

Artikelprijslijst FEEST!

Code	Naam	Leverbaar	Winkelprijs
	Taart creme		
42110	Fondanttaart crème au beurre Ø 18	Ma-zo	24,95
42120	Fondanttaart crème au beurre Ø 23	Ma-zo	39,95
42130	Fondanttaart crème au beurre Ø 28	Ma-zo	52,50
42140	Fondanttaart crème au beurre Ø 33	Ma-zo	70,00
42150	Fototaart crème au beurre 15x20	Ma-zo	32,95
42160	Fototaart crème au beurre 20x30	Ma-zo	47,95
42170	Fototaart crème au beurre 30x40	Ma-zo	73,95
42180	Fototaart crème au beurre 40x60	Ma-zo	123,95
42200	Amerikaanse taart crème au beurre 15x20	Ma-zo	27,95
42210	Amerikaanse taart crème au beurre 20x30	Ma-zo	43,95
42220	Amerikaanse taart crème au beurre 30x40	Ma-zo	69,95
42230	Amerikaanse taart crème au beurre 40x60	Ma-zo	119,95
42410	Fondanttaart mokka Ø 18	Ma-zo	24,95
42420	Fondanttaart mokka Ø 23	Ma-zo	39,95
42430	Fondanttaart mokka Ø 28	Ma-zo	52,50
42440	Fondanttaart mokka Ø 33	Ma-zo	70,00
42450	Fototaart mokka 15x20	Ma-zo	32,95
42460	Fototaart mokka 20x30	Ma-zo	47,95
42470	Fototaart mokka 30x40	Ma-zo	73,95
42480	Fototaart mokka 40x60	Ma-zo	123,95
42500	Amerikaanse taart mokka 15x20	Ma-zo	27,95
42510	Amerikaanse taart mokka 20x30	Ma-zo	43,95
42520	Amerikaanse taart mokka 30x40	Ma-zo	69,95
42530	Amerikaanse taart mokka 40x60	Ma-zo	119,95
	Taart slagroom		
43110	Fondanttaart slagroom Ø 18	Ma-zo	24,95
43120	Fondanttaart slagroom Ø 23	Ma-zo	39,95
43130	Fondanttaart slagroom Ø 28	Ma-zo	52,50
43140	Fondanttaart slagroom Ø 33	Ma-zo	70,00
43150	Fototaart slagroom 15x20	Ma-zo	32,95
43160	Fototaart slagroom 20x30	Ma-zo	47,95
43170	Fototaart slagroom 30x40	Ma-zo	73,95
43180	Fototaart slagroom 40x60	Ma-zo	123,95
43200	Amerikaanse taart slagroom 15x20	Ma-zo	27,95
43210	Amerikaanse taart slagroom 20x30	Ma-zo	43,95
43220	Amerikaanse taart slagroom 30x40	Ma-zo	69,95
43230	Amerikaanse taart slagroom 40x60	Ma-zo	119,95

Artikelprijslijst FEEST!

