25 YEARS

LA PÂTISSERIE DU CHEF

Vandemoortele

WE, LIKE YOU, ARE *chefs*. EACH WITH OUR OWN ROLE TO *play*. WE CREATE PATISSERIE. AND MAKE LIFE EASIER FOR YOU. WE *create* WHAT YOU WANT TO OFFER. AND YOU? YOU *sign* IT. AND *serve* IT. AND TAKE ALL THE CREDIT.

with compliments of the chef

Om iets bijzonders op tafel te brengen haal je als chef altijd het beste in jezelf naar boven. Ook bij patisserie kies je als chef alleen voor het beste: La Pâtisserie du Chef.

25 jaar bijzondere DESSERTS

passie VOOR KWALITEIT

- 25 jaar expertise en vakmanschap
- Handgemaakte authentieke recepten van chefs voor chefs
- Gevarieerd assortiment in smaken, kleuren en vormen
- Op elk moment inzetbaar, puur of met jouw signatuur
- Dagelijkse verwennerij of voor speciale gelegenheden

25 ans de DESSERTS exceptionnels

En tant que chef, vous mettez toujours un point d'orgue à servir des créations exceptionnelles. Aussi pour la pâtisserie, vous choisissez la meilleure en tant que chef: La Pâtisserie du Chef.

une pure passion POUR LA QUALITÉ

- 25 ans d'expertise et de savoir-faire
- Des recettes authentiques réalisées artisanalement par des chefs et pour des chefs
- Assortiment varié de saveurs, couleurs et formes
- Disponible à n'importe quel moment pur ou avec votre signature
- Pour une offre quotidienne ou lors d'occasions spéciales

VAN CHEFS VOOR CHEFS

La Pâtisserie du Chef maakt al 25 jaar bijzondere desserts. Diepgevroren patisserie die na het ontdooien ook smelt in de mond. Vol smaak. Maar ook een lust voor het oog. Talrijke variatie in kleuren en vormen.

Kant-en-klare kwaliteit, artisanaal bereid met pure ingrediënten op basis van authentieke recepturen. In elk laagje schuilt het vakmanschap van meesterpatissiers die perfect weten wat jij als chef wil serveren.

B254-CHOCOLADE TRIO / TROIS CHOCOLATS

B163-KAASDÉLICE-KWARKTAART MET RODE VRUCHTEN / DÉLICE AU FROMAGE AUX FRUITS ROUGES

PAR LES CHEFS ET POUR LES CHEFS

Depuis 25 ans, La Pâtisserie du Chef réalise des desserts exceptionnels. De la pâtisserie surgelée qui, après décongélation, fond dans la bouche et présente un goût intense et une esthétique splendide, en variant les couleurs et les formes.

Des desserts de qualité, prêts à l'usage, préparés artisanalement à base d'ingrédients purs et selon des recettes authentiques. Le savoir-faire des maîtres pâtissiers, parfaitement conscients des exigences d'un chef, se retrouve dans chaque portion.

B867-BAVAROIS À LA TARTATIN

PUUR OF MET SIGNATUUR

La Pâtisserie du Chef maakt het je lekker makkelijk. Elk dessert is af. Op zich al bijzonder. Perfect puur te presenteren als je snel iets op een bordje wil. Of te signeren mocht je er nog je eigen draai aan willen geven.

Met smaak. En met gemak. Zo speelt La Pâtisserie du Chef in op jouw verwachtingen én die van je klanten. Maak er dus iets moois van. De complimenten zijn voor jou.

PUR OU AVEC VOTRE SIGNATURE

La Pâtisserie du Chef vous simplifie la vie. Ce qui est remarquable est que chaque dessert est prêt à servir. Vous pouvez parfaitement le présenter directement sur l'assiette si le temps vous manque, mais vous pouvez également y apporter votre propre touche au gré de vos envies.

La Pâtisserie du Chef s'efforce de répondre à vos attentes, ainsi qu'à celles de vos clients, avec goût et facilité. N'hésitez donc pas à laisser libre-court à votre créativité, les compliments vous seront réservés.

B735-CARRÉ FRAMBOOS-CHOCOLADE / CARRÉ FRAMBOISE-CHOCOLAT

Tip
Astuce

Alleen al door stangen anders te versnijden, breng je elke keer iets speciaals op een bord.

En découpant simplement les longueurs de pâtisserie d'une autre manière, vous présenterez à chaque fois une création originale sur votre assiette.

