

## Le meilleur pain/ Het lekkerste brood

Onze broden worden alle bereid volgens Franse traditie, met eigen gemaakte desem en op de vloer van de oven gebakken.  
U kunt ze ook half afgebakken kopen om zelf de volgende dag te kunnen genieten van een vers knapperige stokbrood of petit-pain.

Tous nos pains sont faits maison avec notre propre levain et cuits sur le sol du four.  
Saviez-vous qu'il est aussi possible de commander nos campailletes, pains et petits pains pré-cuits afin de pouvoir savourer à tous moments un pain croustillant.



## Een smaakvol geschenk/ Idée de cadeaux

Wilt u iemand verwennen met een speciaal op maat gemaakt geschenk boordevol kleine traktaties?  
Vraag het ons in de winkel.

Vous cherchez un cadeau original plein de saveurs?  
Demandez nous de vous préparer un coffret gourmandise sur mesure.



Het lekkerste cadeau om te geven



## Aangepaste openingstijden/ Heures d'ouvertures

24 december 8:00 tot 15:00  
31 december 8:00 tot 14:00

Wij zijn gesloten / fermeture  
25 tot en met 26 december 2017  
&

1 tot en met 2 januari 2018

Tous nos vœux de bonheur pour 2018

*Philippe Galerie*



Aert van der Goesstraat 24 | 2582AK Den Haag  
Telefoon 070 33 88 66 2 | [www.philippegalerne.nl](http://www.philippegalerne.nl)

*Philippe Galerie*  
PÂTISSERIE



## De lekkerste bûches voor de feestdagen

## Les meilleurs bûches pour accompagner vos fêtes



Votre  
Artisan  
Pâtissier  
Boulangier

## Wij wensen u fijne feestdagen



## Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes



## Macarons

Naturelement sans gluten/ Natuurlijk zonder gluten

Terug van ooit, wij maken de macarons zoals ze in het begin in Frankrijk gemaakt werden, een natuurlijk op smaak gemaakte amandel meringue. Echte aanrader!

Nous fabriquons nos macarons selon une recette traditionnelle, une douce meringue amande et des arômes naturels. A déguster!





## Nos entremêts de fêtes / Feestelijk gebak

### Bûche fraise - citron vert

*Een zonnige noot op uw kersttafel. Knapperige kokos, frisse limoen en een romige chocolade-aarbeien mousse.*



Une note ensoleillée en fin de repas.

Dacquoise noix de cocos, bavaroise citron vert et mousse chocolat fraise.



### Bûche casse noisette

*Een traditionele Franse bûche door Philippe herzien. Romig, luchtig en praline. Crème mousseline pralinée, krokante noten praliné en gekarameliseerde amandelen.*

Onctueux et léger, une bûche traditionnelle pralinée revisitée par Philippe.

Mousseline pralinée, croustillant praliné et amandes caramélisées.



### Bûche chocolat - framboise

*Een verrassend chocolade frambozen dessert. Een hart van framboze, in een mousse van melk chocolade, omgeven door pure chocolade.*



Un élégant dessert chocolat framboise.

Un coeur de framboise, enrobé d'une mousse de chocolat au lait, napé de chocolat pure Valhrona.



*Vanaf 31 december 2017 zijn er weer de galette des Rois*

A partir du 31 Décembre 2017 vous pourrez commander la galette des Rois



### Bûche passie passion

*Passievrucht ten top. Een fris dessert, een mousse en een bavaroise op een hazelnoot dacquoise.*

Un dessert frais et fruité, tout fruit de la passion, mousse, bavaroise sur une dacquoise noisette.



### Bûche toute tentation

*Voor de echte chocolade liefhebbers. Door de verschillende bewerkingen van de chocola, een luchtig chocolade dessert.*

Pour les amoureux du chocolat.

Couches alternées de différentes textures pour un dessert léger tout chocolat.





## Bestelformulier december 2017

U kunt voor ons gebruikelijke assortiment gebak en klein brood gewoon terecht in de winkel. Om zo efficiënt mogelijk iedereen te kunnen helpen tijdens de feestdagen stellen wij het op prijs dat iedere bestelling vooraf wordt betaald.

