

## Hartige taarten : Een ware traktatie

Alle hartige taarten hebben een bodem van korstdeeg. Naast de bekende Quiche Lorraine en de Vlaamse Preitaart hebben wij een aantal andere hartige taarten die unieke smaken hebben. Heerlijk als voor- of hoofdgerecht, onderdeel van een buffet of voor bij de picknick.

Snel op tafel!

### Quiche Lorraine

Gevuld met gerookt spek, een room-eivulling en Gruyère.

Ø 20 cm - € 16,50 | Ø 25 cm - € 24,25 | Ø 28 cm - € 34,25

### Portabella-Drageontartaart

Een quiche gevuld met een portabella-mascarpone mengsel en dragon met bovenop een topping van knapperige broodkruimels, knoflook en peterselie.

Ø 20 cm - € 21,25 | Ø 25 cm - € 32,75 | Ø 28 cm - € 42,25

## Dessertwijn, Rode- en Witte Wijn

Wij hebben dessertwijnen voor u uitgekozen die uitstekend bij onze taarten passen. Allen bijzondere wijnen uit verschillende landen met een eigen karakter.

### Recioto di Gambellara Classico

Een zoete, diep goudgele dessertwijn die smaken heeft van honing, gekonfijte sinaasappel en frisse zuren. Heerlijk bij de Abrikozen-Amandelcremetaart of de Abrikozen-Pistachetaart.

### Negro Birbet

Een rode mousserende wijn met slechts 5,5% alcohol. Past perfect bij de Roodfruit-Pistachetaart en is ook bijzonder verrassend bij creme brûlée.

### Disznókő Tokaj Late Harvest

Een goudgele wijn met veel fruit als abrikozen, perziken, citrus en honing. Prachtig bij de Abrikozen-Amandeltaart, Abrikozen-Pistache-taart en Franse Appeltaart.

### Sitzius Riesling Auslese of Sitzius Beeren Auslese

Bijzondere elegante, zoete, frisse en uitgebalanceerde wijnen met veel fruit. De Beeren Auslese is nog verfijnder dan de Riesling Auslese. Beide wijnen passen uitstekend bij de Citroen-Meringuetaart en de Citroen voor Zondagtaart en zelfs bij de quiche met gekarameliseerde rode uien en Sainte-Maure geitenkaas misstaat deze wijn niet.

### Elysium California Black Muscat

Een rode dessertwijn gemaakt van de Black Muscat. Past zeer goed bij de Alhambra chocoladetaart of de Brownies met Karamel en Pecannoten.



### Quiche met kastanjechampignons

Een quiche met kastanjechampignons, echte schapenfeta en zongedroogde tomaatjes in een vulling van crème fraîche, eieren en munt.

Ø 20 cm - € 18,25 | Ø 25 cm - € 30,50 | Ø 28 cm - € 36,25

### Vlaamse preitaart

Een quiche zoals onze zuiderburen die eten, gevuld met in boter gesmoorde prei en een crème fraîche-eivulling.

Ø 20 cm - € 18,25 | Ø 25 cm - € 25,00 | Ø 28 cm - € 30,00

### Preitaart met geitenkaas en walnoten

Een quiche gevuld met in boter gesmoorde prei, Franse geitenkaas en een mengsel van walnoten en peterselie.

Ø 20 cm - € 20,75 | Ø 25 cm - € 30,25 | Ø 28 cm - € 38,50

### Zalm-Dilletaart

Een quiche gevuld met gerookte zalm, dille en een room-eivulling afgedekt met echte Parmezaanse kaas.

Ø 20 cm - € 26,75 | Ø 25 cm - € 32,50 | Ø 28 cm - € 39,50

### Gekarameliseerde rode uientaart met geitenkaas

Met gekarameliseerde rode uien, in Cognac geweekte abrikozen en rozijnen, met of zonder gerookt spek en Sainte-Maure de Tourraine geitenkaas.

Ø 20 cm - € 27,50 | Ø 25 cm - € 31,50 | Ø 28 cm - € 39,00



Luxe Bonbons  
Tongstrelende bonbons met overheerlijke smaken als sinaasappel, abrikozen, hazelnoot, amandel en Jasmijn thee. Kleine kunstwerkjes op zich!

doosje à 180 gram  
van 19,75

voor 14,80

Heerlijkheden  
van Landgoed  
Mariënwaerd

Eerlijk en puur fruit. Dat proef je!

