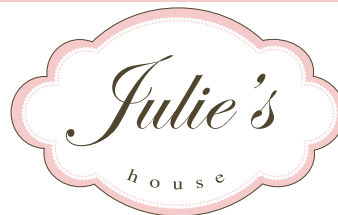


Julie's House staat garant voor 100% artisanale producten van de beste kwaliteit, iedere dag vers uit eigen keuken

Zonder bewaarmiddelen en kleurstoffen

Naast ons eethuis leveren we ook voor kleine en grote gelegenheden, zowel voor particulieren als professionelen,



## GEBAK

### TAARTEN

Julie's moelleux	€ 4,90
Moelleux met seizoensfruit	
Chocoladetaart (GV)	
Witte chocolade & speculaas	
Citroenkrokant	
Kaastaart met rode coulis & speculaas	
Gebakken kaastaart (GV)	
Crumble met seizoensfruit	
Appeltaart	
Crème brûlée speculoos	
Tiramisu	
Meringuegebak	
Taart van de maand	
Snickerstaart (V, GV, LV)	€ 6,50
Vegan cheesecake (V, GV, LV)	€ 6,50
Ijstaart	€ 5,00
<i>witte chocolade speculaas</i>	
<i>brownie chocolade</i>	

### JULIE'S @ HOME

Granola	€ 6,00
Confituur	€ 4,00
Mellowcake	€ 1,50
Rocky road	€ 3,50
<i>melk- of witte chocolade</i>	
Rocky road Ruby chocolade	€ 7,00
Doosje thee	vanaf € 11,80
<i>(bekijk ons assortiment aan de kassa)</i>	

### GEBAK

Wortelcake	€ 4,50
Brownie nootjes	€ 4,00
Brownie cacao	€ 4,00
Brownie smartie	€ 4,50
Brownie (ZTS)	€ 4,00
Red velvet brownie	€ 4,50
Carré honing	€ 4,50

### CUPCAKES

	€ 3,90
Vanille - vanille	
Chocolade - vanille	
Chocolade - chocolade	
Snoep cupcake	
Speculaas - speculaas	
Red velvet	
Appel - karamel	
Vanille - cuberdon	
Bosbes (LV)	
Brownie-cheesecake	
Hazelnoot-koffie	
Oreo-cheesecake	
Cupcake van de maand	
Vanille - chocomousse (V, LV)	

LV: LACTOSEVRIJ  
GV: GLUTENVRIJ  
V: VEGAN  
ZTS: ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS  
Voor verdere allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel.

### WAT VOORAF GING

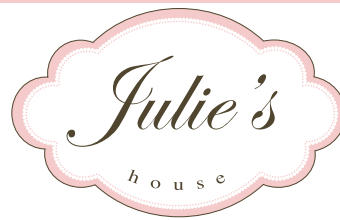
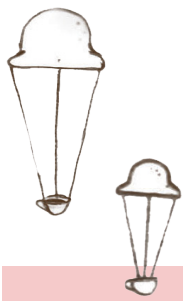
Op mijn zesde verjaardag keek ik vol ongeduld uit naar het zelfgeknutselde verjaardagscadeau van mijn papa. Mijn nieuwsgierigheid werd gretig beloond met een levensecht poppenhuis. Boven de deur pronkten de sierlijke letters Julie's House. Het was het begin van mijn kinderdroom.

Al van jongs af aan werd ik geprikkeld door zoetigheden en desserts.

Op latere leeftijd ontwikkelde ik mijn culinaire liefde in Spermalie en Ter Groene Poorte in Brugge. Na mijn studies ging ik onmiddellijk aan de slag als gerante in een speciaalzaak in taarten en quiches. Met een aantal jaar ervaring onder de arm was ik klaarom mijn jeugdroom te vervullen: mijn eigen patisserie, Julie's House.

Wat er achter de muren van mijn huis schuilgaat, ontdekken jullie hier. Geniet!



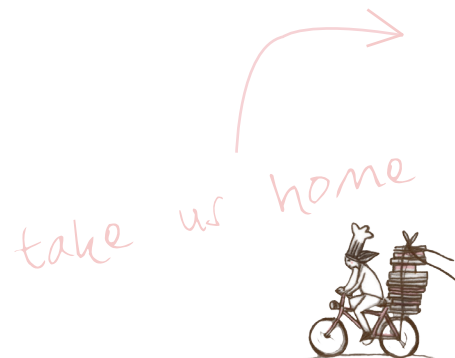


## PASTRIES

Julie's House guarantees 100% artisanal products of the highest quality, daily made in our own kitchen

Without any preservatives or colorings

In addition to our little restaurant we also deliver to small and big locations, both to private individuals and professionals.



### CAKES

€ 4,90

- Julie's moelleux
- Moelleux with seasonal fruit
- Chocolate pie (GF)
- White chocolate with biscoff cookie
- Lemon biscuit
- Cheesecake red coulis & biscoff cookie
- Baked cheesecake (GF)
- Crumble with seasonal fruit
- Apple pie
- Crème brûlée biscoff cookie
- Tiramisu
- Meringue pie
- Cake of the month
- Snickers pie (V, GF, LF) € 6,50
- Vegan cheesecake (V, GF, LF) € 6,50
- Ice cake € 5,00
- white chocolate biscoff cookie*
- brownie chocolate*

### JULIE'S @ HOME

- Granola € 6,00
  - Jam € 4,00
  - Mellowcake € 1,50
  - Rocky road € 3,50
  - milk or white chocolate*
  - Rocky road Ruby chocolate € 7,00
  - Box of tea vanaf € 11,80
- (discover our assortment by the till)

### BAKED GOODS

- Carrot cake € 4,50
- Brownie nuts € 4,00
- Brownie cacao € 4,00
- Brownie smarties € 4,50
- Brownie (WAS) € 4,00
- Red velvet brownie € 4,50
- Carré honey € 4,50

### CUPCAKES

€ 3,90

- Vanilla - vanilla
- Chocolate - vanilla
- Chocolate - chocolate
- Candy cupcake
- Biscoff cookie - biscoff cookie
- Red velvet
- Apple - caramel
- Vanilla - cuberdon
- Blueberry (LF)
- Brownie-cheesecake
- Hazelnut-coffee
- Oreo-cheesecake
- Cupcake of the month
- Vanilla - chocolate mousse (V, LF)

LF: LACTOSE FREE  
 GF: GLUTEN FREE  
 V: VEGAN  
 WAS: WITHOUT ADDED SUGARS  
 For further allergen information, please contact the staff.

### WHAT PRECEDED

On my sixth birthday I impatiently looked forward to my dad's handcrafted birthday gift. My curiosity was more than rewarded by a true-to-life dollhouse. Above the door graceful letters boasted: Julie's House. It was the beginning of a childhood dream.

At a young age I was already drawn to sweets and desserts.

At a later age I further developed my love of cooking at the culinary schools of Spermalie and Ter Groene Poorte in Bruges. After my studies I immediately started working as the manager of a business that specializes in pies and quiches. Backed by a couple of years of experience I was ready to fulfill my childhood dream: my own pastry shop, Julie's House.

Here you can discover what hides behind the walls of my house. Enjoy!