Shape your MASTER PIECE

De meester aan 't werk: een vorm van *finesse*

Le Maître à l'œuvre: une forme de *finesse*

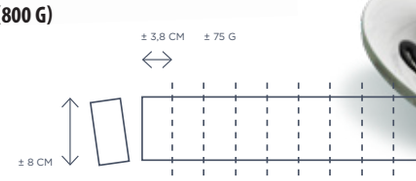
B170-JAVANAIS

En klaar om te serveren

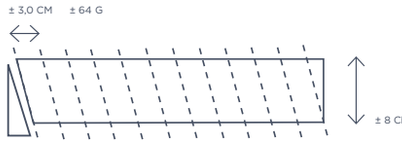
ET PRÊT À SERVIR

B170-JAVANAIS (800 G)

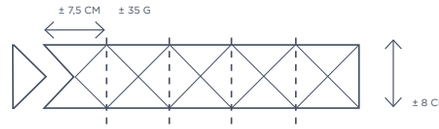
10. STUKS PIÈCES



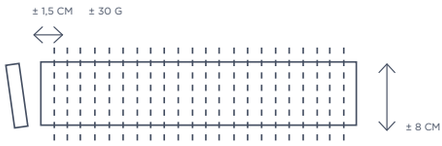
11. STUKS PIÈCES



20. STUKS PIÈCES

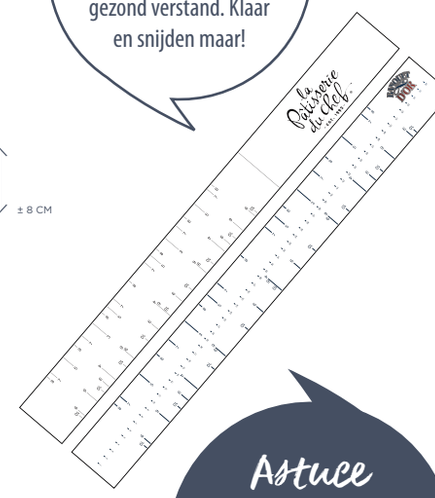


24. STUKS PIÈCES

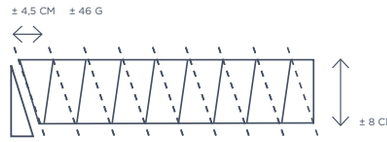


Tip

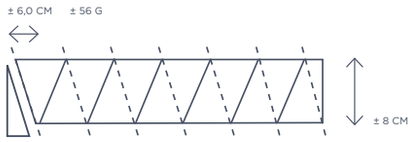
Een meetlat, een scherp mes, een vaste hand en gezond verstand. Klaar en snijden maar!



16. STUKS PIÈCES



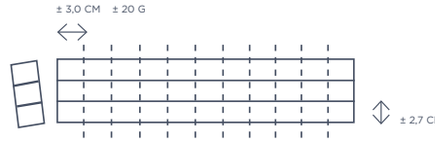
12. STUKS PIÈCES



Astuce

Une règle, un couteau bien affûté, une main ferme et du bon sens: voilà tout ce qu'il vous faut pour découper!

36. STUKS PIÈCES



24. STUKS PIÈCES

Variatie in vormen

VARIATION DES FORMES

GEEF PATISSERIE VORM

Je eigen signatuur begint bij de vorm. Dat heb je zelf in de hand – letterlijk. Afhankelijk van de manier waarop je de stangen en platen van La Pâtisserie du Chef versnijdt, ziet dezelfde patisserie er toch elke keer verrassend anders uit.

B171-MISÉRABLE

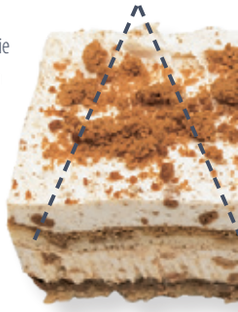
B164-CHOCOLADE FANTASIE / FANTAISIE DE CHOCOLAT
B177-PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS / PASSION DES ÎLES
B178-FRAMBOZEN BAVAROIS / BAVAROIS AUX FRAMBOISES

Pure verwennerij in alle maten en gewichten dus. La Pâtisserie du Chef wil je inspireren om je eigen ideeën vorm te geven en te blijven variëren. Dankzij La Pâtisserie du Chef ben jij in topvorm. Nu je dessert nog...

Tip Astuce

Verdeel een stang in driehoekjes en serveer het hoogtepunt van de dag.

Découpez la longueur de pâtisserie en triangles pour un dessert à la pointe de la créativité.



B254-CHOCOLADE TRIO / TROIS CHOCOLATS
B177-PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS / PASSION DES ÎLES

DONNEZ DES FORMES À LA PÂTISSERIE

Votre propre signature débute par la forme dont vous êtes le seul à être en mesure de déterminer. Selon la manière dont vous découpez les longueurs de pâtisserie ou les plaques de La Pâtisserie du Chef, vous créez à chaque fois une composition sensiblement différente avec la même sorte de pâtisserie.

La Pâtisserie du Chef est un pur plaisir dans toutes les formes et dans toutes les tailles. Elle veut vous inspirer à donner forme à vos propres idées et à continuer à vous renouveler. Grâce à La Pâtisserie du Chef, vous restez en grande forme. Il vous suffit à présent de la transmettre à vos desserts...

