

kerstfolder

**Bakkerij** 

2023 **traiteur**

brood · gebak · patisserie · ijs · traiteur

**CARL**

INGEBAKKEN VAKMANSCHAP®

— EST. 1993 —



*Beste Klant.*

*Naar goede gewoonte bieden wij u ook  
dit jaar een uitgebreid assortiment aan  
van overheerlijke feestartikelen en  
trakteerbereidingen.*

*Dankzij het aparte bestelformulier en  
onze webshop kunt u thuis in alle rust  
de smakelijke voorbereidingen treffen voor  
gezellige feestdagen.*

*Wij wensen u en uw familie alvast prettige  
feestdagen & een gezond nieuw jaar!*

*Bakkerij Carl*



## OPENINGSUREN

<b>23 december</b>	Geopend t.e.m. 16u00 <i>toonbankverkoop &amp; afhalen bestellingen</i>
<b>24 december</b>	Geopend t.e.m. 16u00 <i>toonbankverkoop &amp; afhalen bestellingen</i>
<b>25 december</b>	09u00 t.e.m. 13u00 <i>enkel afhalen bestellingen</i>
<b>31 december</b>	07u00 t.e.m. 14u00 <i>toonbankverkoop</i> 10u00 t.e.m. 14u00 <i>afhalen bestellingen</i> <i>Afwijkende openingsuren per winkel, vraag naar de openingsuren in de winkel</i>
<b>1 januari</b>	Alle winkels zijn gesloten
<b>2 januari</b>	Alle winkels zijn gesloten <i>behalve Duffel</i>



**Bestellingen:** om lange wachttijden te voorkomen gelieve het gekozen afhaaluur te respecteren.



**Sluitingsdag:** al onze winkelpunten zijn gesloten op maandag 1 januari Op dinsdag 2 januari is Duffel open.



## BESTELLINGEN BAKKERIJ

<b>voor 24 december</b>	Bestellen t.e.m. 23/12 - 16u
<b>voor 25 december</b>	Bestellen t.e.m. 24/12 - 16u
<b>voor 26 december</b>	Bestellen t.e.m. 25/12 - 16u
<b>voor 31 december</b>	Bestellen t.e.m. 30/12 - 16u



**Op 24, 25 en 31 december is enkel het beperkt assortiment uit het bestelformulier beschikbaar.**



## BESTELLINGEN TRAITEUR

<b>voor 24 december</b>	Bestellen t.e.m. 20/12
<b>voor 25 december</b>	Bestellen t.e.m. 21/12
<b>voor 26 december</b>	Bestellen t.e.m. 22/12
<b>voor 31 december</b>	Bestellen t.e.m. 27/12



**Afhaalpunten:** Putsesteenweg (Bonheiden), Rijmenam, Battel, Hofstade (Zemst), Zoetewei (Putte), Duffel, Lier, Liersesteenweg (Sinte-Katelijne-Waver), Molenberg en Emblem





# KRAAKVERS BROOD

Bij Bakkerij Carl geurt het meerdere keren per dag naar **vers gebakken brood en pistolets**. Deze worden in de plaatselijke ateliers of de winkels zelf gebakken.

Ook tijdens de feestdagen branden onze ovens meermaals om u te voorzien van ambachtelijk & kraakvers (feest)brood. **Wil u uw producten zo vers mogelijk? Plaats uw bestelling dan volgens onderstaande bakuren.**



**24/12**

9u00 & 12u00  
& 14u00



**25/12**

9u00 & 11u00



**31/12**

7u00 & 10u00  
& 12u00





## BROOD

### FEESTBROOD

Kerstster briochedeeg	€ 2,00
Kerstkindje kramiek	€ 4,50
Kerststol (400gr.)	€ 6,50

### LUXEBRODEN

Wit desembrood	€ 4,10
Donker desembrood	€ 4,10
Steengemalen tarwe deluxe	€ 4,10

### STOKBROOD

Stokbrood wit	€ 1,95
Stokbrood wit breed	€ 1,95
Stokbrood grof	€ 1,95
Bageppi	€ 2,30
Bageppi céréale	€ 2,30
Ciabatta groot	€ 2,00



### MINI BROODJES

Mini-assortiment wit  
4 stuks (2 x wit - steentje - tijger)