Code	Naam	Leverbaar	Winkelprijs
	Taart mokka-slagroom		
44500	Fondanttaart ½ mokka/½ slagroom Ø 18	Ma-zo	27,25
44510	Fondanttaart ½ mokka/½ slagroom Ø 23	Ma-zo	40,95
44520	Fondanttaart ½ mokka/½ slagroom Ø 28	Ma-zo	55,95
44530	Fondanttaart ½ mokka/½ slagroom Ø 33	Ma-zo	74,95
44540	Fototaart ½ mokka/½ slagroom 15x20	Ma-zo	34,95
44560	Fototaart ½ mokka/½ slagroom 20x30	Ma-zo	49,95
44580	Fototaart ½ mokka/½ slagroom 30x40	Ma-zo	77,95
44590	Fototaart ½ mokka/½ slagroom 40x60	Ma-zo	139,50
44610	Amerikaanse taart ½ mokka/½ slagroom 15x20	Ma-zo	29,95
44620	Amerikaanse taart ½ mokka/½ slagroom 20x30	Ma-zo	45,95
44630	Amerikaanse taart ½ mokka/½ slagroom 30x40	Ma-zo	73,95
44640	Amerikaanse taart ½ mokka/½ slagroom 40x60	Ma-zo	135,50
	Bruidstaart		
48010	Bruidstaart enkel (10p)	Bestel	33,95
48011	Bruidstaart enkel (16p)	Bestel	51,95
48012	Bruidstaart enkel (24p)	Bestel	75,95
48013	Bruidstaart enkel (35p)	Bestel	106,50
48014	Bruidstaart enkel (45p)	Bestel	132,50
48015	Bruidstaart enkel (50p)	Bestel	141,95
48020	Bruidstaart 2-hoog (26p)	Bestel	81,95
48030	Bruidstaart 3-hoog (40p)	Bestel	121,95
48040	Bruidstaart 4-hoog (55p)	Bestel	161,95
48050	Bruidstaart 5-hoog (70p)	Bestel	198,50
48060	Bruidstaart 6-hoog (80p)	Bestel	218,50
48070	STAPELtaart 2-hoog (26p)	Bestel	95,50
48080	STAPELtaart 3-hoog (50p)	Bestel	178,50
48090	STAPELtaart 4-hoog (85p)	Bestel	295,00
48100	STAPELtaart 5-hoog (130p)	Bestel	435,00
48110	STAPELtaart 6-hoog (180p)	Bestel	585,00
	Taart seizoen		
49600	Communietaart fondant 23cm	Communie	39,95
49610	Fototaart communie 20x30	Communie	47,95
49620	Amerikaanse communietaart 20x30	Communie	43,95
49640	Amerikaanse communietaart 30x40	Communie	69,95

Total number of records: 68

Paulissen Bakkerijen: Feesttaarten specialist

Iets te vieren? Iets te feesten? Wij bereiden overheerlijke feesttaarten in diverse vormen en sublieme smaken.

De mogelijkheden

Ons assortiment feesttaarten bestaat uit vijf soorten, waarbij u zelf de opmaak en grootte bepaalt.

1. De standaard feesttaart (rond of rechthoek);
2. de Amerikaanse taart met thema (rechthoek);
3. de fondanttaart met thema (rond);
4. de fondanttaart met cijfers (rond);
5. de fototaart (rechthoek) met of zonder rolfondant.

Het uiterlijk van de taart kunt u helemaal zelf bepalen. Er zijn heel veel mogelijkheden om de taart helemaal naar uw wens te maken:

De verschillende vullingen

Om u een idee te geven hebben wij alvast onze standaard smaken op een rij gezet:

- * aardbeienbavaroise vulling (meest verkocht, bijna iedereen lust dit);
- * chocoladebavaroise vulling;
- * bosvruchtenbavaroise vulling;
- * pudding/cocktail (pudding met verschillende soorten fruit: ananas, mandarijn, kersen);
- * pudding met kersen;
- * slagroom/cocktail;
- * slagroom met kersen;
- * mokkacrème;
- * crème au beurre.

Overige smaken zijn eventueel mogelijk op aanvraag (minimaal 2 weken van tevoren tegen meerprijs).

De verschillende afmetingen

Rechthoekige taart (Amerikaanse en fototaart)		Ronde taart (fondanttaarten)	
15 x 20 cm	12 personen	18 cm doorsnede	10 personen
20 x 30 cm	24 personen	23 cm doorsnede	15 personen
30 x 40 cm	48 personen	28 cm doorsnede	25 personen
40 x 60 cm	96 personen	33 cm doorsnede	35 personen

NB. Bij de berekening van het aantal personen gaan wij uit van een stuk taart van 5 bij 5 cm.

Decoraties

Persoonlijke wensen zijn natuurlijk altijd in de taart te verwerken. De taart spuiten in de lievelingskleur of een passend opschrift dat te maken heeft met beroep of hobby van de jarige, maken de taart nog persoonlijker. Ook is het mogelijk om een foto in de taart te verwerken. Onze banketbakkers doen hun uiterste best en zorgen voor een zeer feestelijk moment en heel mooie plaatjes in uw fotoreportage. Bij een feest hoort natuurlijk een prachtige taart!