Kweeën Gelei	€ 3,95
Sinaasappel Marmelade Likeur	€ 3,95
Citroen Marmelade Likeur	€ 3,95
Bloedsinaasappel Marmelade	€ 3,95
Bergamot Marmelade	€ 3,95
Abrikozen Vlierbloesem Jam	€ 3,95
Bramen Vanille Jam	€ 3,95
Aardbeien & Rozenblaadjes Jam	€ 3,95
Frambozen & Lavendel Jam	€ 3,95
Appelsap	€ 1,95
Appel Perensap	€ 2,25
Appel Aardbeisap	€ 2,50
Perensap	€ 2,25
Appel Vlierbessensap	€ 2,50

Afhalen van uw bestelling is geen probleem, u kunt gratis parkeren. Bezorging is in overleg ook mogelijk. U kunt uw taart per e-mail bestellen (info@patisseriejuliette.nl) of telefonisch (023 - 844 02 22).

Onze openingstijden zijn: Woensdag t/m vrijdag van 13.00 tot 17.30 uur. Zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur. Genoemde prijzen zijn geldig vanaf 01-02-2012. Voor overige info, zie www.patisseriejuliette.nl



In een handomdraai op tafel



Het geheime adres  
voor fantastische dagverse  
zoete- en hartige taarten

PATISSERIE JULIETTE

Ramplaan 46 | Haarlem (grens Overveen) | 023 - 844 02 22 | patisseriejuliette.nl



Vindt u smaak en verse ingrediënten ook belangrijk? Kom dan zeker eens langs!

Niet langer een droom, maar werkelijkheid geworden: Mijn eigen patisserie. Voor al uw zoete- en hartige taarten en uitgebreid met een groot assortiment aan dessertwijn en chocolade. Mijn keuze voor pure en eerlijke ingrediënten blijft echter onveranderd. Zo gebruik ik echte boter, eieren van de biologische markt, echte vanille, verse seizoensgroenten en -fruit. Geïnspireerd door het Franse vakantiegevoel en met een enorme passie voor het vak zorg ik onder andere met mijn taarten, brownies en koekjes voor een ware smaak-verrassing.

Mijn producten staan garant voor (h)eerlijke verwennerij. Met trots presenteer ik Patisserie Juliette dan ook als uw 'geheime' adres voor als u uzelf (of een ander) eens wilt belonen met iets lekker zoets of hartigs. De kans dat u na het proeven van mijn taarten nooit meer iets anders wilt, is groot. Durft u het aan? Overtuig u zelf. Vanzelfsprekend zijn alle producten vers gemaakt, dus ik raad u aan om vooraf telefonisch of in de winkel te bestellen. Met aandacht en liefde voor elke taart, bent u verzekerd van een tongstrelende ervaring.

Met vriendelijke groet,

Mariska Langeveld

mariska@patisseriejuliette.nl

## Zoete taarten: Puur genieten

De zoete taarten hebben een korstdeeg of een fijn zanddeeg met variaties. De deegbodems worden gevuld met een fruitvulling, chocoladevulling of beide. Elke taart is een ware smaaksensatie op zich.

### Chocoladetaart met bodem van zandgebak

De Franse pure chocoladetaart in een bodem van fijn zandgebak.

Ø 20 cm - € 17,75 | Ø 25 cm - € 27,25 | Ø 28 cm - € 34,50

### Roodfruit-Pistachetaart

Een fruitige taart met bosvruchten en frambozen in een pistache-Kirschcrème.

Ø 20 cm - € 18,00 | Ø 25 cm - € 22,25 | Ø 28 cm - € 30,50

### Abrikoos-Amandelcrémetaart

Een licht gezoet korstdeeg gevuld met een Amaretto-amandelcrème en abrikozen.

Ø 20 cm - € 19,25 | Ø 25 cm - € 24,75 | Ø 28 cm - € 33,75

### Citroentaart voor zondag

Een fijn zanddeeg gevuld met een zachte citroencrème.

Ø 20 cm - € 19,75 | Ø 25 cm - € 22,50 | Ø 28 cm - € 30,00

### Citroen-Meringuetaart

Een licht gezoet korstdeeg gevuld met een frisse citroencurd en afgedekt met een Italiaanse meringue. Heerlijke taart die vanwege zijn versheid het beste dezelfde dag gegeten kan worden.

