



Pâtisserie van Laorensius 2018 zomer

‘verfijnde pâtisserie, **volledig biologisch** en handgemaakt’

-Bestellen; een aantal dagen vooraf per email of telefoon info@laorensius.nl
010-7513291. Houdt rekening met onze openingstijden.

Voorlopig assortiment... iets specifiek in gedachte, laat het ons weten...

Tartes:

Lage fijne Franse taarten met korstdeegbodern, amandelvulling en fruit.
Goed voor gemiddeld 8 à 10 stukken

- Seizoensfruit (nu appel of peer in herfst/winter) € 23,-

Taarten:

Goed voor 12 stukken

- Chocoladehazelnoot taart € 24,- (gluten vrij)
- Hazelnoot-merengue taart € 23,- (gluten en lactose vrij)
- Wortelnotentaart met kruiden € 23,-
- Cheesecake met confituur topping € 24,50
- Cheesecake met vers rood fruit € 31,50

Cakes:

Bananecake met, palmsuiker, chocola & rum € 19,50
Seizoenscake met rabarber, rozijnen en gezouten karamel € 19,50

Gateaux – koeken:

Kokoskoek met kruiden per 20 stuks = € 25,- (gluten vrij en lactosevrij)
Franse Madeleines per 20 stuks = € 15,-