Themataarten

De volgende setjes zijn standaard op voorraad voor zowel de Amerikaanse taart en fondanttaart.

Setje	Amerikaanse taart	Fondanttaart met thema
Bob de Bouwer	CA 182	CF 682
Cars	CA 173	CF 673
Planes	CA 003	CF 503
Bumba	CA 270	CF 770
Voetbal (MVV, Ajax, PSV, Feijenoord)	CA 302	CF 802
Prinses	CA 265	CF 765
Prinsessenkroon	CA 268	CF 768
Dora	CA 172	CF 672
Hello Kitty	CA 176	CF 676
Minnie Mouse	CA 035	CF 535

Overige setjes zijn eventueel mogelijk op aanvraag (minimaal 2 weken van tevoren tegen meerprijs).

Kleuren fondant en airbrush

De onderstaande kleuren kunnen worden gebruikt om uw taart te personaliseren.

Kleuren fondant		Airbrush kleuren	
Blauw	Geel	Blauw	Geel
Lichtblauw	Rood	Roze	Rood
Roze	Oranje	Groen	Oranje
Baby (licht) roze	Zwart	Paars	Zwart
Groen	Wit	Bruin	
Paars	Muisgrijs		
Choco (bruin)			

Het is helaas niet mogelijk om bepaalde kleurtinten (denk aan mintgroen, bordeauxrood, okergeel) te bestellen.

Fondanttaart cijfer

Deze taart is leverbaar in ronde variant, en is standaard voorzien van cijfer(s), uitgestoken uit rolfondant, maximaal 3. Naar voorkeur wordt de taart afgewerkt met sterren of hartjes.

Overige maten, vormen en extra tekst zijn eventueel mogelijk op aanvraag (minimaal 2 weken van tevoren tegen meerprijs).

Fototaart

De klant kan zelf een foto aanleveren, maar het is ook mogelijk om een afbeelding uit ons bestand te kiezen (bijvoorbeeld afbeelding van Turtles, Spiderman, Cars of favoriete voetbalclub).

Tekst (max. 40 letters/cijfers) kan gratis in de afbeelding worden verwerkt (wordt dus niet gegarneerd).

Garneren

Standaard wordt bij de fondanttaart de tekst "geschreven" met rolfondant (letters worden uitgestoken uit rolfondant in 1 kleur). Er zijn 2 verschillende lettertypen, groot en klein. Het maximale aantal grote letters/cijfers per taart is 3 en voor de kleine letters/cijfers is dit 25.

De kosten zijn 25 cent per letter (klein) of 50 cent per letter (groot).

Bij alle overige taarten wordt de tekst met de hand geschreven met chocolade sierletters. Het maximale aantal letters/cijfers per taart is 25.

De kosten zijn € 2,50 (toeslag garneren naam) voor maximaal 20 letters/cijfers.

Extra tekst is eventueel mogelijk op aanvraag (minimaal 2 weken van tevoren tegen meerprijs).

Een tekstplaatje rolfondant (max. 15 letters/cijfers) is alleen mogelijk op een vlaai zonder slagroom! Prijs € 4,50.

Voorbeelden

		
Logotaart 40x60 cm mokka	Amerikaanse taart 20x30 cm slagroom	Feesttaart Ø 28 cm mokka
		
Logotaart Ø 23 cm slagroom	Fototaart 30x40 cm mokka	Feesttaart Ø 23 cm ½ mokka / ½ slagroom
		
Feesttaart 30x40 cm ½ mokka / ½ slagroom	Feesttaart Ø 18 cm slagroom	Feesttaart 20x30 cm mokka

De uiteindelijke taart kan iets afwijken van de hierboven getoonde plaatjes

De prijs van een feesttaart < bereidt met slagroom of mokka (andere vullingen op aanvraag), excl. evt. opschrift(en)>

Ronde taarten	Doorsnede 18 cm	Doorsnede 23 cm	Doorsnede 28 cm	Doorsnede 33 cm
Standaard taart	€ 15,95	€ 24,95	€ 34,95	€ 44,95
Fondanttaart met thema of cijfer en sterren of hartjes	€ 24,95	€ 39,95	€ 52,50	€ 70,00

