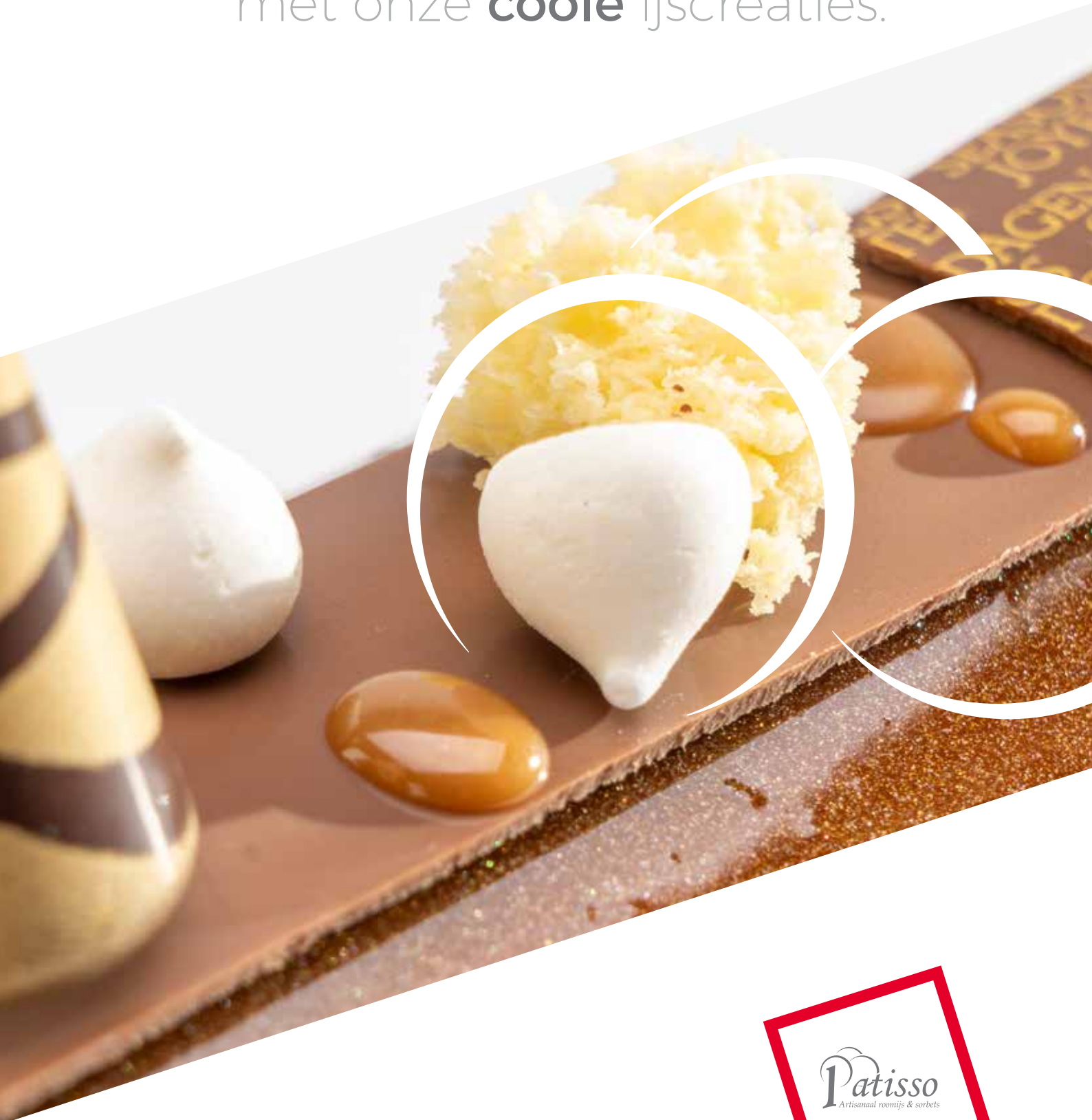


Wij wensen u **warme** feestdagen  
met onze **coole** ijscreaties.



Artisanale ijscreaties | Eindejaar **21-22**

**Patisso**  
Artisaanale roomijs & sorbets

# van oud naar nieuw...

Wij zijn verheugd om je onze **nieuwe ijscreaties** voor **Kerst en eindejaar 21-22** te kunnen presenteren. In deze folder ontdek je originele en verrukkelijke:

- ijstaarten van 6 tot 9 personen
- individuele ijsgebakjes
- ijslolly's, ijszoenen, mini ijsgebakjes en sauzen

Ook onze **webshop** zit in een **nieuw kleedje**. Vanaf nu is het nog makkelijker om **online te bestellen**. Daarom vragen we graag om jouw favoriete ijstaart of ijspatisserie zoveel mogelijk via **www.patisso.be** te reserveren. Wie weet ontdek je er wel meer verrassende ijslekkernijen...

