

Boulangerie de tradition

la FERME du
HAMEAU
du ROY

Ambachtelijke bakkerij

L'AMOUR
ET LA
TRADITION
DU PAIN
— CUIT AU —
FEU DE BOIS



LES PAINS

- NOTRE FAMEUX PAIN AU LEVAIN CUIT AU FEU DE BOIS
 - fermier
 - 8 céréales
 - épeautre
 - seigle
- BRIQUE (froment, seigle, malt, lin et tournesol)
- BÛCHE SANS LEVAIN
 - blanche
 - grise
 - épeautre (grise)
 - blé noir

LES PAINS SPÉCIAUX

- CRAMIQUE (raisins)
- CRAQUELIN (sucre)
- CRAMELIN (sucre et raisins)
- BRIOCHE
 - au beurre
 - pépites de chocolat
- BOUCHON AUX NOIX
- BÛCHETTE
 - oignons lardons
 - noix noisettes
 - tournesol potiron
 - figues amandes
 - tomates séchées olives
- PAIN TOAST
 - blanc
 - gris

LA FINE BOULANGERIE

- BAGUETTE
 - à l'ancienne
 - épi
 - grise
- PAVÉ
 - blanc
 - pavot
 - sésame
 - gris
 - noir
- FOUGASSE
 - olives
 - tomates confites
- PISTOLET CUIT SUR PIERRE
- SANDWICH MOU
- MUESLI
- BRIOCHON AU BEURRE
- MINI CRAMIQUE
- MINI CRAQUELIN

LA VIENNOISERIE

- CROISSANT AU BEURRE
- PAIN AU CHOCOLAT
- COUQUE AU BEURRE
- COUQUE AUX RAISINS
- SUISSE
 - ronde
 - longue
- PAIN AUX AMANDES
- TORTILLON AU SUCRE
- COUQUE À LA CRÈME
- COUQUE À LA CRÈME CHOCOLAT
- BAULUS AUX FRUITS CONFITS
- MIROIR À LA CRÈME

LES TARTES (DISPONIBLES EN 23 OU 32 CM)

- SUCRE BLANC
- CASSONADE
- CASSONADE POMME
- CERISE
- CERISE COUVERTE
- ABRICOT
- ABRICOT COUVERTE
- CERISE ABRICOT
- QUATRE FRUITS
- POMME TRANCHÉE
- POMME COUVERTE
- PAYSANNE (pomme et cannelle)
- PRUNE
- PÊCHE
- REINE-CLAUDE
- MIRABELLE
- POIRE
- MYRTILLE
- RHUBARBE
- RHUBARBE COUVERTE
- ROYALE (pâte feuilletée, frangipane)
 - pomme
 - poire
- FRAISE
- FRAMBOISE

LES SPÉCIALITÉS

- RIZ
- RIZ MACARON (massepain)
- FROMAGE
- FROMAGE SPÉCULOOS
- FLAN
- FLAN BRÉSILIEN
- TARTE TATIN
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
 - pépites
 - noix
- CRUMBLE
 - fruits rouges
 - pomme spéculoos
- MACARON (biscuit macaron, mousse de fruits rouges)
 - fraise
 - framboise
- CHOUX CHOUX (24 ou 48 PIÈCES) (pyramide de petits choux fourrés d'un mélange de crème fraîche et pâtissière)
- CROÛTE
 - fraise
 - framboise
 - banane
 - citron meringuée
- AMANDINE (frangipane et fruits)
 - myrtille
 - abricot
 - rhubarbe
 - pomme
 - cerise
 - prune
 - poire chocolat

LES TARTES SALÉES

- QUICHE
 - oignons lardons
 - épinards chèvre
 - tomates roquefort
 - poireaux jambon
 - brocolis saumon
 - champignons lardons
 - courgettes poivrons
 - chicôns saumon fumé
 - asperges saumon fumé
 - poire chèvre
- TARTE AL DJOTE (bette et fromage boulette de Nivelles)
- FEUILLETÉ CAMEMBERT POMME