Rechthoekige taarten	15 x 20 cm	20 x 30 cm	30 x 40 cm	40 x 60 cm
Standaard taart	€ 18,95	€ 33,95	€ 59,95	€ 109,95
Amerikaanse taart met thema	€ 27,95	€ 43,95	€ 69,95	€ 119,95
Fototaart (zonder rolfondant)	€ 32,95	€ 47,95	€ 73,95	€ 123,95
Fototaart met rolfondant	€ 37,95	€ 57,95	€ 89,95	€ 144,95

Mocht u een (feest)taart willen bestellen voor een afwijkend aantal personen, dan is dat mogelijk op aanvraag (minimaal 2 weken van tevoren tegen meerprijs).

Uitgelicht: Bruidstaarten

De mogelijkheden

Ons assortiment bruidstaarten bestaat uit drie soorten, waarbij u zelf de opmaak en grootte bepaalt. Wij maken de 'Traditionele' bruidstaart, de STAPELtaart en de 'Amerikaanse' bruidstaart.

Het uiterlijk van de taart kunt u helemaal zelf bepalen. Er zijn heel veel mogelijkheden om de taart helemaal naar uw wens te maken:

De verschillende vullingen

Om u een idee te geven hebben wij alvast wat smaken op een rij gezet: bavaroise vulling (aardbei, hazelnoot, chocolade), slagroom met fruit, mokkacrème, crème au beurre, ganache.

Decoraties

Persoonlijke wensen zijn natuurlijk altijd in de taart te verwerken. De kleur van de taart en de roosjes kan aangepast worden, bijvoorbeeld aan de lievelingskleur van bruid of bruidegom of aan de kleur van het bruidsboeket. Klassieke opmaak of meer eigentijdse garneringen zijn mogelijk. Bruidspaartjes of opschriften die te maken hebben met beroep of hobby of met de streek waar het bruidspaar vandaan komt, maken de taart nog persoonlijker. Ook is het mogelijk om een foto in de taart te verwerken. Onze banketbakkers doen hun uiterste best en zorgen voor een zeer feestelijk moment en heel mooie plaatjes in uw fotoreportage. Bij een bruiloft hoort natuurlijk een prachtige bruidstaart.

Bruidspaartjes

U kunt kiezen uit 6 verschillende bruidspaartjes die wij standaard in ons assortiment voeren, of informeren naar de mogelijkheden van en speciaal bruidspaar.

De prijs van een bruidstaart

Traditioneel

STAPELtaart

De prijs van een bruidstaart	Traditioneel	STAPELtaart
Enkel	€ 51,95 (16 pers.)	-
2-hoog	€ 81,95 (26 pers.)	€ 95,50 (26 pers.) 1 - 2
3-hoog	€ 121,95 (40 pers.)	€ 178,50 (50 pers.) 1 - 3
4-hoog	€ 161,95 (55 pers.)	€ 295,00 (85 pers.) 1 - 4
5-hoog	€ 198,50 (70 pers.)	€ 435,00 (130 pers.) 1 - 5
6-hoog	€ 218,50 (80 pers.)	€ 585,00 (180 pers.) 1 - 6

Deze prijs is excl. bruidspaar en evt. opschrift(en). Voor de smaak ganache (max. 23 cm) geldt een meerprijs van € 5,- per laag. Mocht u een bruidstaart willen bestellen voor een afwijkend aantal personen, reken dan ongeveer € 3,50 per persoon.

Bezorging

Wij kunnen uw bruidstaart op locatie bezorgen. Om de kwaliteit van onze bruidstaarten te waarborgen, maken wij gebruik van gekoeld vervoer. Indien de bruidstaart uit meerdere lagen bestaat, kan de chauffeur de bruidstaart voor u opbouwen. Houdt u er wel rekening mee dat de taart voldoende koel staat tot aan het moment van aansnijden. Het bezorgtarief bedraagt € 15,00 voor bezorgen binnen de stad Maastricht, tussen 8.00 en 10.00 uur, of tussen 10.00 en 12.00 uur. Voor overige bezorgvoorwaarden kunnen wij u een voorstel doen.

