2026

Kerstmis & Nieuwjaar

BAKKERIJ - PATISSERIE - DELICATESSEN - TRAITEUR



CARL
INGEBAKKEN VAKMANSCHAP®
EST. 1993

Kerst- & Nieuwjaarsfolder

Beste klant,

Naar goede gewoonte bieden wij je ook dit jaar een uitgebreid assortiment aan van overheerlijke feestartikelen en traiteurbereidingen. Ons team heeft met zorg en passie een selectie van verfijnde gerechten, verrassende hapjes en feestelijke lekkernijen samengesteld die perfect passen bij elke gelegenheid.

Of je nu kiest voor een intiem diner met familie of een groot feest met vrienden, bij ons vind je alles om van jouw eindejaarsmomenten een onvergetelijk gebeuren te maken.

Laat je inspireren door onze feestfolder, ontdek nieuwe smaken en vertrouwde klassiekers en maak van dit feestseizoen opnieuw een culinaire topper!
Wij wensen jou en je familie alvast
prettige feestdagen & een gezond nieuw jaar!

Bakkerij Carl

Openingsuren

De openingsuren kan je terugvinden op onze website of verkrijgen in één van onze winkelpunten.



Bestellingen

Om lange wachttijden te voorkomen gelieve het gekozen afhaaluur te respecteren.



Sluitingsdag

Al onze winkelpunten zijn gesloten op 1 januari 2027.

Bestellingen Bakkerij

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

- Van 24 t.e.m. 27 december en op 31 december is enkel het beperkt assortiment uit het bestelformulier beschikbaar.
- Van 28 t.e.m. 30 december is ons volledige assortiment gewoon verkrijgbaar.

Bestellingen Traiteur

- Traiteurbestellingen kunnen voor afhaling van 19 t.e.m. 31 december.
- Bestel telkens 4 dagen op voorhand.
  vb. Om af te halen op 24 december, kan je bestellen t.e.m. 20 december (de hele dag).
- Kaas-, charcuterie- en tapasschotels zijn tijdens de eindejaarsperiode enkel verkrijgbaar van 24 t.e.m. 27 december en op 31 december.





Brood

Bij Bakkerij Carl ruikt het elke dag naar vers gebakken brood en pistolets.
Ook tijdens de feestdagen branden onze ovens meermaals om u te voorzien van ambachtelijk en kraakvers (feest)brood.

Bestel volgens onderstaande bakuren voor maximale versheid.

24/12
9u, 12u & 14u

25/12
9u & 11u

31/12
10u & 12u

In het weekend zijn er standaard 4 bakmomenten per dag.

Brood

Van een knapperige korst tot smeuïg kruim, ons brood wordt elke dag met zorg en vakmanschap gebakken. Klassiek wit, volkoren of meergranen, bij ons proef je de ambacht in elke snede.

FEESTBROOD

• Kerstster briochedeeg	€ 2,20
• Kerstkindje kramiek	€ 4,75
• Kerststol (400g)	€ 7,00

LUXEBRODEN

• Rozijnenbrood groot	€ 4,65
• Rozijnenbrood klein lang	€ 3,75
• Suikerbrood klein lang	€ 3,75
• Kramiek suiker & rozijn	€ 3,75
• Wit desembrood	€ 4,30
• Donker desembrood	€ 4,30
• Steengemalen tarwe deluxe	€ 4,30
• Roggeverdommeke	€ 3,85
• Notenbrood klein	€ 3,85

STOKBROOD

• Stokbrood wit	€ 2,40
• Stokbrood wit breed	€ 2,40
• Stokbrood grof	€ 2,40
• Bageppi	€ 2,70
• Bageppi céréale	€ 2,70
• Ciabatta	€ 2,20





MINI BROODJES

- Mini-assortiment wit € 2,40
  4 stuks (2 x wit - steentje - tijger)
- Mini-assortiment grof € 2,40
  4 stuks (2 x grof - maanzaad - waldkorn)

KERSTBOMEN

- Mini kerstboom wit (gem 17st) € 13,00
- Mini kerstboom grof (gem 17st) € 13,00

VERRASSINGSBRODEN

- Kerstboom 25 mini sandwiches € 57,50
- Kerstboom 50 mini sandwiches € 78,50

Serveertip

Stokbroden, bageppi's & pistolets het best bewaren in een droge ruimte en op een luchtdoorlatende ondergrond.