LA FINE PÂTISSERIE

- ÉCLAIR
 - chocolat
 - moka
- BOULE DE BERLIN
- CORNET À LA CRÈME
- GAUFRE DE LIÈGE
- BODDING
- MATON
- GOSSETTE
 - pomme
 - abricot
 - cerise
- CANNELÉ
- CHOU CRÈME FRAÎCHE
- MOELLEUX AU CHOCOLAT (INDIV.)
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- CAKE AU BEURRE
 - nature
 - marbré
 - pomme
 - orange
 - citron
- CROÛTE (INDIV.)
 - banane
 - fraise
 - framboise
 - citron meringuée
 - fraise des bois
- DACQUOISE (succès noisette fourré à la crème au beurre moka)
- MERVEILLEUX
- AMANDINE (INDIV.) (frangipane et fruits)
 - myrtille
 - abricot
 - rhubarbe
 - pomme
 - cerise
 - prune
 - pomme spéculoos
 - fruits rouges
 - poire chocolat
- LINZER
 - frangipane
 - prune
- TARTE TATIN (INDIV.)
- FLAN CAMELIN
- PITHIVIERS
- ANGLAISE AUX POMMES

GÂTEAUX ET PIÈCES MONTÉES

- MARBRÉ (trio de mousses au chocolat noir, blanc et lait)
- PASSIONATA (mousses au chocolat noir et fruits de la passion)
- MOELLEUX AU CHOCOLAT (on ne présente plus ce grand classique)
- FRAMBOISIÈRE (bavarois aux framboises fraîches)
- CHOUX CHOUX (24 ou 48 PIÈCES) (pyramide de petits choux fourrés d'un mélange de crème fraîche et pâtissière)
- CRÈME FRAICHE FRUITS (crème fraîche, génoise et fruits frais de saison)
- FORÊT NOIRE (mousse au chocolat, crème fraîche et cerises griottes)
- CAKE AU BEURRE (nature, marbré, pomme, orange ou citron)
- BELLE HÉLÈNE (mousse et moëlleux au chocolat, panna cotta vanille, poire Williams)
- DACQUOISE (crème au beurre moka, succès meringué noisette)
- COCO MANGUE (mousse coco, gelée mangue, biscuit amandes)

AGRÉMENTEZ VOTRE GÂTEAU D'UNE PLAQUETTE EN CHOCOLAT (JOYEUX ANNIVERSAIRE, PRÉNOM, ÂGE,...), D'UN DÉCOR DE VOTRE CHOIX (SOUS RÉSERVE DE FAISABILITÉ), D'UNE BOUGIE « CHIFFRE » OU D'UN FEU DE BENGALE

PRIX À PARTIR DE 1,60 € (PAR PERS) - MINIMUM 6 PERS
PLAQUETTE : OFFERTE - DÉCOR : 5 €

PAINS SURPRISES

NOUS VOUS PROPOSONS

NOTRE FAMEUX PAIN AU LEVAIN CUIT AU FEU DE BOIS FOURRÉ DE MINI-SANDWICHS GARNIS

GARNITURES

- JAMBON CUIT
- FROMAGE GOUDA
- FROMAGE FRAIS
- ROSETTE DE LYON
- POULET CURRY
- PÂTÉ DE CAMPAGNE
- CREVETTES FRAÎCHES
- THON MAYONNAISE
- SALADE DE CRABE
- SAUMON FUMÉ

PRIX 30 PIÈCES : 45€ - 50 PIÈCES : 65€

La FERME du HAMEAU du ROY

LA FERME

• CHAUSSÉE DE BRUXELLES 70
1472 VIEUX-GENAPPE
TÉL. : 02/387.15.15
WWW.FERMEHR.BE

LES BOUTIQUES

• AV. DE LA FORÊT DE SOIGNES 326
1640 RHODE-SAINT-GENÈSE
TÉL. : 02/358.34.45

• CHAUSSÉE DE WATERLOO 1090
1180 UCCLE
TÉL. : 02/375.64.00

Boulangerie de tradition

la FERME du
HAMEAU
du ROY
Ambachtelijke bakkerij

DE LIEFDE
EN
TRADITIE
VAN OP HOUTVUUR
GEBAKKEN
BROOD



BROOD

- **ONS BEKEND ZURDESEMBROOD**
GEBAKKEN OP HOUTVUUR
- boerenbrood
- 8 granen
- spelt
- rogge
- **ONGESEMDE BÛCHE**
- wit
- bruin
- spelt (half bruin)
- donkere tarwe
- **BRIQUE**
(tarwe, rogge, mout, lijnzaad en zonnebloem)