€ 2,00

Mini-assortiment grof  
4 stuks (2 x grof - maanzaad - waldkorn)

€ 2,00

### KARREWIEL

Mini karrewiel wit (gem 15st)

€ 11,25

Mini karrewiel grof (gem 15st)

€ 11,25

### VERRASSINGSBRODEN

Kerstboom 25 mini sandwiches

€ 55,00

Kerstboom 50 mini sandwiches

€ 75,00

### SERVEERTIP

*Stokbroden, bageppi's & pistolets het best  
bewaren in een droge ruimte en op een lucht  
doorlatende ondergrond*









# HAPJES

## HUISBEREIDE APERITIEFHAPJES

Assortiment warme hapjes mini videe  
*mini videe kaas-hesp, mini videe vol-au-vent, mini videe garnalen, mini quiche prei / ham*

€ 5,90

Assortiment warme hapjes bladerdeeg  
*mini pizza, bladerdeeghapje kaas, bladerdeeghapje kip curry, bladerdeeghapje zalm*

€ 5,90

Mini worstenbroodje  
Mini curryrol

€ 1,50

€ 1,50

# SCHOTELS

*(Beschikbaar voor 4 of 6 personen)*



**Charcuterieschotel hoofdgerecht € 14,50/pp.**

*Rijkgevulde schotel met diverse soorten charcuterie en huisbereide slaatjes. Afgewerkt met vers fruit. **250 gr.pp***



**Kaasschotel hoofdgerecht € 14,50/pp.**

*Schotel met aangepaste Belgische & Franse kazen. Afgewerkt met vers fruit & noten **250 gr.pp***



**Kaasschotel dessert € 10,50/pp.**

*Schotel met aangepaste Belgische & Franse kazen. Afgewerkt met vers fruit **150 gr.pp***



**Tapasschotel € 13,50/pp.**

*Schotel met diverse soorten olijven, zongedroogde tomaatjes & aangepaste charcuterie **150 gr.pp***





# GEBAK

## MINI GEBAK

Mini stronkje slagroom	€ 2,95	Mini astrid	€ 2,85
Mini stronkje mokka CAB	€ 2,95	Mini framboos	€ 2,85
Mini javanais	€ 2,85	Mini vanille/karamel	€ 2,95
		Mini zwaantje	€ 2,85

## INDIVIDUEEL GEBAK

Kerststronkje slagroom	€ 4,40	Glaasje chocomousse	€ 3,80
Kerststronkje zwarte woud	€ 4,50	Glaasje tiramisu	€ 3,95
Kerststronkje CAB mokka	€ 4,40	Vanille/karamel	€ 4,40
Kerststronkje CAB vanille	€ 4,40	Framboos/passiebavarois	€ 4,40
Kerststronkje CAB chocolade	€ 4,40		
Astrid	€ 3,95		
Javanais patéke	€ 3,95		

## ZOETIGHEDEN

Petit four marsepein <i>(assortiment per 8)</i>	€ 15,00	Mini cakejes <i>(200gr.)</i>	€ 7,60
Petit four crème au beurre <i>(assortiment per 8)</i>	€ 15,00	Dessertkoekjes <i>(200gr.)</i>	€ 11,30
		Pralines <i>(250gr.)</i>	€ 11,30
		Pralines <i>(500gr.)</i>	€ 22,50

## SERVEERTIP

*Crème au Beurre best 1 uur voor opdienen uit de koelkast halen & serveren op kamertemperatuur*



Merry  
Christmas

CARL





# KERSTSTRONKEN

De kerststronk of kerstbûche is voor velen een traditionele afsluiter van de feestavond.

Onze patissiers gaan volgens de regels van de ambachtelijke kunst aan de slag met dit overheerlijke dessert en werken hiervoor met de beste ingrediënten.

**Puur genieten!**



# STRONKEN

*Afwerking van de kerststronk kan verschillen naargelang het aantal personen  
(Beschikbaar voor 4 of 6 personen)*



## Slagroom

Luchtige biscuit met een vulling van krieken en slagroom. Afgewerkt met vers rood fruit & chocolade

€ 4,85/pp.



## Zwarte woud

Luchtige chocoladebiscuit met slagroom en krieken. Overgoten met een donkeregancha en afgewerkt met vers fruit & chocolade

€ 5,00/pp.



