



## 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 avonduren.

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

### Fris en fruitig

- A) Biscuit / mango bavaroise / vers rood fruit/ witte chocolade ganache
- B) Biscuit / sinaasappel-yoghurt bavaroise / sinaasappelmoes / trempeer van Cointreau
- C) Biscuit / bosbessen bavaroise / verse bosvruchten / frambozenmoes
- D) Biscuit / yoghurt bavaroise / verse aardbeien, frambozen en bosbessen / frambozenmoes
- E) Verse citroen cake / Zwitsers room

### Luxe

- F) Pistache cake / frisse citroen bavaroise / trempeer van Limoncello\*
- G) Biscuit / chocolade mousse / trempeer van Tia Maria (Voorjaar: met verse frambozen, Najaar: met karamel en verse peer)
- H) Biscuit / Champagne bavaroise / verse bosbessen / bosbessenmoes
- I) Biscuit / cappuccino bavaroise / walnoot bavaroise
- J) Biscuit / witte chocolademousse / verse aardbeien / passievruchtenmoes
- K) Kokos cake / witte chocolademousse / stukjes amandel
- L) Belgische chocolade cake / banaan bavaroise / verse banaan

### Verrassend

- M) Sinaasappel cake met stukjes chocolade / crème van citroen
- N) Walnoot-karamel cake / witte chocolade ganache / vanille crème
- O) Mascarponeaardbeiroom / Grand Marnier / stukjes witte chocolade / verse aardbei (Voorjaar: biscuit, Najaar: Belgische chocolade cake) \*
- P) Carrot cake / Monchou met witte chocolade crème
- Q) Belgische chocolade cake / karamel crème en zeezout / witte chocolade mousse
- R) Biscuit / Bastogne koekjes crème / karamel crème
- S) Redvelvetcake / witte chocolademousse / kersen of verse frambozen

### Traditioneel

- T) Biscuit / aardbei bavaroise / verse aardbeien / witte chocolade ganache
- U) Biscuit / mokka crème / trempeer van Stroh rum
- V) Belgische chocolade cake / vanille crème
- W) Zwitsers room / frambozenmoes/ verse frambozen; Voorjaar biscuit of najaar Belgische chocolade cake

\*Wij tellen een meerprijs van € 7,50 per taart laag.

Bovengemelde smaken kunnen ook in een glas gebakje of cupcake verwerkt worden. Graag vernemen wij of we rekening moeten houden met diverse allergieën. Wij passen uw smaken dan graag aan.



Kloosterstraat 34  
6051 JC Maasbracht

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