## PRAKTISCHE BESTELINFO

- Plaats je bestelling minimum 3 dagen op voorhand.
- Online betaling bij reservatie is eenvoudig, praktisch en wenselijk.
- Wij sturen sowieso altijd een bevestiging van jouw bestelling.
- Je kan afhalen op de door jou gekozen afhaaldag.
- 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 21-22

- Kerst:  
donderdag 23/12 van 15u tot 18u  
vrijdag 24/12 van 9u tot 14u
- Nieuwjaar:  
donderdag 30/12 van 15u tot 18u  
vrijdag 31/12 van 9u tot 13u
- Zaterdag 25 december gesloten
- Zaterdag 1 januari 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



**Cooler creaties**  
met dat tikkeltje  
**extra...**

by  
*Sophie Castelain*



Hallo iedereen

Alweer een jaar voorbij gevlogen. Helaas opnieuw een jaar in het teken van het vervelende C-woord. Laat ons afspreken dat we dat woord vanaf nu niet meer vermelden en het vervangen door een ander C-woord. Dat van Coole ijscreaties, die synoniem staan voor genieten en feesten.

Ik wens je warme en gezellige eindejaarsdagen toe!

Sophie Castelain

# ijstaarten



1



3



2

BESTEL ONLINE!

[www.patisso.be](http://www.patisso.be)



# ijstaarten



4



6



5



7

*Bon appétit!*

## 1 Citroen ijskaartje 6 personen

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

€ 27,00

## 2 Chalet 8 personen

Vanilleroomijs met speculaasdak en speculaasbodern. Afgewerkt met Italiaans schuim.

€ 35,60



Ontdek de opbouw van deze Chalet

## 3 Kerstmuts 9 personen

Vanilleroomijs met binnenin drierode-vruchtenijs op een ricepoppersbodern.

€ 40,05

## 4 Bûche Praliné 6 personen

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

€ 27,90

## 5 Bûche Vanille 6 personen

Vanilleroomijs met stukjes meringue omhuld met ganache van fondantchocolade.

€ 26,40

## 6 Bûche Framboos 6 personen

Duo van vanilleroomijs en framboensorbet op een meringuebodern.

€ 26,40

## 7 Bûche Tahiti 6 personen

Tahiti-vanilleroomijs met Colombiaans originechocoladeroomijs op een feuilletinebodern. De Tahiti-vanillestok heeft een florale en zoete smaak.

€ 27,00

# individueel ijsgebak



## 1 Iglo

Vanilleroomijs met binnenin drierode-vruchtenijs. Afgewerkt met meringue.

€ 4,50

## 2 Bûchette speculaas

Speculaasroomijs op een bodem van speculaascrunch.

€ 4,40

## 3 Bûchette witte koffie

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

€ 4,60

## 4 Bûchette frambozenchocolade

Frambozenchocoladeroomijs met een crumble van Ruby-chocolade.

€ 4,40

## 5 Kerstbal

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

€ 5,10

## 6 IJsbeer

Vanilleroomijs op een meringuebodem. Afgewerkt met Italiaans schuim.

€ 5,30

## 7 Exotique schuimpje

Vanilleroomijs gecombineerd met exotiquesorbet (banaan, passievruchten en mango) op een zanddeegbodem.

€ 4,40

## 8 Sneeuwman

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

€ 5,00

## 9 Kerstmuts

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

€ 4,40

# ijslolly's • 10 stuks



Assortiment van 10 ijslolly's

€ 10,50

# ijszoenen • 6 stuks



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

€ 9,00

# ijspralines

Assortiment • 8 stuks

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

€ 12,00



# mini ijsgebakjes

Assortiment • 9 stuks



- Citroensorbet met Italiaans schuim en zeste van limoen
- Frambozensorbet met rode spiegel
- Amandelroomijs met Italiaans schuim
- Chocoladeroomijs met gekaramelliseerde sesamzaadjes en cacaospiegel
- Amarenakersenroomijs met Italiaans schuim
- Pralinéroomijs met een dun laagje karamel en karamelspiegel
- Mandarijn/passievruchtensorbet met sinaasappelglacage
- Nougatroomijs en aardbeienroomijs met Italiaans schuim
- Gezouten karamel-roomijs, crispearls en mokkaspiegel

€ 18,55

# sauzen



Lichtjes op te warmen

- Karamelsaus - 300 ml.
- Chokoladesaus - 300 ml.

Koud serveren

- Aardbeiensaus - 300 ml.
- Frambozensaus - 300 ml.

€ 4,90

BESTEL ONLINE!

www.patisso.be

Ambachtelijk sorbet- & roomijs.  
Artisanale ijscreaties.



VU Sophie Castelain - Esserstraat 26 - 8550 Zwevegem



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

