



Exotique
exotique, framboos
fior di latte



Orangette
chocolade, sinaasappel en
stracciatella



Praliné
praliné, gezouten caramel
en fior di latte

AMBACHTELIJK ITALIAANS IJS

Per liter verkrijgbaar:

Fior di Latte (+/- vanille) / Stracciatella /
Chocolade / Gezouten caramel / Praliné / Mokka /
Speculoos

Sorbet: Framboos / Aardbei / Citroen / Exotique
(=mango/passie/ananas/banaan) / Passievrucht /
Sinaasappel / Mango

Leuke geschenken voor elke foodiel



Bestel tijdig op:
0498 11 71 24
bestelling@point-rouge.be

Uiterste besteldata:
Voor Kerstmis: zaterdag 21/12 (18u)
Voor Nieuwjaar: zaterdag 28/12 (18u)



Caramel

Mokkamousse en appel
overgoten met caramel



Noir

Trio van
chocolade



Rouge

Rode vruchten- en
champagnemousse met
frambozen



AMBACHTELIJKE PATISSERIE

Ook onze klassiekers zijn verkrijgbaar tijdens de feestperiode:

Point Rouge

Kerst

Vrij.	20/12:	8u-18u
Zat.	21/12:	8u-18u
Zon.	22/12:	8u-16u
Ma.	23/12:	8u-18u
Di.	24/12:	8u-16u
Woe.	25/12:	10u-12u

Nieuwjaar

Vrij.	27/12:	8u-18u
Zat.	28/12:	8u-18u
Zon.	29/12:	8u-16u
Ma.	30/12:	8u-18u
Di.	31/12:	8u-16u
Woe.	01/01:	10u-12u



Citroen merengue
Chocoladetaart
Witte chocoladetaart met framboos
Capresetaart (gebakken chocoladetaart)
Frambozenbavarois
Limoen-mangobavarois
Frangipan-appeltaart
Platte kaastaart met speculoos
Gebakken kaastaart
Rijk assortiment minihapjes
voor een dessertbordje of
dessertbuffet

Vanaf 02/01/2020:
Jouw dessertbuffet voor allerhande feesten,
één adres: Point-Rouge!

*We specialiseren ons verder om **persoonlijk advies** te kunnen geven en jullie dessert van A tot Z te begeleiden.*

Contacteer ons hierover via mail
(info@point-rouge.be) of telefoon
(0498 11 71 24).

*Tot en met 01/01/2020 is de winkel open voor onze desserts en geschenken.
Onze desserts zijn nu ook beschikbaar in koffieshops, restaurants en bistro's.
Hou onze Facebookpagina in de gaten voor alle nieuwtjes!*