SPECIAAL BROOD

- **KRAMIEK**
(rozijnen)
- **CRAQUELIN**
(suiker)
- **CRAVELIN**
(suiker en rozijnen)
- **BRIOCHE**
- met boter
- chocoldestukjes
- **BOUCHON MET NOTEN**
- **BÛCHETTE**
- uien spekjes
- walnoten hazelnoten
- zonnebloem pompoen
- vijgen amandelen
- gedroogde tomaten olijven
- **TOASTBROOD**
- wit
- half bruin

BAKKERIJ

- **STOKBROOD**
- op oude wijze
- korenaar
- grijs
- **PAVÉ**
- wit
- pavot
- sesamzaad
- grijs
- donker
- **FOUGASSE**
- olijven
- geconfijte tomaat
- **PISTOLET OP STEEN GEBAKKEN**
- **ZACHT SANDWICH**
- **MUESLI**
- **BRIOCHON MET BOTER**
- **MINI KRAMIEK**
- **MINI SUIKERBROOD**

VENNOISERIE

- **BOTERCROISSANT**
- **CHOCOLADEBROOD**
- **BOTERKOEK**
- **ROZIJNENKOEK**
- **SUISSE**
- rond
- lang
- **FRANGIPANE KOEK**
- **SUIKERKOEK**
- **CRÈMEKOEK**
- **CRÈMEKOEK CHOCO**
- **BAULUS MET GECONFIJT FRUIT**
- **MIROIR CRÈME**

TAARTEN

(23 OF 32 CM)

- **WITTE SUIKER**
- **BRUINE SUIKER**
- **BRUINE SUIKER APPEL**
- **KERSEN**
- **KERSENDEKSEL**
- **ABRIKOZEN**
- **ABRIKOZENDEKSEL**
- **KERSEN ABRIKOZEN**
- **VIER VRUCHTEN**
- **APPELSCHIJFJES**
- **APPELDEKSEL**
- **BOERENTAART**
(appel en kaneel)
- **PRUIMEN**
- **PERZIK**
- **REINE-CLAUDE**
- **MIRABELLE**
- **PEREN**
- **BOSBESSEN**
- **RABARBER**
- **RABARBERDEKSEL**
- **ROYALE**
(bladerdeeg, frangipane)
- appel
- peer
- **AARDBEIJEN**
- **FRAMBOZEN**
- **ECLAIR**
- chocolade
- moka
- **BERLIJNSE BOL**
- **HOORNTJE CREME**
- **LUIKSE WAFEL**
- **BODDING**
- **MATTENTAARTJE**
- **VRUCHTEN FLAP**
- appel
- abrikozen
- kersen
- **CANNELÉ**
- **SOESJE MET SLAGROOM**
- **CHOCOLADEMOELLEUX (INDIV.)**
- **CHOCOLADEMOUSSE**
- **BOTERCAKE**
- natuur
- marmar
- appel
- sinaasappel
- citroen
- **CROÛTE (INDIV.)**
- aardbei
- banaan
- framboos
- citroen meringue
- bosaardbei

SPECIALITEITEN

- **RIJST**
- **RIJST MACARON**
(marsepein)
- **KAAS**
- **KAAS SPECULOOS**
- **FLAN**
- **FLAN BRESILIEENNE**
- **TARTE TATIN**
- **CHOCOLADEMOELLEUX**
- stukjes
- nootjes
- **CRUMBLE**
- rode vruchten
- appel speculoos
- **MACARON**
(biscuit macaron, mousse van rode vruchten)
- aardbei
- framboos
- **CHOUX CHOUX (24 OF 48 STUKKEN)**
(piramide van soesjes gevuld met crème pâtissière verlicht met slagroom)
- **CROÛTE**
- aardbei
- framboos
- banaan
- citroen meringue
- **AMANDINE**
(frangipane en vruchten)
- bosbessen
- abrikozen
- rabarber
- appel
- kersen
- pruimen
- peer chocolade

