

A close-up photograph of a person's mouth with bright red lipstick. The lips are slightly parted, and the texture of the lipstick is visible. The background is a soft, out-of-focus light color. A large, semi-transparent red shape, resembling a stylized lip or a graphic element, is overlaid on the right side of the image. The text is written in a black, cursive font over the lower part of the lips and the red graphic.

Liefde, Erotiek, Pralines,
Chocilade & Bier

Vrijdag 9 februari 2024



















421

Blonde Pale Ale (malt)
Alc. 4,21% vol.

Née dans le confinement, elle a eu le temps de se construire. Elle trépigne maintenant et vous accompagnera volontiers lors de votre participation au grand bal masqué de votre remise en liberté.

**Encore plus légère en tenue,
encore plus forte en goût !**

**"Fourquet d'Argent" 2021 à
St-Nicolas-de-Port (FR).**

IPA pamplemousse.

Couleur : blonde. **Nez :** agrume.

Bouche : amer.

EBC : 18 **IBU :** 30



Naam: _____
BIERDEGUSTATIE - BIBC

1	A)	B)	C)
2	A)	B)	C)
3	A)	B)	C)

Scherfing: _____

FUJI
PUNTEN:





EEN SMAAK DIE ALLE HARTEN DOET KAPSEIZEN

Dangerousse is half zeemeermin, half vrouw van haar kennismaking krijg je geen beerouw. Voor haar is verleiden een spel, dat weten alle zeebonken wel. Ze is dan ook zo mooi, zo slank en heeft nu zelfs een liefdesdrank. Een zacht maar krachtig bier dat je zal doen zweven van plezier. Dangerousse brengt al je zinnen in vervoering en onthoud, het is gewoon een uiterst lekker ding.

LAAT JE VERLEIDEN!

Drink jouw Dangerousse fris maar niet te koud. Ze is warmbloedig en zou anders de volle rijkdom van haar geroosterde aroma's met toetsen van karamel niet ten volle vrij geven. Blijf te allen tijde waakzaam, want ondanks haar ogenschijnlijke 'lichtheid' van zeden en grote doordrinkbaarheid zouden een paar glazen je toch snel kunnen doen kapseizen. Geniet van Dangerousse als eenzame matroos in volle zee, op zoek naar een zeemeermin als gezelschap of eens je terug voet aan wal hebt en zit te genieten van een heerlijk maal.



GISTING

Hoge gisting



BIERTIJL

Donkerblond met een rode schijn en verrijkt met kruiden



KLEUR EN HELDERHEID

Venetiaans blond



AROMA EN SMAAK

Een betoverend, warm aroma van geroosterde mouten met een vleugje karamel komt jouw neus tegemoet. De subtiele kruidigheid zorgt voor een extra dimensie en laat de kille zeelucht plaats maken voor een heerlijk warm gevoel. Volle, rijke body en de nodige pittigheid. Het geheel wordt mooi gedragen door een zachte, ronde en moutige ondertoon.

6,5%

ALCOHOL





De Maeght van Gottem

Het nieuwste Sint Canarus bier is heel geslaagd en luistert naar de naam Maeght van Gottem. Als je er nog niet van gehoord hebt zal dat niet lang meer duren.

De Maeght is een zuiver natuurbier, blond, 7 vol.% alc., met de fijnste hoppe en zelfs een hoppe-belletje in de fles. In feite is het niet meer en niet minder dan een wereldwonder.

Sedert kort heeft de Maeght ook een leuk etiket, dankzij De Stip van VTM, dader is Bart Simoens, www.seamoose.be















Geroen Vansteenbrugge & Stijn Vanhoutte





Marrakesh :
Ganache met munt
Ganache with mint



Cognacske :
Ganache met cognac
Ganache with cognac



Deli :
Ganache met sinaaszeeste, kaneel, en vanille
Ganache with orange zest, cinnamon and vanilla



Ecuador :
Ganache van donkere Ecuador chocolade
Ganache of dark Ecuador chocolate



Costa Rica :
Ganache van donkere Costa Rica chocolade
Ganache of dark Costa Rica chocolate