B298-SPECULOOS BAVAROIS / BAVAROIS AU SPÉCULOOS

pure AND IN SHAPE

ENDLESS CREATIVITY

infinite possibilities

GRENZELOZE CREATIVITEIT, EINDELOZE MOGELIJKHEDEN

Elk bord vertelt een verhaal. Hier speelt een stukje bosvruchten bavarois de hoofdrol. Doen ook mee: een kruimel biscuit, enkele druppels bosvruchtencoulis, dobbelsteentjes van pitahaya (drakenvrucht), verkruimelde stukjes meringue en een licht gebrande mousse van meringue. Leuk om naar te kijken. Nog leuker om in te bijten – maar eerst delen op Instagram. ;-)

Tip

De basis staat er, elke keer opnieuw. Maar door alles wat je toevoegt, maak je het dessert elke keer anders.

UNE CRÉATIVITÉ SANS LIMITES, DES POSSIBILITÉS INFINIES

Chaque assiette raconte une histoire. Dans cette scène, le rôle principal est joué par un morceau de bavarois aux fruits des bois. Ses acolytes sont une pâte brisée, quelques gouttes de coulis de fruits des bois, des dés de pitahaya (fruit du dragon), de la meringue émiettée et une mousse de meringue légèrement flambée. Une création magnifique à admirer et encore meilleure à déguster... mais avant tout, n'oubliez pas de partager votre « story » sur Instagram. ;-)

B168-BOSVRUCHTEN BAVAROIS / SYMPHONIE AUX FRUITS ROUGES

Minder is soms meer

MOINS SIGNIFIE PARFOIS PLUS

Maar meer is ook lekker hoor

MAIS PLUS PEUT ÉGALEMENT ÊTRE DÉLICIEUX

Astuce

La base reste toujours la même, mais selon les différentes décorations que vous ajoutez, vous créez à chaque fois un dessert unique.

SIGN IT *and make it* YOUR OWN

Elke gelegenheid is anders
maar altijd een *feest*

Chaque occasion est différente
mais reste toujours une *fête*

VALENTIJN
VALENTIN

Je verovert harten want liefde gaat door de maag.

Pour conquérir les cœurs, car l'amour passe par le ventre.

PASEN
PÂQUES

Het moeten niet altijd chocolade-eieren zijn, toch?

Il existe autre chose que des œufs au chocolat, non?

MOEDERDAG
FÊTE DES MÈRES

Mama smelt voor patisserie die smelt in de mond.

Les mamans raffolent des pâtisseries qui fondent dans la bouche.

VADERDAG
FÊTE DES PÈRES

Een stevige hap voor de beste papa van de wereld.

Une belle portion pour le meilleur papa du monde.

COMMUNIE
COMMUNION

Het is pas echt feest als het dessert op tafel komt.

La fête commence vraiment au moment du dessert.

HALLOWEEN
HALLOWEEN

Bangelijk bordje voor de engste nacht van 't jaar.

Un dessert dantesque pour la nuit la plus effrayante de l'année.

SPORT EN SPEL
SPORT ET JEUX

Met speelse patisserie scoor je altijd, bij iedereen.

Une pâtisserie ludique plaît à tout le monde.

CAFÉ GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

Mix 'n match: een mozaïek van hapklare gebakjes.

Mix 'n match: une mosaïque de pâtisseries prêtes à servir.

SWEET VALENTINE

B178-FRAMBOZEN BAVAROIS / BAVAROIS AUX FRAMBOISES

FRAMBOZEN BAVAROIS
BAVAROIS AUX FRAMBOISES
(B178)

Frambozenmousses met stukjes frambozen tussen lepelbiscuits gedrenkt in frambozenstroop, afgewerkt met een rode glaçage.

Mousse de framboise avec des petits morceaux de framboises, fourrée entre des biscuits à la cuillère trempés dans un sirop à la framboise et recouverte d'un glaçage rouge.

Tip
Eén bord en twee vorkjes: met een dessert om te delen help je Cupido een handje. ;-)

Astuce
Une seule assiette et deux fourchettes, pour un dessert à partager et pour donner un coup de main à Cupidon. ;-)

Een dessert met liefde gemaakt, dat smaakt. Valentijn kleurt rood met twee torentjes bavarois van frambozen, afgewerkt met vers geplukt fruit en een hart van meringue-mousse dat heel even in vuur en vlam heeft gestaan.

Un dessert façonné avec amour et beaucoup de goût. Valentin se décline en rouge avec deux petites tours de bavarois à la framboise, surmontées de fruits fraîchement cueillis et d'un cœur en mousse de meringue légèrement flambée.