*Pour notre assortiment de pâtisserie et viennoiserie habituel vous pouvez simplement vous rendre au magasin. Pour plus d'efficacité en ces jours de fêtes nous vous demandons de bien vouloir payer votre commande à l'avance.*

Naam/ Nom Client \_\_\_\_\_

No. De téléphone \_\_\_\_\_

| Afhaaldatum/Date de prise de la commande |                  |
|--|------------------|
| 24 Décembre 2017                         | 31 Décembre 2017 |

### Feestelijk gebak/Nos entremêts de fêtes

|                            | 1 pers € 3,75      | 6 pers € 22,50 | Bûche          | 10 pers < €3,75p.p. | Entremêt |
|----------------------------|--------------------|----------------|----------------|---------------------|----------|
| Bûche fraise - citron vert |                    |                |                |                     |          |
| Bûche casse noisette       |                    |                |                |                     |          |
| Bûche passie passion       |                    |                |                |                     |          |
| Bûche chocolat - framboise |                    |                |                |                     |          |
| Bûche toute tentation      |                    |                |                |                     |          |
| Tarte citron               | 6 pers €16,10      |                | 10 pers €26,90 |                     |          |
| Tarte chocolat             | 6 pers €15,90      |                | 10 pers 26,90  |                     |          |
| Mix 16 Petis fours sucrés  | Petit Fours €17,60 |                |                |                     |          |
| Mix 16 macarons            | Macarons €17,60    |                |                |                     |          |

|   |        |
|---|--------|
| Mix 16 Petits fours salés: Lorraine, Poireau chèvre crémeux & légumes   | €20,80 |
| Mix 16 petits fours salés végétariens: Poireau chèvre crémeux & légumes | €20,80 |

|  | 1 pers €3,30 | 4 pers €12,50 | 8 pers € 24,90 |
|--|--------------|---------------|----------------|
| Quiche Lorraine  |              |               |                |
| Quiche Poireau chèvre crémeux                            |              |               |                |
| Quiche Légumes (Carotte, courgette, poivrons, Fenouille) |              |               |                |

|  |              |            |
|--|--------------|------------|
| Confiture de Noël                              | €4,95        |            |
| Truffes au chocolat au vieux marc de Champagne | €5,50        |            |
| Bonbons Valrhona mixed (per 100gr)             | €5,95        |            |
| Marrons glacés (per stuk/pièce)                | €2,50        |            |
| Kerst tulband (cake)                           | €11,-        |            |
| Kerst amandelstaaf €5,20   Kerstkrans €9,65    | Amandelstaaf | Kerstkrans |

## La liste des pains à pré commander/ Spéciale broodlijst

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>Kerststol 1 pers €1,40   Brood €6,25</b>                    | 1 pers | Brood - Pain |
| <b>Brioche 1 pers €1,25   Brioche Pain €4,50</b>               |        |              |
| <b>Campaillette</b>  | €1,85  |              |
| <b>Campaillette 200 gr</b> <i>Half gebakken - Préculits</i>    | €1,40  |              |
| <b>6 mini piccolo's wit</b> <i>Half afgebakken – Préculits</i> | €3,30  |              |
| <b>6 mini piccolo's mix</b> <i>Half afgebakken – Préculits</i> | €3,60  |              |

|                                  |       | Half afgebakken/ Préculit | Gebakken/Cuit |
|----------------------------------|-------|---------------------------|---------------|
| <b>Pavé bruin</b>                | €3,20 |                           |               |
| <b>Pain d'Emile</b>              | €3,90 |                           |               |
| <b>Pain Gaulois (100% speld)</b> | €3,90 |                           |               |
| <b>Pain rustique</b>             | €3,20 |                           |               |
| <b>Pain au blé noir</b>          | €3,20 |                           |               |
| <b>Pain multi grain</b>          | €4,90 |                           |               |
| <b>Pain de seigle</b>            | €3,20 |                           |               |
| <b>Pain de meule</b>             | €2,95 |                           |               |
| <b>Pain Margot</b>               | €2,95 |                           |               |
| <b>Pavé wit</b>                  | €3,20 |                           |               |
| <b>Galette Bretonne</b>          | €3,20 |                           |               |
| <b>Bibi bol</b>                  | €3,90 |                           |               |
| <b>Pain de mie blanc</b>         | €4,90 |                           |               |
| <b>Noten vijgenbrood</b>         | €5,20 |                           |               |
| <b>Pain aux olives</b>           | €3,90 |                           |               |

## Voor oud en nieuw/ Pour le réveillon de la St. Sylvestre

### 31 Décembre

|                                |        |  |
|--------------------------------|--------|--|
| <b>Chouquettes</b>             | €0,50  |  |
| <b>Oliekrentenbollen</b>       | €1,00  |  |
| <b>Appelbeignets</b>           | €1,80  |  |
| <b>Galette des rois 4 pers</b> | €18,00 |  |
| <b>Galette des rois 8 pers</b> | €26,50 |  |

La galette des rois est disponible à partir du 31 Décembre

De galette des rois zijn verkrijgbaar vanaf 31 december