Uganda :
Ganache van donkere Uganda chocolade
Ganache of dark Uganda chocolate



Anaconda :
Praliné ganache met kardemon
Hazelnut praliné ganache with cardamon



Black pearl :
Rhum rozijn ganache
Rum raisin ganache



Lemoni :
Citroen tijm karamel ganache
Lemon thyme caramel ganache



Tropical :
Mango-passievrucht karamel ganache
Mango-passion fruit caramel ganache



Broadway :
Karamel ganache
Caramel ganache



Black widow :
Chili's, zeezout en pistache
krokant



Crokly :
Praliné met gepofte rijst
Praliné with rice krispies



Pistachio :
Pistache ganache
Pistachio ganache



Amandula :
Amandel praliné ganache
Almond praliné ganache

Marsepein & noten



Fugoro :
Citroengras caramel en krokant van cashewnoten
Lemongras caramel and cashewnuts crunchy



Limoentje :
Limoen vodka ganache
Lime vodka ganache



Balsamico :
Balsamicokaramel met kokos krokant
Balsamic-caramel with crunchy coconuts



Blackberry :
Ruby chocolade ganache met braambessen
Ruby chocolate ganache with blackberry



Banana :
Banaan ganache met petit beurre koekjes
Banana ganache with petit beurre biscuits



Cocomel :
Kokos karamel ganache
Coconut caramel ganache



Samurai :
Ganache met saké
Ganache with saké



Mumbai :
Ganache met komijn en pijnboompitten
Ganache with cumin and pine nuts



Trioletta :
Koffie praliné marsepein
Coffee praliné marzipan



Honey balsamic



Ibiza :
Ganache met blauwe bessen
Ganache with blueberries



Fuji :
Limoen-charcoal karamel met popping candy
Lime-charcoal caramel with popping candy



Passiline :
Passievrucht praliné
Passion fruit and hazelnuts



Piano : Ganache met marc de champagne en krokant met popping candy
Ganache with Marc de Champagne and crunchy popping candy

Praliné & praliné krokant



Fumé :
Gerookte ganache en sesampraliné
Smoked ganache en sesame



Matcha :
Ganache met matcha thee
Ganache with matcha tea



Cannabita :
Ganache met hennep/ marsepein hennepzadjes
Ganache with hemp/ marzipan hempseeds



Earl Grey :
Ganache met earl grey en rozenthee
Ganache with earl grey and rose tea



Sorrento :
Sinaas & Grand Manier
Orange & Grand Manier



Framboise :
Framboos ganache
Raspberry ganache



La passion :
Passievrucht karamel
Passion fruit caramel



Frasia :
Praliné krokant met aardbei
Crunchy praliné with strawberry



Nefera :
Ganache met donkere chocolade
Ganache with dark chocolate



Champagne :
Ganache met champagne likeur
Ganache with champagne liqueur



Pomme d'or :
Appelcider karamel en praliné krokant
Appelcider caramel and crunchy praliné



Carasel :
Gezouten karamel ganache
Salted caramel ganache



Made in Belgium

Onze pralines, truffels en chocolade bonbons zijn gemaakt van verse boter, room en de fijnste Belgische chocolades. Chocolade wordt het best bewaard op een koele en droge plaats, tussen de 12° en 18° C. Best niet in de koelkast bewaren. Kan sporen van noten, gluten en/of kruiden bevatten. Our pralines, truffles and chocolate bonbons are made of fresh butter, cream and the finest Belgian chocolates. Store them in a cool, dry place between 12° and 18° C, NOT in a refrigerator. May contain traces of nuts, gluten and/or herbs.

Brabantstraat 30, 8790 Waregem BELGIUM
Tel : 0486/ 99.64.32
info@chocolaterie-stijnvanhoutte.be
www.chocolaterie-stijnvanhoutte.be



Mandarin : Sinaas karamel/ praliné
Orange caramel/ praliné



Karamel gianduja



Bloody skull :
Hibiscus karamel en pijnboompitten praliné
Hibiscus caramel and pine nuts praliné



La mer :
Zeezout karamel en praliné krokant
Sea salt caramel and crunchy praliné



Cha Thai : Ganache met thaise thee
Ganache with Thai tea



Karamel baileys



Brandy



Cappuccino



Advocaat



Whisky



Mokkatina