36.
STUKS
PIÈCES

Varieer met andere 'rode' referenties
in het La Pâtisserie du Chef-assortiment.
Variez les plaisirs grâce à d'autres « références rouges »
de l'assortiment de La Pâtisserie du Chef.

B439-DÔME FRAMBOOS / DÔME COEUR DE FRAMBOISE
B852-PANNA COTTA FRAMBOOS / PANNA COTTA FRAMBOISE

HAPPY EASTER

Paasfeest op een bord met passievrucht en – hoe kan het ook anders – chocolade. Luchtige bavarois versneden als kleurrijke driehoeken, afgewerkt met een chocoladepraline en ananaskers. Zo klaar. Een eitje als je 't ons vraagt.

Pâques sur une assiette, grâce aux fruits de la passion et à l'incontournable chocolat. Des bavarois moelleux, découpés en forme de triangles colorés, et accompagnés d'une praline au chocolat et d'un physalis. Simple à préparer et aussi délicieux qu'un petit œuf de Pâques.

B254-CHOCOLADE TRIO / TROIS CHOCOLATS
B177-PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS / PASSION DES ÎLES

PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS
PASSION DES ÎLES
(B177)

Passievruchtenmousses tussen lepelbiscuits gedrenkt in passievruchtenstroop, geglaceerd met een passievruchtengelei.

Mousse aux fruits de la passion, fourrée entre des biscuits à la cuillère trempés dans du sirop de fruits de la passion, garnie d'une gelé aux fruits de la passion.

CHOCOLADE TRIO
TROIS CHOCOLATS
(B254)

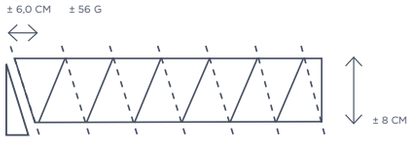
Mousses van melk- en witte chocolade met een crème van donkere chocolade op een cacaobiscuit, afgewerkt met chocoladevelours en streepjes cacao-glaçage.

Mousses de chocolat au lait et au chocolat blanc, avec une crème de chocolat noir sur un biscuit au cacao, le tout terminé par un velours de chocolat et des traits de glaçage au cacao.

B851-MANGO ALLUMETTE
ALLUMETTE MANGUE

B565-DÔME CITROEN-BOSAARDBEIEN
DÔME CITRON COEUR FRAISES DES BOIS

Serveertip
Met een bosje gele tulpen op tafel, zorgt niet alleen de patisserie voor de paassfeer.



12.
STUKS
PIÈCES

Suggestion de présentation
Apportez une ambiance de Pâques sur votre table en y plaçant un bouquet de tulipes.

Zet mama eens in de bloemetjes met een dessert dat smelt in de mond: een bavarois en dôme van frambozen met wat geraspte kokos en eetbare bloemen erbovenop. Alleen nog een streepje meringuemousse en je hebt een streepje voor bij alle mama's.

Mettez maman à l'honneur avec un dessert qui fond dans la bouche: un bavarois et un dôme à la framboise, accompagnés de noix de coco râpée et décorés de fleurs comestibles. Terminez avec un trait de mousse à la meringue, et toutes les mamans seront conquises.

BEST MOM IN THE WORLD

B439-DÔME FRAMBOOS / DÔME COEUR DE FRAMBOISE
B178-FRAMBOZEN BAVAROIS / BAVAROIS AUX FRAMBOISES

FRAMBOZEN BAVAROIS
BAVAROIS AUX FRAMBOISES
(B178)

Frambozenmousses met stukjes frambozen tussen lepelbiscuits gedrenkt in frambozenstroop, afgewerkt met een rode glaçage.

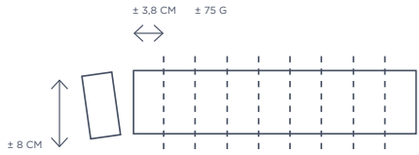
Mousse à la framboise avec des petits morceaux de framboises, fourrée entre des biscuits à la cuillère trempés dans un sirop à la framboise et recouverte d'un glaçage rouge.

DÔME FRAMBOOS
DÔME COEUR DE FRAMBOISE
(B439)

Frambozenmousse en een chocoladeschaal gevuld met frambozencoulis op een lepelbiscuit gedrenkt in frambozenstroop, afgewerkt met een rode glaçage en gebroken pistachenoten.

Mousse à la framboise recouvrant une coque en chocolat fourrée au coulis de framboise, sur un biscuit à la cuillère trempé dans un sirop de framboise et le tout recouvert d'un glaçage rouge garni de morceaux de noix de pistache.

10.
STUKS
PIÈCES



Serveertip

Een dôme, een framboos en een blaadje munt zijn soms meer dan genoeg: de verrassing zit binnenin.

Suggestion de présentation

Un dôme, une framboise et une petite feuille de menthe suffisent, car la vraie surprise se trouve à l'intérieur.

