

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
Chocoladetaart (GV)	
Witte chocolade & speculaas	
Citroenkrokant	
Kaastaart met rode coulis & speculaas	
Gebakken kaastaart (GV)	
Crumble met appel	
Summerpie	
Tiramisumet rood fruit	
Meringuegebak	
Taart van de maand	
Pannenkoekentaart	€ 6,50
Vegan cake van de maand	€ 5,50
(V, GV, LV)	
Vegan cheesecake van de maand	€ 6,50
(V, GV, LV)	
Ijstaart	€ 5,00
blondie met witte chocolade ijs	
brownie met chocolade ijs	

JULIE'S @ HOME

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

GEBAK

Wortelcake	€ 4,50
Brownie nootjes	€ 4,00
Brownie smartie	€ 4,50
Brownie (ZTS)	€ 4,00
Red velvet brownie	€ 4,50
Blondie	€ 4,00
Mini pavlova	€ 3,00

CUPCAKES

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

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 klaar om mijn jeugdroom te vervullen: mijn eigen patisserie, Julie's House.

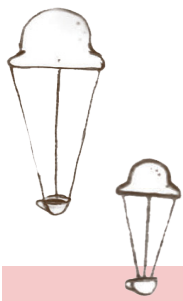
Wat er achter de muren van mijn huis schuilgaat, ontdekken jullie hier. Geniet!

Julie



take us home





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.

take us home



CAKES

€ 4,90

- Julie's moelleux
- Chocolate pie (GF)
- White chocolate with biscoff cookie
- Lemon biscuit
- Cheesecake red coulis & biscoff cookie
- Baked cheesecake (GF)
- Crumble with apple
- Summerpie
- Tiramisu with red fruits
- Meringue pie
- Cake of the month
- Pancake pie € 6,50
- Vegan cake (V, GF, LF) € 6,50
- Vegan cheesecake (V, GF, LF) € 6,50
- Ice cake € 5,00
- blondie white chocolate*
- 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 smarties € 4,50
- Brownie (WAS) € 4,00
- Red velvet brownie € 4,50
- Blondie € 4,00
- Mini pavlova € 3,00

CUPCAKES

€ 3,90

- Vanilla - vanilla
- Chocolate - vanilla
- Chocolate - chocolate
- Candy cupcake
- Biscoff cookie - biscoff cookie
- Red velvet
- Apple - caramel
- Vanilla - cuberdon
- Blueberry (LF)
- Cupcake of the month
- Vegan vanilla - chocolate (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!



Julie