## Brasil

Chocolademousse op basis van Callebaut Origin - Chocolate Collection Madagascar 67,4% - vulling van vanillemousse en frambozencoulis

€ 5,00/pp.



## Framboos

Overheerlijke frambozenbavarois met een vulling van tiramisu op basis van vanille. Afgewerkt met vers fruit & chocolade

€ 5,00/pp.



## Vanille/karamel

Een luchtige vanillemousse gevuld met een crème brulée van karamel en een chocolade-amandelbiscuit op een krokante bodem, afgewerkt met een ganache van karamel

€ 5,00/pp.



## SERVEERTIP

*Crème au Beurre best 1 uur voor opdienen uit de koelkast halen & serveren op kamertemperatuur*



### Mokka

Biscuit crème au beurre met mokka'smaak afgewerkt met chocolade

€ 4,85/pp.



### Vanille

Biscuit crème au beurre met vanillesmaak afgewerkt met chocolade

€ 4,85/pp.



### Chocolade

Biscuit crème au beurre met chocoladesmaak afgewerkt met chocolade

€ 4,85/pp.

# NIEUWJAARSASSORTIMENT

Zet het nieuwe jaar alvast smakelijk in!

Onze patissiers voorzien jullie alvast van een vernieuwd en vooral overheerlijk assortiment om er een gezellig oud op nieuw van te maken.

**Het nieuwjaarsassortiment is verkrijgbaar vanaf 27/12**

netlige Feesten





# NIEUWJAARSBISCUITS

Afwerking van de nieuwjaarsbiscuit kan verschillen naargelang het aantal personen

(Enkel beschikbaar voor 4 personen, behalve biscuit slagroom ook voor 6 personen)



**Vanille**

Luchtige biscuit met crème au beurre op basis van vanille. Afgewerkt met feestelijke decoraties en roze ganache

€ 4,85/pp.



**Mokka**

Luchtige biscuit met crème au beurre op basis van mokka. Afgewerkt met feestelijke decoraties en chocolade

€ 4,85/pp.



**Chocolade**

Luchtige biscuit met crème au beurre op basis van chocolade. Afgewerkt met feestelijke decoraties en chocolade

€ 4,85/pp.



**Slagroom**

Luchtige biscuit met een vulling van kriecken. Afgewerkt met slagroom, vers rood fruit & chocolade

€ 4,85/pp.



## SERVEERTIP

*Crème au Beurre best 1 uur voor opdienen uit de koelkast halen & serveren op kamertemperatuur*



### Zwarte woud

Luchtige chocoladebiscuit met slagroom & krieken. Overgoten met een lichte ganache en afgewerkt met chocolade

€ 4,85/pp.



### Speculaas

Een tiramisu van crumblespeculaas op een krokantebodem van speculaas, afgespoten met een mousse en een ganache van karamel.

€ 4,85/pp.



### Framboos / passiebavarois

Een duo van luchtige passie- en frambozenmousse op een amandelbiscuit en een rand van amandelbiscuit overgoten met een frambozen afdekgelei

€ 4,85/pp.



# HUISBEREID IJS

## IJSSTRONKEN

*Ijsstronken enkel te verkrijgen op bestelling (1 formaat +/- 4 tot 8 personen)*



### Ijsstronk vanille - aardbei

ijsstronk gevuld met huisbereid vanille-ijs  
en een dun laagje aardbeienijs.

Feestelijke afwerking met verse stukjes aardbei  
\*Afwerking kan afwijken

€ 29,80



### Ijsstronk mokka

ijsstronk gevuld met huisbereid mokka-ijs,  
een dun laagje amandelbiscuit en een  
feestelijke afwerking met chocolaatjes

\*Afwerking kan afwijken

€ 29,80

## SCHIEPIJS

Vanille

Mokka

500 ml

1 L

€ 6,50

€ 12,00

€ 6,50

€ 12,00



### BESTELLINGEN IJSSTRONKEN

*Ijsstronken enkel te verkrijgen op bestelling*

Voor 24/12 & 25/12 bestellen t.e.m. 22/12

Voor 31/12 bestellen t.e.m. 29/12





Merry  
Christmas





# TRAITEURFOLDER

Stel je ideale feestmenu samen met de culinaire gerechten uit ons traiteurassortiment.

