



## Love\_cakes

<p><u>TAARTEN (biscuit):</u>  <i>Chocomoussetaart;          Afwerking en vulling in chocomousse met          chocolade decoratie.</i></p>	<p>50 Euro = 10. pers.          75 Euro = 15 pers.          100 Euro = 20 pers.          125 Euro = 25 pers.          150 Euro = 30 pers.</p>
<p><i>Chocomoussetaart;          Afgesmeerd met chocomousse en gevuld met          banketbakkersroom.</i></p>	<p>50 Euro = 10. pers.          75 Euro = 15 pers.          100 Euro = 20 pers.          125 Euro = 25 pers.          150 Euro = 30 pers.</p>
<p><i>Slagroomtaart;          Afwerking en vulling in slagroom versierd met          chocolade decoratie.</i></p>	<p>40 Euro = 10. pers.          60 Euro = 15 pers.          80 Euro = 20 pers.          100 Euro = 25 pers.          120 Euro = 30 pers.</p>
<p><i>Slagroom fruittaart;          Afwerking en vulling in slagroom, bovenop          gemengde fruitsoorten.</i>   <u>Exotische fruitsoorten; een meerprijsje van          0,40 Euro/pers.</u></p>	<p>40 Euro = 10. pers.          60 Euro = 15 pers.          80 Euro = 20 pers.          100 Euro = 25 pers.          120 Euro = 30 pers.</p>
<p><i>Slagroomtaart gevuld met banketbakkersroom.</i></p>	<p>40 Euro = 10. pers.          60 Euro = 15 pers.          80 Euro = 20 pers.          100 Euro = 25 pers.          120 Euro = 30 pers.</p>



<p><u>TAARTEN (biscuit):</u>  <i>Creme au beurre taart;  Vulling naar keuze.</i></p>	<p><i>50 Euro = 10. pers.  75 Euro = 15 pers.  100 Euro = 20 pers.  125 Euro = 25 pers.  150 Euro = 30 pers.</i></p>
<p><i>Fondanttarten; deze is volledig bedekt met fondant, gedecoreerd met naam en leeftijd in fondant letters. Vulling en afsmering naar keuze</i></p> <p><u>Extra kosten:</u>  <i>Fondant schoentjes/beertjes/poppetjes  Fondant vlinders</i></p>	<p><i>60 Euro = 10. pers.  90 Euro = 15 pers.  120 Euro = 20 pers.  150 Euro = 25 pers.  180 Euro = 30 pers.  10 Euro/stuk  1 Euro/stuk</i></p>
<p><i>Ferrero Rocher taart;  Vulling van ferreroroom, buitenkant afgesmeerd met creme au beurre nutellasmaak of chocomousse. Bovenop chocolade drip en versierd met ferrero Rochers.</i></p>	<p><i>55 Euro = 10 pers.  82,50 Euro = 15 pers.  110 Euro = 20 pers.  137,50 Euro = 25 pers.  165 Euro = 30 pers.</i></p>
<p><i>Maltesers taart;  Taart volledig bedekt met maltesers, vulling en afsmering naar keuze.</i></p>	<p><i>43 Euro = 10 pers.  64,50 Euro = 15 pers.  86 Euro = 20 pers.  107,50 Euro = 25 pers.  129 Euro = 30 pers.</i></p>
<p><i>Oreo taart;  Vulling oreoroom, buitenkant afgesmeerd met creme au beurre oreo. Gedecoreerd bovenop met oreo en rondom oreokruimels</i></p>	<p><i>55 Euro = 10 pers.  82,50 Euro = 15 pers.  110 Euro = 20 pers.  137,50 Euro = 25 pers.  165 Euro = 30 pers.</i></p>



TAARTEN (biscuit):

Unicorntaart;

Afgewerkt met creme au beurre met vulling naar keuze.

60 Euro = 10. pers.  
 90 Euro = 15 pers.  
 120 Euro = 20 pers.  
 150 Euro = 25 pers.  
 180 Euro = 30 pers.

Driptaart met chocolade assortiment bovenop (ferrero Rocher, kinder bueno, kinder maxi, oreo koekjes, chocolade reepjes,...)

40 Euro = 10 pers.  
 60 Euro = 15 pers.  
 80 Euro = 20 pers.  
 100 Euro = 25 pers.  
 120 Euro = 30 pers.

Driptaart met aardbeien en rode vruchten couli drip

Meerprijs:

Maroschino kersen 0,20 Euro / pers.

40 Euro = 10 pers.  
 60 Euro = 15 pers.  
 80 Euro = 20 pers.  
 100 Euro = 25 pers.  
 120 Euro = 30 pers.

Stapeltaart; vanaf 20 pers. vulling en afwerking naar keuze.

6 Euro / pers.

Bruidstaarten; vulling en afwerking naar keuze

8 euro / pers.

Cijfertaarten; vulling en afwerking naar keuze.