TIJDENS DE FEESTDAGEN KAN JE OOK ONZE ANDERE BRODEN, PISTOLETS, STOKBRODEN, ... BESTELLEN.



Gebak

Bij Bakkerij Carl maken we van Kerst een echt smaakfeest. Onze bakkers bereiden met liefde een assortiment feestelijk kerstgebak, van luchtige kerststronken en romige taartjes tot verfijnde dessertgebakjes die elk diner in stijl afsluiten. Ambachtelijk gemaakt, met de beste ingrediënten en een vleugje kerstmagie, om samen te genieten van het gezelligste moment van het jaar.

MINI GEBAK

• Mini stronkje slagroom	€ 3,10
• Mini stronkje mokka CAB	€ 3,10
• Mini javanais	€ 3,10
• Mini astrid	€ 3,10
• Mini frambozenbavarois	€ 3,10
• Mini zwaantje	€ 3,10

INDIVIDUEEL GEBAK

• Kerststronkje slagroom	€ 4,75
• Kerststronkje CAB mokka	€ 4,75
• Kerststronkje CAB vanille	€ 4,75
• Kerststronkje CAB chocolade	€ 4,75
• Kerststronkje Zwarte woud	€ 4,75
• Astrid	€ 4,50
• Javanais patéke	€ 4,50
• Chocomousse glaasje	€ 4,35
• Ruby/Framboos	€ 4,60
• Vanille/Aardbei	€ 4,60
• Rocher praliné	€ 4,60

MINI KOFFIEKOEKEN

- Mini chocolade crèmekoek € 1,40
- Mini bloemsuiker crèmekoek € 1,40
- Mini ronde rozijnenkoek € 1,40
- Mini spiegelkoek € 1,40

ZOETIGHEDEN

- Petit four marsepein € 12,50
  (assortiment per 6)
- Petit four crème au beurre € 12,50
  (assortiment per 6)
- Mini cakejes (200g) € 7,60
- Dessertkoekjes (250g) € 12,50
- Pralines (250g) € 13,00
- Pralines (500g) € 26,00
- Pralines (1kg) € 52,00

DROOGGEBAK

- Appelgozet suiker € 2,85
- Curryrol € 3,10
- Tompouce € 3,00
- Eclair chocolade € 2,85
- Appelstrüdel € 3,85
- Frangipaneke € 3,20
- Oliebol bloemsuiker € 2,70
- Carré confituur € 3,20
- Rijsstartelet € 3,20
- Kerstdonut € 2,90





Kerststronken, taarten & ijsstronken

De kerststronk of kerstbûche is voor velen de smakelijke kroon op een feestelijke avond. Bij Bakkerij Carl blijft dit tijdloze dessert een echte klassieker, die we elk jaar met dezelfde toewijding en vakmanschap bereiden. Onze patissiers combineren luchtige biscuit, romige vullingen en verfijnde afwerkingen tot een perfect gebalanceerde smaakbeleving. Van traditionele smaken zoals mokka en chocolade tot frisse, eigentijdse creaties, elke stronk wordt met de hand afgewerkt en tot in de puntjes verzorgd.

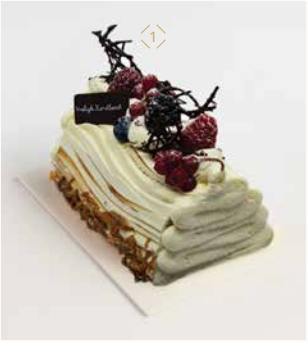
Een stukje kersttraditie, ambachtelijk bereid met de beste ingrediënten, puur genieten zoals het hoort.



Kerststronken

Afwerking van de kerststronk kan verschillen naargelang het aantal personen. De foto's zijn ter illustratie, de afwerking kan licht afwijken. (Beschikbaar voor 4 of 6 personen)

1



2



3



4



5



6



7



Serveertip

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

HEERLIJK VOOR TIJDENS DE KERSTPERIODE

Geen feest zonder een heerlijke kerststronk van Bakkerij Carl! Onze ambachtelijke kerststronken worden met liefde bereid volgens traditioneel recept, met luchtige biscuit, romige vullingen en verfijnde afwerkingen. Van klassiek tot verrassend vernieuwend, elke stronk is een feest op tafel én een zoete afsluiter van uw kerstmaal.

