

ice favourites
by
ijs-ster



One portion

- individuele desserts
- indien u de coupelles wenst met een andere vulling is de minimum bestelling 10 dozen (= 480 stuks)



Tartuffo

Een half bolletje van chocolade roomijs en sabayonijs onder een velours jasje van cacao-poeder.



Coupelles vanille-framboos

Onder een laagje framboos schuilt vanille roomijs in een flinterdunne cup van fondantchocolade. Gedecoreerd met crisp-pearls en framboos.



Coupelles vanille-caramel

Een flinterdunne cup van melkchocolade gevuld met vanille roomijs en noten onder een laagje caramel. Gedecoreerd met gekaramelliseerde hazelnoten.

Longeurs

- ideaal om tranches van te snijden voor een dessertbord
- 22 cm lang
- verkrijgbaar in vanille-framboos of nougat glacé
- kunnen in andere smaken afgevuld worden op bestelling, minimum afname 30 stuks
- **1 persoon = 150 ml**



vanille-framboos



100 % ready
verpakt per 2 stuks
1 tranche = 6 p
1 doos = 12 p

75 % ready
verpakt per 4 stuks
1 tranche = 6 p
1 doos = 24 p

nougat glacé



100 % ready
verpakt per 4 stuks
1 tranche = 6 p
1 doos = 24 p



Tailormade

- altijd op bestelling, minimum 1 week van tevoren
- verkrijgbare smaken: vanille, vanille-framboos, vanille-chocolade
- mogelijk vanaf 12 p tot 550 p
- **1 persoon = 150 ml**



Communielam



Fototaart



Bruidstaart



Dooptaart

Keuze uit :

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| ijstaart standaard | 12, 18, 24, 36 p |
| fototaart | 12, 18, 24, 36 p |
| ijs-lam | 10, 16, 22, 28, 40 p |
| gesloten boek | 12, 18, 24, 36 p |
| open boek | 36 p |
| tennisveld | 12, 18, 24, 36 p |
| voetbalveld | 12, 18, 24, 36 p |
| tortelduifjes | 16, 22, 28, 40 p |
| koets + paarden | 125, 195, 290 p |
| dooptaart | 16 p |
| piece montée rechthoekig | 120, 280, 536 p |
| piece montée rond | 30, 60, 100, 160, 250, 370 p |

trouwtaart : suggesties : piece montee, duifjes, koets + paarden, fototaart, open boek, open boek met foto

Wenst u ijsstaart tailormade voor afwijkend aantal personen?
 Contacteer ons voor een offerte.

artisaanaal
vakmanschap
traditie
verse producten
natuurlijk

www.deijsster.be



*Je proeft het verschil!
Goutez la différence!*

In onze westerse maatschappij zijn we vaak vervreemd geraakt van het echte, het authentieke, het natuurlijke, het ambachtelijke.

Als vader van drie ben ik bezorgd over een degelijke opvoeding van mijn kinderen, ook op culinair vlak. Ik vind het belangrijk dat ze de waarden van gezond eten en verse en eerlijke producten leren appreciëren. Dit zijn waarden die ik ook naar de maatschappij wil vertalen, door de ambachtelijke productie van heerlijk schepijs en ijsdesserts.

Het gebruik van verse melk, eieren, boter en vers fruit en het achterwege laten van kleur- en smaakstoffen garanderen kwaliteitsvolle eindproducten die échte smaken bevatten.

Smaken die natuurlijk en puur zijn, en niets te maken hebben met de chemische en industriële smaken waarmee kinderen veel te vaak in contact komen.

Naast ons heerlijk schepijs bieden we ook tal van ijsdesserts aan, van frisco's tot ijstaarten. Elk product wordt volledig manueel en ambachtelijk gemaakt, gedecoreerd en verpakt. Dit uit zich in de unieke samenstelling en uitstraling van ons gamma.

Olivier

Olivier Roland

Maitre glacier en zaakvoerder van de ijs-ster



Maitre Olivier aan het werk in het atelier te Gent

de ijs-ster bvba
Artisanaal roomijs & sorbet

Rijsenbergstraat 8 bus 6
9000 Gent

Tel: 09/377.59.25

Fax: 09/233.44.66

info@deijsster.be - www.deijsster.be