

Philippe Galerne exclusiviteit en een vleugje nostalgie

adres

Aert van der Goesstraat 24
2582 AK Den Haag
070 338 86 62



De winkel



Met de hand gespoten truffels

Speciaal voor de feestdagen maken wij typisch Frans gebak, zoals de Buche de Noël (zowel klassiek als modern) en in januari de Galette des rois (driekoningenkoek). Op zondag kunt u altijd terecht voor een lekker warm ontbijt.



Heerlijk Frans brood



Charlotte fruits des bois, Bavaroise mûres, Rachele aux fruits, Sicile chocolat pistasche



Fransman Philippe is al jarenlang een gepassioneerde patissier. Nadat hij zijn bakkersdiploma behaalde, kwam hij naar Nederland en heeft hier de Nederlandse producten en werkmethode leren kennen. Hij heeft zijn vak verder uitgediept door deel te nemen aan en het winnen van vele internationale vakwedstrijden. Drie jaar geleden heeft Philippe zijn eigen Franse banketbakkerij geopend, waarin hij al zijn passie kan ontplooiën.

Ambachtelijk, kwalitatief hoog, eerlijke producten, klantgerichtheid en klantvriendelijkheid zijn kenmerken van onze patisserie. U vindt hier natuurlijke klassieke Franse stokbroden, heerlijke pains au chocolat, brioches, en authentiek gebak. Ook zijn er veel exclusieve en speciaal ontworpen delicatessen gevuld met mango- en limoen mousse, Ghana chocolade en pistache croustillant.

In onze open bakkerij kunt u met eigen ogen bekijken hoe ons professionele team bezig is met het bereiden van de ambachtelijke broden. Kom binnen en geniet van de bedrijvigheid, het vakmanschap en alles wat gepaard gaat met de bereiding van de producten. Kijk, ruik, proef en geniet.

Team Philippe Galerne