Onze chef-koks gaan enkel voor de allerbeste kwaliteit door te werken met authentieke recepten en dagverse kwaliteitsingrediënten.



## **Afhaalpunten**

Putsesteenweg (Bonheiden), Rijmenam, Battel, Hofstade (Zemst),  
Zoetewei (Putte), Duffel, Lier, Liersesteenweg (Sint-Katelijne-Waver)  
Emblem en Molenberg

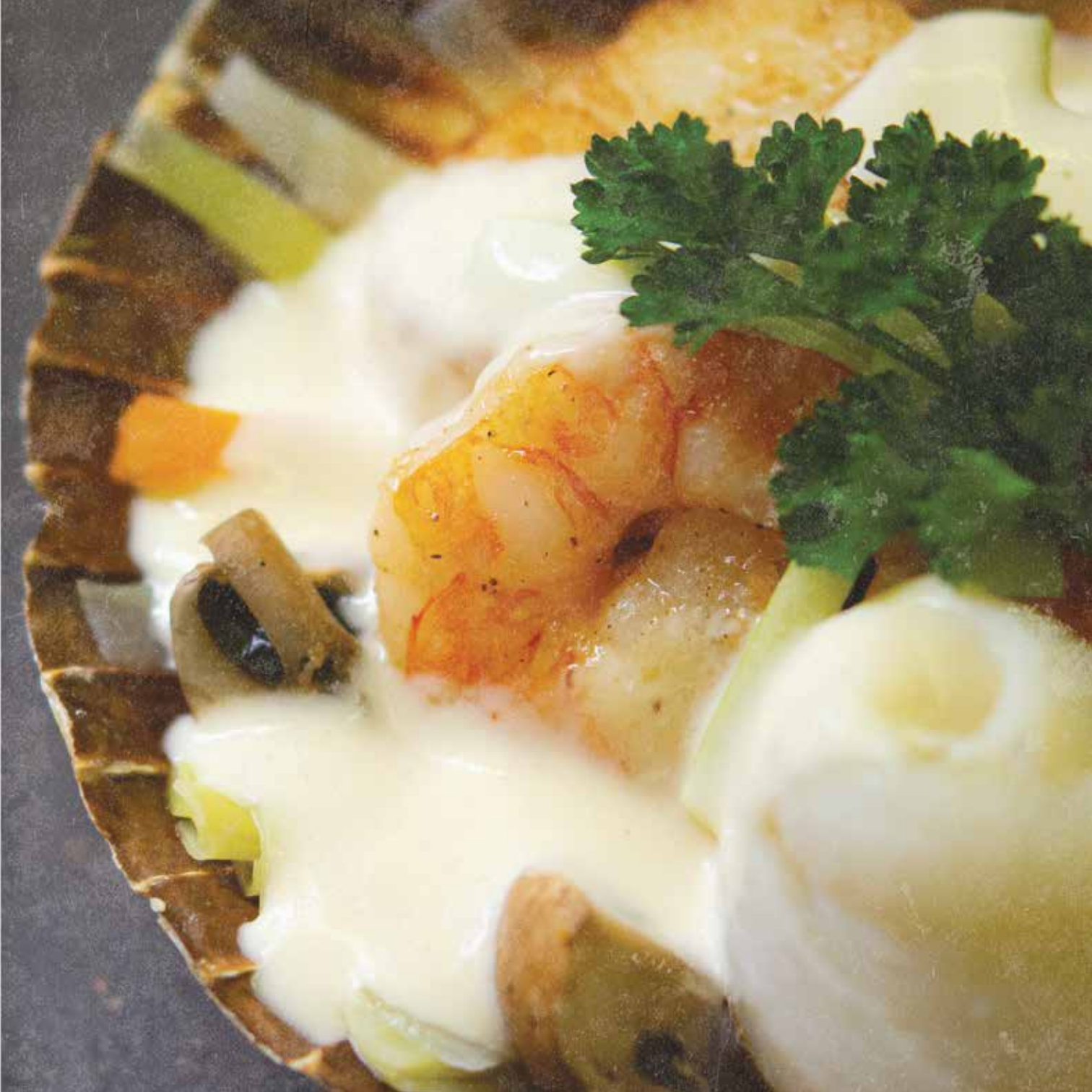


## SOEPEN (1 liter)

Kippenbouillon met balletjes	€ 6,50
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50
Crème van boschampion	€ 7,00
Aspergeroomsoep/Gerookte Zalm	€ 9,00
Witloofcrème met grijze garnalen	€ 9,00
Kreeftensoep	€ 11,00

