

“We wensen jou warme feestdagen
met onze coole ijscreaties.”



Artisanale ijscreaties - Eindejaar 23-24

THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR...

Wij zijn verheugd om je onze nieuwe ijscreaties voor Kerst en Eindejaar te kunnen presenteren. In deze folder vind je alvast een voorsmaakje. Op onze webshop (www.patisso.be) kan je nog veel meer lekkers ontdekken om van jouw feest een wonderbaarlijke gebeurtenis te maken.

PRAKTISCHE BESTELINFO

- Plaats je bestelling indien mogelijk via onze webshop en dit minimum 3 dagen op voorhand.
- Via onze webshop kan je de beschikbaarheid van onze ijsaarten checken. Opgepast: op = op. Bestel dus zeker op tijd.
- Via de bestelagenda in onze webshop kan je zelf jouw afhaalmoment vastleggen.
- Online betaling bij reservatie is eenvoudig, praktisch en wenselijk.
- Wij sturen sowieso altijd een bevestiging van jouw bestelling.
- Breng bij afhaling een herbruikbare koeltas mee.
- Onze webshop wordt afgesloten op 21/12 om 19u voor Kerst en op 28/12 om 19u voor Nieuwjaar.

BESTEL ONLINE!



www.patisso.be

AFHAALDAGEN EINDEJAAR 23-24

- **Kerst:**
zaterdag 23/12 van 13u tot 17u
zondag 24/12 van 9u tot 15u
- **Nieuwjaar:**
zaterdag 30/12 van 13u tot 17u
zondag 31/12 van 9u tot 13u
- Maandag 25 december gesloten
- Maandag 1 januari 2024 gesloten

FOLLOW US

Blijf gedurende het hele jaar op de hoogte van wat reilt en zeilt bij Patisso. Volg ons op onze socials.



facebook.com/roomijspatisso



instagram.com/patissoijscreaties



Tijd om te genieten... en om te toveren

Jawel, alweer naderen we het einde van het jaar. De feestdagen komen eraan. Kerst, Oudejaar en Nieuwjaar, die we met zijn allen zo graag samen vieren met familie en vrienden. Het mooiste tafellaken en het slijkste porselein worden boven gehaald om de feestdis nog wat extra glans te geven. Ook ik zal mijn beste beentje voorzetten, zodat jullie terug het perfecte ijsdessert op tafel kunnen toveren. Dat doe ik met heel veel plezier! Want zonder jullie zou ik niet kunnen doen wat ik graag doe: mij creatief uitleven met ijs.

Fijne en smakelijke kerst- en eindejaarsdagen
en een gelukkig 2024 gewenst.

*Sophie
Castelain*

IJSTAARTEN



1 Citroen ijsstaartje Cheers 6 personen

Croûteboderm gevuld met amandelroomijs en citroensorbet. Tussenin word je verrast met een laagje chocolade. Afgewerkt met Italiaans schuim en zeste van limoen.

€ 33,00



2 Rudolf 6 personen

Combinatie van vanilleroomijs en mokkaroomijs met tussenin een laagje gezouten karamelsaus op een feuilletinebodem. Afgewerkt met een lichte mokkaçage en een handgemaakte chocolade Rudolf.

€ 36,00



3 Kerstmutts 8 personen

Vanilleroomijs met binnenin drie-rode-vruchtenijs op een ricepoppersbodem. Afgewerkt met marshmallow van limoen.

€ 44,80

IJSTAARTEN



4 Chalet - 8 personen

Vanilleroomijs met speculaasdak en speculaasbodem.
Afgewerkt met Italiaans schuim.

€ 44,00



5

5 Bûche Praliné - 6 personen

Pralinéroomijs met stukjes hazelnoot verzacht met een
vanilleparfait op een krokante nougatinebodem.

€ 36,00



6

6 Bûche Vanille - 6 personen

Vanilleroomijs met stukjes meringue omhuld met ganache
van fondantchocolade.

