

Verlekker je aan ons
assortiment ijsdesserten!
n-ice.be/eindejaar2021

Kerstbûches



Ijsslolly's



Mono-porties



Ijstaarten



Bestel online of in een van onze winkels.



Haal uw bestelling af in nICE! Huldenberg, nICE! Overijse, nICE! Mechelen of in ons atelier in Sint-Joris-Weert. Afhaaldata: 18, 19, 23, 24, 30, 31 december tussen 14u-17u



Kerstbûches

4,95 euro per persoon



Bûche Bueno

Vanille – Bueno
(crunchy chocolade & hazelnoot)



Bûche Framboos

Stracciatella – Framboos
(Spiegel van framboos)



Bûche Chocolade

Vanille – Chocolade
(Spiegel van chocolade)



Bûche Witte Kerst

Vanille – Mokka
(Italiaanse meringue)



Bûche nICE!

Vanille – Manon
(Spiegel van witte chocolade)



Bûche Tiramisu

Vanille – Tiramisu
(Parfait & chocomousse)



Bûche Karamel

Vanille – Gezouten boterkaramel
(Spiegel van karamel)



Kerstchalet

Vanille – Aardbei
(Italiaanse meringue)



Slapende kerstman

Vanille – Chocolade
(Suikerpasta)



n-ice.be/eindejaar2021

Bestel online of in een van onze winkels



IJstaarten

4,95 euro per persoon



Rode Vruchten

Vanille – Framboos
(Spiegel van framboos)



Chocolate Fantasy

Vanille – Chocolade
(Spiegel van chocolade)



Iglo

Vanille – Speculoos
(Italiaanse meringue)



IJslolly's

4,50 euro per persoon



IJslolly – vanille

Vanille (donkere chocolade)



IJslolly – aardbei

Aardbei (witte chocolade)



IJslolly – chocolade

Chocolade (melkchocolade)



Cups

4,95 euro per persoon



- Vanille-chocolade
- Vanille-speculoos
- Vanille-karamel
- Mango-kokos
- Vanille-framboos
- Vanille-tiramisu
- Chocolade-framboos (suikerarm)
- Vanille-aardbei (vegan)



Mono-porties

vanaf 4,00 euro per persoon



Choco lover

Vanille
(Spiegel van chocolade)



Fruit lover

Stracciatella
(Spiegel van framboos)



Mango-passie

Mango-passie
(Spiegel van mango)



Kerstmuts

Vanille
(Spiegel van framboos)



Flûte

Sorbet van limoncello



Mini-iglo

Aardbei
(Italiaanse meringue)



Buchette

Sorbet van citroen
en mango-passie



Sorbetmandje

Assortiment van sorbetsmaken
(op bodem van zanddeeg)



Wist je dat we ook de chocoladecoraties voor onze ijsarten zelf maken? 100% passie, 100% ambacht!

Kristof De Bois, ambachtelijk ijsbereider



Huldenberg | Overijse | Oud-Heverlee | Mechelen

www.n-ice.be | 016 25 27 23 | info@n-ice.be