Borg

Bij het bezorgen van een traditionele bruidstaart, rekenen wij € 150,- borg voor de geleende bruidstandaard. Bij inlevering van de standaard ontvangt u de borg retour. Bij het bezorgen van een STAPELtaart rekenen wij geen borg; het binnenwerk van de taart blijft uw eigendom.

Betaling

Het hele bedrag van de bestelling dient vooraf betaald te zijn.

Enkele voorbeelden



De uiteindelijke taart kan iets afwijken van de hierboven getoonde plaatjes

Traditionele bruidstaart

Wordt gestapeld op een bruidsstandaard (bruikleen, borg € 150,00);

Alleen de lagen 1 (Ø 18cm) en 2 (Ø 23cm) worden hiervoor gebruikt, indien nodig wordt een tussenmaat van Ø 20cm gemaakt en iets dikker aangezet, zodat er toch een piramidemodel ontstaat.

Voorbeelden

2-hoog bruidstaart 26 pers.

Laag 1 (Ø 18cm)

Laag 2 (Ø 23cm)

4-hoog bruidstaart 55 pers.

Laag 1 (Ø 18cm)

Tussenlaag (Ø 20cm)

Laag 2 (Ø 23cm)

Laag 2 (Ø 23cm)

6-hoog bruidstaart 80 pers.

Laag 1 (Ø 18cm)

Laag 1 (Ø 18cm)

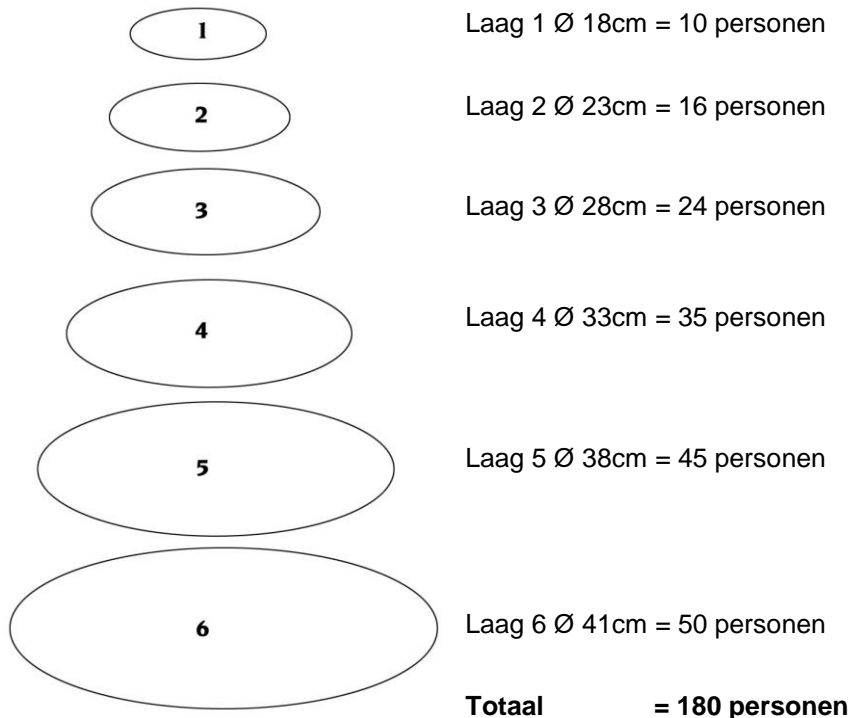
Tussenlaag (Ø 20cm)

Tussenlaag (Ø 20cm)

Laag 2 (Ø 23cm)

Laag 2 (Ø 23cm)

STAPELtaart



Voorbeelden

3-hoog STAPELtaart 101 pers.

Laag 2

Laag 4

Laag 6

4-hoog STAPELtaart 114 pers.

Laag 1

Laag 3

Laag 4

Laag 5

6-hoog STAPELtaart 180 pers.

Laag 1

Laag 2

Laag 3

Laag 4

Laag 5

Laag 6

NB. Bij de berekening van het aantal personen gaan wij uit van een stuk taart van 5 bij 5 cm.