B439-DÔME FRAMBOOS / DÔME COEUR DE FRAMBOISE

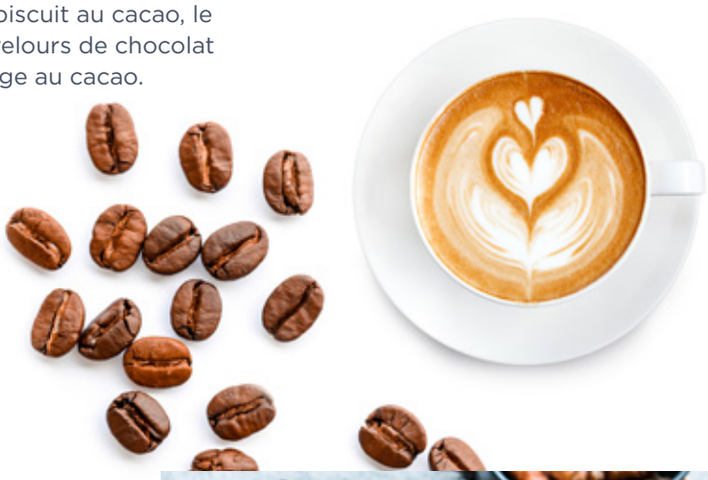
MY DAD IS MY BEST FRIEND

B254-CHOCOLADE TRIO / TROIS CHOCOLATS

CHOCOLADE TRIO
TROIS CHOCOLATS
(B254)

Mousses van melk- en witte chocolade met een crème van donkere chocolade op een cacaobiscuit, afgewerkt met chocoladevelours en streepjes cacao-glaçage.

Mousses de chocolat au lait et au chocolat blanc, avec une crème de chocolat noir sur un biscuit au cacao, le tout terminé par un velours de chocolat et des traits de glaçage au cacao.

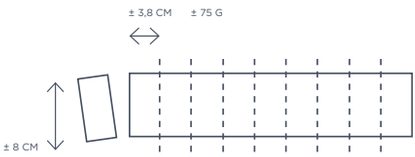


Een chocoladebom voor vader – hij kan ertegen. Een bavarois van chocolade, een ganache met mango, pecannoten, gekarameliseerde hazelnoten, enkele blaadjes munt en crumble van amandel en speculoos. Nu ben jij de held.

Une bombe au chocolat pour papa, cela ne lui fait pas peur. Un bavarois au chocolat, une ganache à la mangue, des noix de pécan, des noisettes caramélisées, quelques feuilles de menthe et un crumble d'amandes et de spéculos. Vous deviendrez sans conteste son héros!

Tip
Wat denk je van een verfrissend biertje dat de smaak van chocolade nog versterkt?

10.
STUKS
PIÈCES



Astuce
Que diriez-vous d'une bière bien rafraîchissante pour intensifier le goût du chocolat?

B171-MISÉRABLE
B881-CITROEN ALLUMETTE / ALLUMETTE CITRON

MISÉRABLE
MISÉRABLE
(B171)

Boterroom met vanillesmaak tussen twee amandelbiscuits, afgewerkt met poedersuiker.

Crème au beurre au goût vanille, fourrée entre deux biscuits aux amandes, le tout saupoudré de sucre impalpable.

Verfrissend en speels, dat moet het dessert van een communie- of lentefeest zijn. Ga voor citroengebak met chocoladegarnituur en marshmallows. Of een misérable met biscuit, rode besjes en suikergarnituur. Sowieso feest voor jong én oud.

Le dessert d'une communion ou d'une fête de printemps doit être rafraîchissant et ludique. Optez pour une pâtisserie au citron avec des garnitures au chocolat et des marshmallows, ou encore pour un misérable composé d'un biscuit, de baies rouges et de décorations en sucre. Tout le monde y trouvera son goût.

CITROEN ALLUMETTE
ALLUMETTE CITRON
(B881)

Citroenmousse en een crème met gekonfijte citroen tussen een lepelbiscuit gedrenkt in citroenstroop en een amandelbiscuit, afgewerkt met glaçage en citroen-zeste.

Mousse de citron et de crème de citrons confits, fourrée entre des biscuits à la cuillère trempés dans un sirop de citron, le tout posé sur un biscuit à l'amande et recouvert d'un glaçage et de zestes de citron.

BOO! IT'S HALLO-WEEN

B164-CHOCOLADE FANTASIE / FANTAISIE DE CHOCOLAT

CHOCOLADE FANTASIE
FANTAISIE DE CHOCOLAT
(B164)

Mousses van chocolade en cacaobiscuits gepuncheerd met Kirschstroop, afgewerkt met een cacao-glaçage en witte strepen.

Mousse au chocolat et biscuits au cacao imbibés de sirop de Kirsch, garnie d'un glaçage au cacao et de traits blancs.

