenden Hochzeit.
Herzliche Grüße Pascal van Sandijk- van Dijk

Frisch und fruchtig

- 01) Biskuit / Bayerische Creme mit Kirschen / Kirschen
- 02) Biskuitkuchen / Erdbeerbavarois / frische Erdbeeren / Ganache von Weißschokolade
- 03) Biskuitkuchen / Waldbeerbavarois / Heidelbeermus
- 04) Biskuitkuchen / Joghurt Bavarois / Frisches Saisonobst
- 05) Frischer Zitronenkuchen / Schweizer Creme / Vanillecreme

Luxuriös

- 06) Biskuitkuchen / Orangenbavarois / Orangenmus / trempiert mit Cointreau
- 07) Schokoladenmousse / Karamell / frische Birne / trempiert mit Tia Maria
- 08) Biskuitkuchen / Champagnercreme / Waldbeermus
- 09) Biskuit / Bayerische Creme mit Cappuccino / Bayerische Creme mit Walnüssen
- 10) Biskuit / weißes Schokoladenmousse / weiße Schokoladenganache / Maracujamousse / frische Erdbeeren
- 11) Damebrett von Schokoladenkuchen und Vanillenbiskuit / Schweizer Creme / Himbeermus*
- 12) Biskuitkuchen / Bananenbavarois / Banane / Ganache von Zartbitterschokolade

Überraschend

- 13) Orangenkuchen mit Stückchen Schokolade / Zitronencreme
- 14) Nußbaum-Karamellkuchen / Ganache von Weißschokolade / Vanillecreme
- 15) Biskuitkuchen / Fülle von Mascarponecreme / Erdbeeren / Stückchen Weißschokolade und Grand Marnier*
- 16) Belgischer Schokoladenkuchen / Fülle von Mascarponecreme / Erdbeeren / Stückchen Weißschokolade und Grand Marnier*
- 17) Belgischer Schokoladenkuchen / Sahne / frische Orangen
- 18) Biskuitkuchen / Karamellcreme au beurre / Bastogne Kekse / Pralinencreme
- 19) Red Velvet Cake / weißes Schokoladenmousse / Kirschen

Traditionell

- 20) Biskuitkuchen / Sahne / Obstmus / Saisonobst
- 21) Biskuitkuchen / Mokka-creme / trempiert mit Stroh Rum
- 22) Belgischer Schokoladenkuche / Vanillecreme
- 23) Biskuitkuchen / Schweizer Creme / Erdbeermus oder Himbeermus

*Für jede weitere Schicht berechnen wir einen Aufpreis von € 5

Die obengenannten Geschmacksrichtungen können auch für Cupcakes verwendet werden.



Kloosterstraat 34
6051 JC Maasbracht

Telefon +31 (0) 647 117 282
E-Mail info@clairgebak.nl