50 Euro = 10 pers.  
 75 Euro = 15 pers.  
 100 Euro = 20 pers.  
 125 Euro = 25 pers.  
 150 Euro = 30 pers.



<u>Dessertglaasjes: ( min. aankoop 10 glaasjes )</u>	
Chocomousse met ferreroroom, bresilliene nootjes	2,30 Euro / glaasje
Mascorpone met caramelsaus, kruimel bastognekoek	2,30 Euro / glaasje
3 kleurige chocomousse met een laagje chocolade saus	2,40 Euro / glaasje
Tiramisu	2,50 Euro / glaasje
Mascarponeroom met rode vruchten en rode coulis	2,40 Euro / glaasje
Mascarponeroom met citrus coulis	2,40 Euro / glaasje
Speculoos met banketbakkersroom en verschillende laagjes chocolade afgewerkt met chocolade deco.	2,40 Euro / glaasje
Slagroom, banketbakkersroom en verse fruit	2,40 Euro / glaasje
Mokka glaasje afgewerkt met chocolade decoratie	2,20 Euro / glaasje
Nutella en oreoroom met een slagroom toefje en hierop een oreo koekje.	2,40 Euro / glaasje
<u>Macarons: (min. aankoop 12stuks)</u>	
Macarons diameter 4,5 cm	0,90 Euro
Macarons diameter 7 cm	1,30 Euro
<u>Macaron smaak opties (creme au beurre vulling):</u>	
Citroen	Vanille
Bosbessen	Framboos
Passievruchten	Groene appel
Kers	Caramel
Mokka	Aardbei
Nutella	Chocolade ganache
Smashcake voor photoshoot naar keuze	25 à 30 Euro



## Love\_cakes

<u>Cupcakes: (min. aankoop 12stuks)</u>	
Vanille cupcake	1,40 Euro / stuk
Cupcakes met topping	2,20 Euro / stuk
<u>Topping keuze</u> ; creme au beurre, slagroom, nutella	
Cupcakes met fondant decoratie	2,80 Euro / stuk
Fondant foto print voor op de cupcakes, dit bedrag komt bovenop de bovenstaande cupcake prijzen.	12 stuks = 5,50 Euro 24 stuks = 7,50 Euro
<u>Gebak:</u>	
Roomhoorntje gevuld met banketbakkersroom	1,40 Euro / stuk
Roomhoorntje gevuld met slagroom	1,30 Euro / stuk
Profiterols gevuld met banketbakkersroom en gedipt in Callebaut chocolade min 10 stuks	7 Euro = 10 stuk
Roomsoesjes ( deze kan ook gedipt worden in Callebaut chocolade) min. 10 stuks	6 Euro = 10 stuk
Eclairs verschillende vulling keuze;	
Banketbakkersroom	1,50 Euro / stuk
Slagroom	2 Euro / stuk
Mokkapudding	2,20 Euro / stuk
Slagroom met vers fruit.	2,30 Euro / stuk
Tompoezen met chocolade glazuur of witte glazuur	1,40 Euro / stuk
Donuts met verschillende toppings min 10 stuks	10 Euro = 10 stuk
Suikerwafels of vanille wafels min 10 stuks	0,65 Euro / stuk
Zanddeeg taartje (= 2 pers.)	6 Euro / stuk
Tartelletjes vulling naar keuze	2 Euro / stuk
Berlijnse bol	1,30 Euro / stuk
Vanille cake 10-12 pers.	8 Euro / stuk
Marmercake 10-12 pers.	8 Euro / stuk
Vanille cake met chocolade drip of witte glazuur	8,30 Euro / stuk



<u>Vlaaien: (-+12 pers. = 20cm diameter)</u>	
<i>Chocomousse met banketbakkersroom</i>	<i>11,80 Euro</i>
<i>Kriekenvlaai met raster</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>Kriekenvlaai met slagroom</i>	<i>11,30 Euro</i>
<i>Smurfenvlaai</i>	<i>11,30 Euro</i>
<i>Abrikozenvlaai</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>Appel kruimelvlaai</i>	<i>10,30 Euro</i>
<i>Fruitvlaai (zelf keuze fruit) (= banketbakkersroom met fruit topping)</i>	<i>12,80 Euro</i>
<i>Banketbakkersroom met slagroom</i>	<i>11,80 Euro</i>
<i>Ananasvlaai (= banketbakkersroom hierbovenop annanasschijfjes)</i>	<i>10,80 Euro</i>



Taart vulling en afsmering smaken:

<i>Creme au beurre rode vruchten</i>	<i>Creme au beurre kersen+rode couli</i>
<i>Creme au beurre vanille</i>	<i>Creme au beurre oreo</i>
<i>Creme au beurre mokka</i>	<i>Creme au beurre raffaello</i>
<i>Creme au beurre nutella</i>	<i>Creme au beurre ferrero rocher</i>
<i>Creme au beurre speculoos</i>	<i>Tiramisu (= vulling)</i>
<i>Witte chocolade chocomousse</i>	<i>Zwarte chocolade chocomousse</i>
<i>melkchocolade chocomousse</i>	<i>Slagroom</i>
<i>Slagroom met verse fruit</i>	<i>Aardbei slagroom</i>
<i>Chocolade slagroom</i>	<i>Slagroom met chocolade stukjes</i>
<i>Slagroom met rode vruchten couli</i>	<i>Speculoosroom</i>
<i>Banketbakkersroom</i>	<i>Oreoroom</i>
<i>Ferreroroom</i>	<i>Nutellaroom</i>
<i>Raffaelloroom</i>	<i>Kinder chocoladeroom (= vulling)</i>

**Ter informatie:** Bij elke bestelling zal u gevraagd worden om 2/3<sup>de</sup> van de totaal bedrag als voorschot te storten op de bankrekeningnummer van Love\_cakes. U moet dan een betalings bewijs bezorgen (foto,screenshot) aan Love\_cakes. Zodra u dit heeft gedaan zal u bestelling definitief worden. Bij afhalingen bent u zelf verantwoordelijk van u taart zodra u bij Love\_cakes vertrekt is de volledige verantwoordelijkheid aan de klant. Bij leveringen is deze verantwoordelijkheid van Love\_cakes. Alle bestellingen worden met de nodige hygiëne en zorg afgewerkt volgens de klant zijn/haar wensen. De prijzen in de bovenstaande lijst kunnen afwijken (minder of meer) dit in samenspraak met u als klant.