Ook een dessert kan spoken: zwarte chocolade, zo donker als de Halloweennacht, een coulis van mango en stukjes mango als oranje blikvanger, een mousse van eiwit en meringue met duistere chocoladedecoratie. Wie durft?

Même un dessert peut être hanté… du chocolat fondant aussi noir qu'une nuit d'Halloween, un coulis et des morceaux de mangue rappelant la couleur orange, une mousse de blanc d'œuf et de meringue surmontée de décorations terrifiantes au chocolat. Vous osez?

PATISSERIE FOR CHAMPIONS

Vurige supporters lusten de tegenstander rauw, maar eten toch liever dessert. Snij bavarois in fijne repen en hang de driekleur aan een vlaggenstok van chocolade. Strooi wat crumble van noten en enkele chocoladekrullen. En schreeuw België mee naar de overwinning.

Les plus fervents supporters sont prêts à dévorer tout cru leur adversaire mais ils préfèrent tout de même déguster un dessert. Découpez les bavarois en fines languettes et arborez les couleurs nationales à l'aide de décorations en chocolat. Déposez du crumble au noix et quelques frisures de chocolat. Vous voilà prêt à encourager la Belgique vers la victoire.

B164-CHOCOLADE FANTASIE / FANTAISIE DE CHOCOLAT
B177-PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS / PASSION DES ÎLES
B178-FRAMBOZEN BAVAROIS / BAVAROIS AUX FRAMBOISES

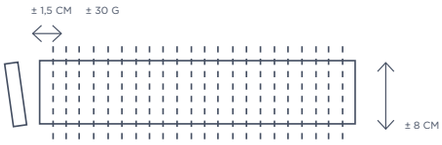
CHOCOLADE FANTASIE
FANTAISIE DE CHOCOLAT
(B164)

Mousses van chocolade en cacaobiscuits gepuncheerd met Kirschstroop, afgewerkt met een cacao-glaçage en witte strepen.

Mousse au chocolat et biscuits au cacao imbibés de sirop de Kirsch, garnie d'un glaçage au cacao et de traits blancs.

PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS
PASSION DES ÎLES
(B177)

FRAMBOZEN BAVAROIS
BAVAROIS AUX FRAMBOISES
(B178)



24.
STUKS
PIÈCES

Tip
Weinig tijd om je dessert te pimpen? Een papieren vlagje op een prikker doet het ook!

Astuce
Vous ne disposez pas de suffisamment de temps pour confectionner les décorations en chocolat? Un petit drapeau en papier fera également l'affaire!

B438-DÔME CHOCOLADE FEUILLETINE / DÔME CROQUANT CHOCOLAT
B565-DÔME CITROEN-BOSAARDBEIEN / DÔME CITRON COEUR FRAISES DES BOIS
B439-DÔME FRAMBOOS / DÔME COEUR DE FRAMBOISE

B288-JAVANAISPLAAT
JAVANAIS EN PLAQUE
B188-BAVAROISPLAAT PASSIEVRUCHTEN
BAVAROIS AUX FRUITS DE LA PASSION EN PLAQUE
B187-BAVAROISPLAAT WOUDVRUCHTEN
BAVAROIS AUX FRUITS DES BOIS EN PLAQUE

CAFÉ GOUR-MAND

Klein maar fijn, ieder zijn smaak: de mignardises van La Pâtisserie du Chef, hapklare patisserie op een verwenbordje voor bij de koffie na de maaltijd of gewoon gezellig tussendoor. Zonder verdere afwerking, maak je zo ook al veel indruk.

Les mignardises de La Pâtisserie du Chef, petites mais adorables, et pour tous les goûts! Des pâtisseries prêtes à servir, comme par exemple une assiette gourmande en accompagnement du café après un repas, ou tout simplement comme petite collation durant la journée. Elles sont tellement mignonnes qu'aucune décoration supplémentaire n'est nécessaire.

MIXED BOX MIGNARDISES
MIXED BOX MIGNARDISES
(MB24)

Misérable
Boterroom met vanillesmaak tussen twee amandelbiscuits, afgewerkt met poedersuiker.

Framboos-chocolade
Een krokante chocoladelaag en een chocolademousse tussen amandelbiscuits, afgewerkt met een frambozenconfituur en neutrale glaçage.

Javanais
Laagjes amandelbiscuit gevuld met mokkaboterroom, geglaceerd met chocolade.

Misérable
Crème au beurre au goût vanille, fourrée entre deux biscuits aux amandes, le tout saupoudré de sucre impalpable.

Framboise-chocolat
Une couche croquante de chocolat et une mousse au chocolat entre des biscuits aux amandes, le tout garni d'une confiture à la framboise et d'un glaçage neutre.

