



Gefeliciteerd met uw aankomend huwelijk

Het team van Eclair vindt het belangrijk dat uw bruidstaart mooi en vooral lekker is. Omdat smaken verschillen, nodigen wij u uit voor een gratis proefsessie. U kunt drie proefgebakjes kiezen uit onderstaande smaken, welke wij u presenteren in een persoonlijk gesprek. We bespreken uw wensen en visualiseren uw bruidstaart in een duidelijke tekening. Afspraken kunnen overdag, maar ook in de avonden.

Wij wensen u veel plezier met alle voorbereidingen van uw huwelijksdag.
Vriendelijke groet Pascal van Sandijk- van Dijk

Fris en fruitig

- 01) Biscuit / kersen bavaroise / kersen
- 02) Biscuit / aardbei bavaroise / verse aardbeien / witte chocolade ganache
- 03) Biscuit / bosbessen bavaroise / frambozenmoes
- 04) Biscuit / yoghurt bavaroise / vers seizoen fruit
- 05) Verse citroen cake / Zwitserse room

Luxe

- 06) Biscuit / sinaasappel bavaroise / sinaasappelmoes / trempeer van Cointreau
- 07) Biscuit / chocolade mousse / karamel / verse peer / trempeer van Tia Maria
- 08) Biscuit / champagne bavaroise / bosbessenmoes
- 09) Biscuit / cappuccino bavaroise / walnoot bavaroise
- 10) Biscuit / witte chocolademousse / witte chocolade ganache / passievruchtenmoes / verse aardbeien
- 11) Dambord van chocolade cake en vanille biscuit / Zwitserse room / frambozenmoes*
- 12) Biscuit / banaan bavaroise / banaan / pure chocolade ganache

Verrassend

- 13) Sinaasappel cake met stukjes chocolade / crème van citroen
- 14) Walnoot-karamel cake / witte chocolade ganache / vanille crème
- 15) Biscuit / mascarpone room / aardbeien / Grand Marnier stukjes witte chocolade*
- 16) Belgische chocoladecake / mascarpone room / aardbeien / Grand Marnier / stukjes witte chocolade*
- 17) Belgische chocolade cake / slagroom / verse sinaasappel
- 18) Biscuit / caramel crème / bastogne koekjes crème / praline crème
- 19) Redvelvetcake / witte chocolademousse / kersen

Traditioneel

- 20) Biscuit / slagroom / fruitmoes / seizoensfruit
- 21) Biscuit / mokka crème / trempeer van stroh rum
- 22) Belgische chocolade cake / vanille crème
- 23) Biscuit / Zwitserse room / aardbeienmoes of frambozenmoes

*Wij tellen een meerprijs van € 5 per taart laag

Bovengemelde smaken kunnen ook in een cupcake verwerkt worden.



Kloosterstraat 34
6051 JC Maasbracht

Telefoon +31 (0) 647 117 282
E-mail info@clairgebak.nl