1 **Slagroom** € 5,20/pp

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

2 **Mokka** € 5,20/pp

Biscuit crème au beurre met mokkasmaak afgewerkt met chocolade.

3 **Vanille** € 5,20/pp

Biscuit crème au beurre met vanillesmaak afgewerkt met chocolade.

4 **Brasil** € 5,40/pp

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

5 **Framboos** € 5,40/pp

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

6 **Hazelnoot** € 5,40/pp

Een vanillemousse met karamelchocolade en een binnenkant van praliné met hele hazelnoten op een krokante bodem. Overgoten met een lichte ganache met hazelnootstukjes en afgewerkt met karamelchocolade.

7 **Zwarte woud** € 5,40/pp

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

Nieuwjaarstaarten

Afwerking van de nieuwjaarsbiscuit kan verschillen naargelang het aantal personen.

1



2



3



4



5



6



7



Serveertip

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

HEERLIJK TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Geen feest zonder een heerlijke taart van Bakkerij Carl! Onze ambachtelijke nieuwjaarstaarten worden met liefde bereid volgens traditioneel recept, met luchtige biscuit, romige vullingen en verfijnde afwerkingen. Van klassiek tot verrassend vernieuwend, elke taart is een feest op tafel én een zoete afsluiter van uw kerstmaal.

1. **Slagroom** — € 5,20/pp

   Luchtige biscuit met vulling van krieken. Afgewerkt met slagroom, rood fruit en chocolade.

2. **Mokka** — € 5,20/pp

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

3. **Vanille** — € 5,20/pp

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

4. **Chocolade** — € 5,20/pp

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

5. **Framboos/passiebavarois** — €5,20/pp

   Een duo van luchtige passie- en frambozenmousse op een amandelbiscuit overgtoen met een frambozengelei.

6. **Tiramisu - Speculaas** — €5,20/pp

   Een tiramisu van speculaascrumble op een krokante bodem van speculaas, afgespoten met een mousse en een ganache van karamel.

7. **Zwarte woud** — €5,20/pp

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

IJsstronken

IJsstronken enkel te verkrijgen op bestelling
(1 formaat +/- 4 tot 6 personen)



IJstronk vanille - aardbei

IJsstronk gevuld met huisbereid vanille-ijs en een dun laagje aardbeienijs. Feestelijke afwerking met verse stukjes aardbei.

* Afwerking kan afwijken

€25,00



IJstronk mokka

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

* Afwerking kan afwijken

€25,00



Hapjes

HUISBEREIDE APERITIEFHAPJES

Laat de feestdagen extra smaken met de heerlijke huisbereide hapjes van Bakkerij Carl. Met zorg en vakmanschap gemaakt, combineren onze hapjes pure ingrediënten en verfijnde smaken, perfect om te delen bij het aperitief of als smakelijke starter van uw kerstmenu.

Vers bereid, mooi gepresenteerd en klaar om van te genieten.

- Mini videe kaas-hesp € 1,65/st
- Mini videe vol-au-vent € 1,65/st
- Mini videe garnalen € 1,65/st
- Mini pizza € 1,65/st
- Bladerdeeghapje kaas € 1,65/st
- Bladerdeeghapje kip curry € 1,65/st
- Bladerdeeghapje zalm € 1,65/st
- Mini worstenbroodje € 1,65/st

SCHOTELS

(Beschikbaar voor 4 of 6 personen)

- Kaasschotel dessert € 12,00/pp

  Schotel met aangepaste Belgische & Franse kazen. Afgewerkt met vers fruit. 150g/pp

- Tapasschotel € 13,50/pp

  Schotel met diverse soorten olijven, zongedroogde tomaatjes & aangepaste charcuterie. 150g/pp

- Charcuterieschotel hoofdgerecht € 16,00/pp

  Rijkgevulde schotel met diverse soorten charcuterie en huisbereide slaatjes. Afgewerkt met vers fruit. 250g/pp

- Kaasschotel hoofdgerecht € 16,00/pp

  Schotel met aangepaste Belgische & Franse kazen. Afgewerkt met vers fruit & noten. 250g/pp









Traiteur

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.









