

ice favourites
by
ijs-ster





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



Fototaart



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 ijstaart tailormade voor afwijkend aantal personen?
Contacteer ons voor een offerte.

Collection:

Lente & zomercollectie:

- bestaat steeds uit ijstaarten en individuele desserts, de mini's
- alle taarten zijn opgebouwd uit minimum 2 verschillende smaken
- de smaken zijn afgestemd op de zomer : fris en luchtig
- alle taarten zijn voor 8 p
- **1 persoon = 150 ml**
- verkrijgbaar vanaf 15 maart



Herfst & wintercollectie:

- bestaat steeds uit ijstaarten en individuele desserts, de mini's
- alle taarten zijn opgebouwd uit minimum 2 verschillende smaken
- de smaken zijn afgestemd op de winter : warm en vol
- alle taarten zijn voor 8 p
- **1 persoon = 150 ml**
- verkrijgbaar vanaf 15 november



Sorbetbollentaart

- deze taart is opgebouwd uit verschillende bollen sorbet, met de hand geschept, op een bodem van merengue.
- deze taart is voor 6 p
- altijd op bestelling



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