Javanais
De fines couches de biscuit aux amandes, fourré à la crème au beurre mokka et terminé par un glaçage au chocolat.

Serveertip
Bepaal zelf je porties. Of gebruik de voorgesneden platen van La Pâtisserie du Chef: lekker makkelijk.

Suggestion de présentation
Déterminez vous-même la taille des portions, ou utilisez les plaques prédécoupées de La Pâtisserie du Chef. Simple et facile.

MINI-OPÉRA
MINI-OPÉRA
(B828)

MINI-SPECULOOS
MINI-SPÉCULOOS
(B827)

MINI CHOCOLADE-HAZELNOOT FEUILLETINE
MINI-CROQUANT CHOCOLAT-NOISETTE
(B829)

Ready to
SERVE?

MAAK ELK MOMENT ZOET

Het breedste assortiment met de beste smaak, voor speciale gelegenheden of gewoon gezellig tussendoor. La Pâtisserie du Chef is altijd lekker. En op elk moment beschikbaar. In stangen om zelf te versnijden, individuele porties of mini-patisserie. Met heel vertrouwde en verrassend vernieuwende smaken. La Pâtisserie du Chef biedt een dessert voor iedereen. En jij dus ook.

CRÉEZ LA DOUCEUR À CHAQUE INSTANT

Le plus grand assortiment proposant les meilleures saveurs, pour les grandes occasions ou tout simplement quand on en a envie. La Pâtisserie du Chef est délicieuse à tout instant et est toujours prête à être servie. Elle est proposée en longueurs à découper soi-même, en portions individuelles ou en mini-pâtisseries. On y retrouve des classiques de la pâtisserie traditionnelle mais également de nouvelles saveurs surprenantes. Tout le monde trouvera son goût dans la gamme des desserts de La Pâtisserie du Chef... tout comme vous.

la Pâtisserie du Chef ®
- EST. 1993 -

NIEUWE VERPAKKING

NOUVEL EMBALLAGE

NIEUWE SMAKEN

NOUVELLES SAVEURS

Puur en lekker

PUR ET DÉLICIEUX

B882 – PEPERKOEK BAVAROIS
(700 g, 6 stuks per karton)

Peperkoekmousse met stukjes peperkoek op een cacaomuffinbiscuit. Afgewerkt met een neutrale glaçage van vanillescheuten en gedecoreerd met stukjes peperkoek. Laat 3 à 4 uur ontdooien in de koelkast.

B882 – BAVAROIS AU PAIN D'ÉPICES
(700 g, 6 pièces par boîte)

Mousse de pain d'épices aux morceaux de pain d'épices sur un muffin au cacao. Recouverte d'un glaçage neutre aux pousses de vanille et décorée avec des morceaux de pain d'épices. Laisser dégeler 3 à 4 heures au frigo.

voorgesneden in 10 porties/stang

prédécoupé en 10 portions/barre

B881 – CITROEN ALLUMETTE
(650 g, 3 stuks per karton)

Citroenmousse en een crème met gekonfijte citroenen tussen een lepelbiscuit, gedrenkt in citroenstroop, en een amandelbiscuit. Afgewerkt met glaçage en citroen-zeste. Laat 2 à 3 uur ontdooien in de koelkast.

B881 – ALLUMETTE CITRON
(650 g, 3 pièces par boîte)

Mousse de citron et de crème de citrons confits, fourrée dans un biscuit cuillère trempé dans un sirop de citron, et posée sur un biscuit à l'amande. Recouverte d'un glaçage et de zestes de citron. Laisser dégeler 2 à 3 heures au frigo.

