

hetbakatelier.nl



WOENSDAG 9 AUGUSTUS | 14.00 UUR | € 42,00
LIMBURGSE VLAAI MET VRUCHTENVULLING

DINSDAG 19 SEPTEMBER | 18.30 UUR | € 44,00
LIMBURGSE KRUIJEL-PUDDING VLAAI

WOENSDAG 4 OKTOBER | 18.30 UUR | € 46,50
KRUISBESSENVLAAI MET SCHUIM

DINSDAG 17 OKTOBER | 18.30 UUR | € 52,50
RIJSTENVLAAI EN ROOMBOTER GALETTES

WOENSDAG 18 OKTOBER | 16.00 UUR | € 42,00
LIMBURGSE VLAAI MET VRUCHTENVULLING

ZONDAG 29 OKTOBER | 10.00 UUR | € 52,50
ROZIJNENBROOD MET BOTERKRUIJELS (2 STUKS)
(ONS KAEVERBERG-MIKSKE VOOR DE KENNERS)
RUSTIEK KRENTENBROOD (2 STUKS)

ZONDAG 5 NOVEMBER | 10.00 UUR | € 52,00
LIMBURGSE WORSTENBROODJES EN
ROOMBOTER MOZAIJK KOEKJES

DINSDAG 7 NOVEMBER | 18.30 UUR | € 54,00
SCHWARTZWALDER KIRSHTAART EN LUXE VLECHTBROODJES

DINSDAG 21 NOVEMBER | 18.30 UUR | € 44,50
CHOCOLADE SOEZEN GEVULD MET CREME SUISSE

WOENSDAG 29 NOVEMBER | 18.30 UUR | € 52,00
GEVULDE SPECULAAS EN ARRETJESCAKE

ZONDAG 10 DECEMBER | 10.00 UUR | € 55,00
BRUINBROOD MET GEROOSTERDE ZADEN
EN LIMBURGSE KRUIJEL-PUDDINGVLAAI

Roel
06 4937 4716

Cathelijne
06 2323 9616

INFO@HETBAKATELIER.NL
LINDENLAAN 18
6301 HB VALKENBURG (LI)

IBAN NL31 RAB01 2531 9908
KVK 1200 4440
BTW NL00 1839 193 B95

hetbakatelier.nl



DINSDAG 12 DECEMBER | 18.30 UUR | € 49,00

TRIPLE-CHOCOLATE-TAARTJE

(CHOCO BISQUIT MET CHOCO CREME, CONFITURE EN CHOCOLADE GANACHE)

ZATERDAG 16 DECEMBER | 10.00 UUR | € 55,00

LUXE GEVULD KERSTBROOD

EN KERSEN-LINZENVLAAI MET WALNOTEN-BOTERKRUIMELS

DINSDAG 19 DECEMBER | 18.30 UUR | € 55,00

DESEM-KAAS-BRIOCHE-BROOD (2) EN RUSTIEK KRENTENBROOD (2)

Liever een workshop met je eigen groep?

Dat kan! Vanaf 6 deelnemers organiseren wij workshops op maat.

In overleg wordt een onderwerp voor de workshop gekozen en ook de datum en tijdstip worden op basis van beschikbaarheid, samen vast gesteld.

Onze workshops worden klassikaal gegeven door Bakker Roel en/of zijn Bakkers-vrouw Cathelijne.

Stap voor stap worden de handelingen voor gedaan waarna de deelnemers ze, onder onze deskundige begeleiding nadoen.

Bak ervaring is over het algemeen niet nodig, al verschillen de onderwerpen natuurlijk wel qua moeilijkheidsgraad.

Alle workshops worden begeleid met koffie, thee en fris. Bij binnenkomst staat er wat te snoepen klaar en onder de pauze wordt een snackje geserveerd.

Wij hopen u binnenkort te mogen begroeten op een van onze workshops,

Roel & Cathelijne Peeters

Roel
06 4937 4716

Cathelijne
06 2323 9616

INFO@HETBAKATELIER.NL
LINDENLAAN 18
6301 HB VALKENBURG (LI)

IBAN NL31 RAB01 2531 9908
KVK 1200 4440
BTW NL00 1839 193 B95