## VOORGERECHTEN (per stuk)

Kaaskroket	€ 3,00	Seranohamkroket	€ 4,50
Wildkroket	€ 4,00	Scampipannetje	€ 11,00
Garnaalkroket	€ 5,60	Vispannetje	€ 10,50



# HOOFDGERECHTEN

## Vleesbereidingen\*

*EXCLUSIEF groenten en aardappelen*

---

Ardeens varkensgebraad/peperroomsaus	€ 11,00
Varkenshaasje met graanmosterdsaus	€ 12,00
Gevuld kalkoengebraad met peertjes en veenbessen	€ 13,00
Hertenfilet/Grand Veneur (Veenbessensaus)	€ 15,00

## Visbereidingen\*

*EXCLUSIEF groenten en aardappelen*

---

Visstoofpotje ( <i>kabeljauw, zalm, tongrol, scampi, garnalen</i> )	€ 13,00
Gepocheerde tongrolletjes met kreeftensaus	€ 14,00

## Stoverijen

*Per kg (+- 3 pers.) of 600g (+- 2pers.)*

---

Gehaktballen tomatensaus	€ 14,00 / 8,40
Kalkoenragout	€ 16,00 / 9,60
Vol au vent	€ 17,00 / 10,00
Stoofvlees met blauwe chimay	€ 21,00 / 12,60
Kalfsblanket	€ 23,00 / 14,00
Stoverij van wild	€ 29,00 / 17,50

\* Prijzen per persoon









## VLEESSHOTELS

### Gourmetschotel

€ 17,00/pp.

*Gemarineerde rundsteak, gemarineerde kipfilet, varkenshaasje, hamburger, chipolata, lamskroontje, grillkaas, paprika, ui, champignon, kruidenboter&kwartelei*

---

## BUFFETTEN

### Koud buffet vlees

€ 25,00/pp.

*Varkensgebraad met graanmosterd, gemarineerde kip en ananas, meloen met gerookte ham, huisbereide boulet met krieken, everzwijnpaté met chutney, verse groentjes*

### Koud buffet vis

€ 28,00/pp.

*Tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gevulde perzik met tonijnsalade, zalm Belle Vue, gemarineerde scampi, verse groentjes*







## BIJGERECHTEN

### Rauwkostassortiment

*komkommer, slamengeling, wortelen, tomaten, aardappelsalade, eitje*

€ 7,50/pp.

### Warm groentenassortiment

*Gebakken witloof, champignon/kruidenkaas, boontjes met spek, gestoofde spruitjes*

€ 9,00/pp.

---

### Warme fruit assortiment

Peertjes in rode wijn (2st.)

€ 4,00/portie

Ovenappel met veenbessen (1st.)

### Warme sauzen

Grand Veneur (veenbessensaus)

€ 4,50/portie

Peperroomsaus

Fine Champagne (romig sausje met cognac)

Kreeftensaus

Graanmosterdsaus

### Aardappelgarnituur

Kroketten 10st.

€ 5,50

Kroketten 20st.

€ 9,00

Kroketten 50st.

€ 20,00

Amandelkroketten 20st.

€ 13,00

Amandelkroketten 50st.

€ 27,00

Aardappelpuree of aardappelgratin 250g

€ 4,50



# Na de feestdagen

## Driekoningen

Driekoningentaart

Woensdag 3 januari t.e.m. 7 januari

## Verloren maandag

Maandag 8 januari 2024

Onze winkelpunten zijn uitzonderlijk geopend van **7u t.e.m. 17u**

*Verkoop van overheerlijke & verse appelbollen, worstenbroden,  
curryrollen & een beperkt assortiment*

### *Deelnemende winkels*

*Putsesteenweg (Bonheiden), Rijmenam, Battel, Hofstade (Zemst),  
Zoetewei (Putte), Liersesteenweg (Sint-Katelijne-Waver), Duffel, Lier, Molenberg en Emblem*

**BESTEL TIJDIG EN/OF KOM LANGS IN ONZE WINKELPUNTEN!**

**[WWW.BAKKERIJCARL.BE](http://WWW.BAKKERIJCARL.BE)**