ZOUTE TAARTEN

- **QUICHE**
- uien spekjes
- spinazie geitenkaas
- tomaten roquefort
- prei ham
- broccoli zalm
- champignons spekjes
- courgette paprika
- witloof gerookte zalm
- asperges gerookte zalm
- peer geitenkaas
- **AL DJOTE TAART**
(snijbiet en kaas boulette van Nijvel)
- **FEUILLETÉ**
CAMEMBERT APPEL

FIJN BANKET

- **DACQUOISE**
(hazelnootgebak gevuld met moka boterroom)
- **MERVEILLEUX**
- **AMANDINE (INDIV.)**
(frangipane en vruchten)
- bosbessen
- abrikozen
- rabarber
- appel
- kersen
- pruimen
- appel speculoos
- rode vruchten
- peer chocolade
- **LINZER**
- frangipane
- pruimen
- **TARTE TATIN (INDIV.)**
- **FLAN CAMEL**
- **PITHIVIERS**
- **ANGLAISE MET APPEL**

FEESTGEBAK EN PIÈCES MONTÉES

- **MARBRÉ**
(trio van donkere, witte en melkchocolademousse)
- **PASSIONATA**
(donkere chocolademousse en passievruchten)
- **CHOCOLADEMOELLEUX**
(Grote klassieker)
- **FRAMBOISIÈRE**
(bavarois met verse frambozen)
- **CHOUX CHOUX (24 OF 48 STUKKEN)**
(piramide van soesjes gevuld met crème pâtissière verlicht met slagroom)
- **SLAGROOMGEBAK MET VRUCHTEN**
(slagroom, biscuit en verse seizoensvruchten)
- **ZWARTE WOOD**
(chocolademousse, slagroom en griottekersen)
- **BOTERCAKE**
(natuur, marmar, appel, sinaasappel of citroen)
- **BELLE HÉLÈNE**
(chocolademousse en moelleux, pana cotta vanille, Williams peer)
- **DACQUOISE**
(hazelnootgebak gevuld met moka boterroom)
- **COCO MANGO**
(coco mousse, bavarois mango, amandelbiscuit)

WAT DACT U VAN CHOCOLADESTICKER
(GELUKKIGE VERJAARDAG, VOORNAAM, LEEFTIJD,...),
VERSIERING NAAR KEUZE (VOOR ZOVER UITVOERBAAR),
KAARS « FONTEIN » OF « CIJFER »

PRIJS VANAF 1,60 EURO (PER PERS) - MINSTENS 6 PERS
STICKER : GRATIS - VERSIERING : 5 EURO

VERRASSINGSBROOD

WIJ BIEDEN U

ONS BEKEND ZURDESEMBROOD GEBAKKEN OP HOUTVUUR,
GEVULD MET BELEGDE MINISANDWICHES

BELEG

- **GEKOOKTE HAM**
- **GOUDAKAAS**
- **PLATTE KAAS**
- **ROSETTE DE LYON**
- **KIP CURRY**
- **BOERENPATÉ**
- **VERSE GARNAALSLA**
- **TONIJN MET MAYONNAISE**
- **KRABSLA**
- **GEROOKTE ZALM**

PRIJS 30 STUKKEN : 45 EURO - 50 STUKKEN : 65 EURO

La FERME du HAMEAU du ROY

DE HOEVE

• CHAUSSÉE DE BRUXELLES 70
1472 VIEUX-GENAPPE
TEL. : 02/387.15.15
WWW.FERMEHR.BE

DE WINKELS

• ZONIËNWUDDLAAN 326
1640 SINT-GENESIUS-RODE
TEL. : 02/358.34.45

• WATERLOOSESTEENWEG 1090
1180 UKKEL
TEL. : 02/375.64.00