Ø 20 cm - € 20,25 | Ø 25 cm - € 26,75 | Ø 28 cm - € 33,75

### Franse Appeltaart

Dé platte Franse appeltaart afgestroken met Calvados en abrikozenjam.

Ø 20 cm - € 22,00 | Ø 25 cm - € 26,25 | Ø 28 cm - € 33,50

## Chocolade-Perentaart

Gepocheerde peren in fluweelzachte chocoladevulling.

Ø 20 cm - € 24,50 | Ø 25 cm - € 32,75 | Ø 28 cm - € 48,50

## Abrikozen-Pistachetaart

Een Mediterrane taart met een licht gezoet korstdeeg met abrikozen gebakken in een pistachecrème.

Ø 20 cm - € 26,50 | Ø 25 cm - € 37,50 | Ø 28 cm - € 52,75

## Specialiteiten: Ware smaakexplosie

De specialiteiten hebben een bijzondere smaak en een geheel eigen bereidingswijze. Ze zijn een absolute lust voor het oog en natuurlijk de mond!

### Slagroom-Grappa Truffels

Slagroomtruffels met een hint van Grappa.

per 100 gram - € 4,50 | per 250 gram - € 9,50

Lekker bij de koffie

### Madeleines

De Franse schelpcakejes met honing.

8 stuks - € 4,25

### Amandel-Limoenbiscotti

De harde Italiaanse amandelkoekjes met limoen.

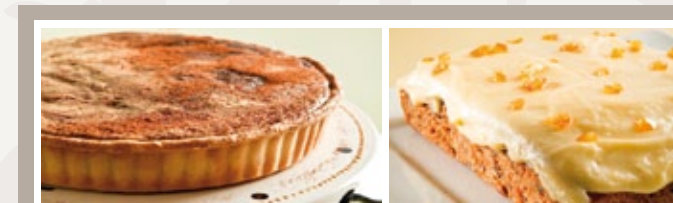
per zakje - € 4,25

### Brownie met Karamel en Pecannoten

Goed gevuld met veel echte chocolade, karamel en pecannoten.

per zakje - € 4,95 | Zo lekker, hier komt u zeker voor terug!  
per pan - € 58,00 | Voor de liefhebbers. Afmeting 20 x 30 cm.

Onze specialiteit



## Chocolade Fantasieën van Valrhona

per ons - € 4,50 | Keuze uit:

Mini Orangettes: stukjes geconfijte sinaasappelschil in pure chocolade

Carré Puur: stukjes amandel in nougatine omhuld met pure chocolade

Carré Melk: stukjes hazelnoot in nougatine omhuld in melk chocolade

Gijandua Amandel: Hele amandelen omhuld in gijandua chocolade

Zelf afbakken

## Tarte Tatin Appel

De omgekeerde appeltaart met gekarameliseerde appels. Ideaal om als dessert in huis te hebben.

Ø 20 cm - € 16,75 | Heerlijk als dessert met vanille-ijs.

## Marsala-Meringuetaart

Een biscuit gedrenkt in Marsala-siroop, gevuld en afgestroken met een sabayon-slagroom en versierd met vanille-meringues.

Ø 24 cm - € 41,00 | Dagvers, dus graag op tijd bestellen.

## Alhambra

Een chocoladetaart van hazelnootbiscuit, gedrenkt met een rum-koffiesiroop, gevuld met een ganache en afgedekt met chocolade.

Hartvorm - € 26,50 | Ø 24 cm - € 39,75

## Hazelnoot-Schuimtaart

Een mokka-crème met geroosterde hazelnoten tussen twee hazelnootmeringues.

Ø 24 cm - € 42,50 | Dagvers, dus graag op tijd bestellen.

## Worteltaart

Een cake met wortel, sinaasappel en walnoten en cream cheese icing.

Hartvorm - € 19,75 | Ø 24 cm - € 33,50 | 25 x 35 cm - € 59,75

## Opéra chocoladetaart

Laagjes amandelbiscuit gevuld met een chocoladeganache en een koffiec crème, afgestroken met een chocoladeglazuur.

15 x 15 cm - € 19,50 | 28 x 35 cm - € 59,50 | Tijdig bestellen!

Onze absolute smaaksensatie