Starters

SOEPEN (PER LITER I +/- 3 PERSONEN)

• Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50
• Witloofcrème	€ 6,50
• Aspergeroomsoep	€ 6,50
• Crème van boschampignon	€ 7,00
• Kreeftensoep	€ 9,00

VOORGERECHTEN (PER STUK)

Kroketten enkel verkrijgbaar **per 4 stuks**

• Kaaskroket (4 st.)	€ 12,80
• Wildkroket (4 st.)	€ 16,00
• Garnaalkroket (4 st.)	€ 26,00
• Vispannetje	€ 9,50
• Scampipannetje	€ 10,00
• Sint-Jacobspannetje	€ 13,50

Hoofdgerechten

Ontdek onze heerlijke hoofdgerechten, met zorg bereid door onze traiteurs. Van klassiek tot verfijnd, elk gerecht is vers, ambachtelijk en klaar om zo op tafel te zetten. Perfect voor de feestdagen of een gezellig etentje thuis!

VLEESGERECHTEN*

EXCLUSIEF groenten en aardappelen

- Ardeens varkensgebraad € 14,50
  met champignonsaus
- Gevuld kalkoengebraad € 14,50
  met Fine Champagne (romig sausje met Cognac)
- Varkenshaasje met graanmosterdsaus € 15,50
- Hertenfilet met Grand Veneur € 17,50
  (Veenbessensaus)

VISGERECHTEN*

EXCLUSIEF groenten en aardappelen

- Gepocheerde tongrolletjes met kreeftensaus € 14,00
- Scampi in duivelsaus € 15,00
- Visserspotje (zalm, tong, kabeljauw) € 15,00

STOVERIJEN (400G)

- Stoofpotje konijn Sint-Bernardus € 11,50
- Stoofpotje everzwijn grand mère € 11,80
- Stoofpotje hert op Franse wijze € 12,50

* Prijs per persoon

VLEESSCHOTELS

(Vanaf 4 personen)

- **Gourmetschotel** € 17,00/pp
  Argentijnse ribeye, gemarineerde kipfilet, varkenshaasje, Black Angus mini burgers, assortiment mini pensen, gemarineerd lamskroontje, grillkaas, paprika, ui, champignon, kruidenboter & kwarteleitje

BUFFETTEN

(Vanaf 4 personen)

- **Koud buffet vlees** € 25,00/pp
  Varkensgebraad met graanmosterd, caesar salade met zacht gerookte kipfilet, huisbereide boulet met krieken, vitello tonnato, asperge met beenham, tomatensalade met burrata, tagliata di manzo (kort gebakken rund op Italiaanse wijze), verse groenten en garnituren

- **Koud buffet vis** € 28,00/pp
  Tomaat garnaal, gerookte visschotel (zalm, heilbot, forel), salade van rivierkreeftjes, perzik gevuld met tonijnsalade, kort gebakken zalm op Oosterse wijze, gemarineerde scampi, gevulde eitjes, verse groentjes en garnituren.

TIP: COMBINEER JE HOOFDGERECHT MET ONZE VERSE KROKETJES, RAUWKOST OF WARME GROENTEN, ZO MAAK JE JE FEESTMENU HELEMAAL AF!

ZIE DE VOLGENDE PAGINA.

Bijgerechten

GROENTEN

- Rauwkostassortiment 300g — € 7,50
  komkommer, slamengeling, wortelen, tomaten, aardappelsalade, eitje, dressing
- Warm groentenassortiment (per portie) — € 9,00
  Gebakken witloof, ovenappel met veenbessenconfituur, geglaceerde wortelen, gestoofde spruitjes met spek

AARDAPPELGARNITUUR

- Kroketten 10 st. — € 5,50
- Kroketten 20 st. — € 9,00
- Kroketten 50 st. — € 20,00
- Aardappelpuree 200g — € 4,50
- Aardappelgratin 250g — € 4,50
- Aardappelgratin met truffel 250g — € 5,50



Na de feestdagen

DRIEKONINGEN

Driekoningentaart

Zaterdag 2 januari t.e.m. 7 januari

VERLOREN MAANDAG

Maandag 11 januari 2027

Onze winkelpunten zijn uitzonderlijk geopend van 7u t.e.m. 17u
Verkoop van overheerlijke & verse appelbollen, worstenbroden, curryrollen & een beperkt assortiment

Al onze winkelpunten zijn open,
behalve Molenberg (gesloten).

Heist-op-den-Berg, Bonheiden-Dorp, Kontich en Lier zijn open volgens de standaard openingsuren.

BESTEL TIJDIG EN/OF KOM LANGS IN ONZE WINKELPUNTEN!

WWW.BAKKERIJCARL.BE