Our RANGE

art.nr. n° d'art.	omschrijving / description		afmetingen / stuk dimensions / pièce	gewicht / stuk poids / pièce	stuks / doos pièces / boite
BISCUITVELLEN / FEUILLES DE BISCUIT					
B737	**Biscuitvel joconde** Feuille biscuit joconde		57 x 37,5 cm	450 g	12
B738	**Biscuitvel chocolade** Feuille biscuit chocolat		57 x 37,5 cm	450 g	12
MINI PATISSERIE / MINI PÂTISSERIE					
MB24	**Mixed box mignardises (mini misérable, mini framboos-chocolade, mini javanais)** Mixed box mignardises (mini misérable, mini framboise-chocolat, mini javanais)		3 x 3 cm	18/11/19 g x 36 **porties** portions	3
B827	**Mini-speculoos** Mini-spéculoos		3 x 3 cm	14 g x 36 **porties** portions	3
B828	**Mini-opéra**		3 x 3 cm	23 g x 36 **porties** portions	3
B829	**Mini chocolade-hazelnoot feuilletine** / Mini-croquant chocolat-noisette		3 x 3 cm	15 g x 36 **porties** portions	3
INDIVIDUELE PATISSERIE / PÂTISSERIE INDIVIDUELLE					
B438	**Dôme chocolade feuilletine** Dôme croquant chocolat			89 g	12
B439	**Dôme framboos** Dôme coeur de framboise			83 g	12
B564	**Carré koffie-gianduja** Carré café-gianduja		5,8 x 5,6 cm	83 g	12
B565	**Dôme citroen-bosaardbeien** Dôme citron coeur fraises des bois			88 g	12
B735	**Carré framboos-chocolade** Carré framboise-chocolat		5,8 x 5,6 cm	105 g	12
B851	**Mango allumette** Allumette mangue		12 x 2,8 cm	60 g x 10 **porties** portions	3
B852	**Panna cotta framboos** Panna cotta framboise			95 g	12
B881	**Citroen allumette** Allumette citron		12 x 2,8 cm	65 g x 10 **porties** portions	3
STANGEN / BARRES					
B170	**Javanais**		36 x 8 cm	800 g	6
B171	**Misérable**		36 x 8 cm	700 g	6
B172	**Zwarte woud bavarois** Bavarois forêt noire		36 x 8 cm	800 g	6
B173	**Tiramisu**		36 x 8 cm	700 g	6
B139	**Peer-karamel bavarois** Bavarois poire-caramel		36 x 8 cm	700 g	6
B163	**Kaasdélice-kwarktaart met rode vruchten** / Délice au fromage aux fruits rouges		36 x 8 cm	800 g	6

Our RANGE

art.nr n° d'art.	omschrijving / description		afmetingen / stuk dimensions / pièce	gewicht / stuk poids / pièce	stuks / doos pièces / boite
STANGEN / BARRES					
B168	**Bosvruchten bavarois** Symphonie aux fruits rouges		36 x 8 cm	800 g	6
B177	**Passievruchten bavarois** Passion des îles		36 x 8 cm	700 g	6
B178	**Frambozen bavarois** Bavarois aux framboises		36 x 8 cm	700 g	6
B388	**Bosaardbeien-citroen bavarois** Bavarois citron-fraise		36 x 8 cm	700 g	6
B566	**Mousse aardbeien en rabarber** Mousse fraises-rhubarbe		36 x 8 cm	735 g	6
B867	**Bavarois à la Tartatin** Bavarois à la Tartatin		36 x 8 cm	830 g	6
B164	**Chocolade fantasie** Fantaisie de chocolat		36 x 8 cm	700 g	6
B254	**Chocolade trio** Trois chocolats		36 x 8 cm	750 g	6
B255	**Chocolade feuilletine** Croquant au chocolat		36 x 8 cm	700 g	6
B387	**Chocolade suprême** Chocolat suprême		36 x 8 cm	700 g	6
B252	**Amandelbiscuit met frambozen** Macaron aux framboises		36 x 8 cm	700 g	6
B298	**Speculoos bavarois** Bavarois au spéculoos		36 x 8 cm	700 g	6
B389	**Bavarois nougat-abrikoos** Bavarois nougat-abricot		36 x 8 cm	650 g	6
B567	**Mousse Mandarine Napoléon**		36 x 8 cm	600 g	6
B568	**Croquant Irish cream**		36 x 8 cm	800 g	6
B569	**Moka suprême**		36 x 8 cm	760 g	6
B882	**Peperkoek bavarois** Bavarois au pain d'épices		36 x 8 cm	700 g	6
PLATEN / PLAQUES					
B186	**Bavaroisplaat chocolade** Bavarois au chocolat en plaque		57 x 37,5 cm	3500 g	1
B187	**Bavaroisplaat woudvruchten** Bavarois aux fruits des bois en plaque		57 x 37,5 cm	3500 g	1
B188	**Bavaroisplaat passievruchten** Bavarois aux fruits de la passion en plaque		57 x 37,5 cm	3500 g	1
B288	**Javanaisplaat** Javanais en plaque		57 x 37,5 cm	5900 g	1
MOUSSES / MOUSSES					
B595	**Aardbeien-rabarbermousse** Mousse fraises-rhubarbe			72 g	20
B596	**Chocolademousse** Mousse au chocolat			76 g	20
B597	**Woudvruchtenmousse** Mousse aux fruits des bois			65 g	20
B598	**Tiramisumousse** Mousse tiramisu			70 g	20

la Pâtisserie du Chef®
- EST. 1993 -
V.U. / E.R. : Ben Verschaeren, Vamix NV, Ottergemsesteenweg Zuid 806 - 9000 Gent | RPR 0418 123 646 Rechtsgebied Gent | Arrondissement judiciaire de Gand | 2018
Méér smaakinspiratie op
Encore plus d'inspiration sur
www.vandemoortele.com
Ottergemsesteenweg-Zuid 806
B-9000 Gent
T 09 240 17 41
customer.service.vamix@
vandemoortele.com
Vandemoortele