€ 33,00



7

7 Bûche Framboos - 6 personen

Duo van vanilleroomijs en frambozensorbet op een
meringuebodem.

€ 33,90



8

8 Bûche Tahiti - 6 personen

Tahiti-vanilleroomijs met melkchocoladeroomijs op een
feuilletinebodem. De Tahiti vanillestok is zeldzaam en heeft
een florale en zoete smaak.

€ 33,00

INDIVIDUEEL IJSGEBAK



1 Iglo

Vanilleroomijs met binnenin dierode-vruchtenijs. Afgewerkt met meringue.

€ 5,60

2 Bûchette speculaas

Speculaasroomijs op een bodem van speculaascrunch.

€ 5,50

3 Bûchette witte koffie

Witte koffieroomijs (licht gebrande koffiëboon met een nootachtige smaak) op een feuilletinebodem.

€ 5,70

4 Bûchette Bloedsinaasappel

Duo van witte chocoladeroomijs en bloedsinaasappelsorbet met krokante parels tussenin. Dit op een bodem van koekjeskrokant.

€ 5,50

5 Kerstbal

Kerstbal in melkchocolade gevuld met notencrumble, parfait van praliné, chocoladeroomijs, karamel en een vleugje fleur de sel.

€ 7,10

6 Ijsbeer

Vanilleroomijs op een meringuebodem. Afgewerkt met Italiaans schuim.

€ 7,00

7 Kerstmuts

Vanilleroomijs met een interieur van frambozensorbet op een meringuebodem. Afgewerkt met marshmallow van limoen en Italiaans schuim.

€ 5,50

8 Sneeuwman

Combinatie van vanilleroomijs en chocoladeroomijs op een meringuebodem. Afgewerkt met kokos.

€ 6,25

9 Dame Blanche

Vanilleroomijs met een interieur van chocoladesaus op een feuilletinebodem.

€ 5,50

10 Glaasje nougat glacée

Laagjes van onder naar boven: frambozencrumble, nougatroomijs, frambozencompote, opnieuw nougatroomijs en frambozensaus. Afgewerkt met Italiaans schuim, chocolade en gekaramelliseerde en gezouten pistachenoten.

€ 6,70

11 Ferrero

Ferrero Rocher-roomijs op een feuilletinebodem

€ 5,50

IJSLOLLY'S



Assortiment - 10 ijslolly's € 13,50 / doosje

MINI IJSGEBAKJES



- **Citroensorbet** met Italiaans schuim en zeste van limoen
- **Frambozensorbet** met rode spiegel
- **Amandelroomijs** met Italiaans schuim
- **Chocoladeroomijs** met gekaramelliseerde sesamzaadjes en cacao spiegel
- **Amarenakersenroomijs** met Italiaans schuim

IJSZOENEN



Koekje met een krokantje,
vanilleroomijs en heerlijk schuim.
Omhuld met melkchocolade.

Doosje - 6 stuks € 11,00 / doosje

IJSPRALINES



- **Fondantchocolade**
 - Vanilleroomijs met boterkaramel
 - Chocoladeroomijs
- **Gold chocolade**
 - Gezouten karamel-roomijs
- **Melkchocolade**
 - Vanilleroomijs met boterkaramel
 - Pralinéroomijs
- **Witte chocolade**
 - Speculaasroomijs
 - Citroensorbet
 - Mokkaroomijs

Assortiment - 8 stuks € 14,40 / doosje

- **Pralinéroomijs** met een dun laagje karamel en karamelspiegel
- **Bloedsinaasappelsorbet** met sinaasappelglacage
- **Roomijs van peperkoek** met Italiaans schuim
- **Gezouten karamel-roomijs**, crispearls en mokkaspiegel

Assortiment - 9 stuks € 22,50 / doosje



Topkwaliteit roomijs,
daar staan wij voor.

Patisso - Esserstraat 26 - 8550 Zwevegem
0477 13 68 99 - info@patisso.be

BESTEL ONLINE!



www.patisso.be

