

A four-tiered chandelier with floral decorations and hanging crystals is positioned above a table with cakes in a garden. The chandelier has four tiers, each with a circular frame of flowers and hanging crystals. The table is a round, ornate stone pedestal with a flat top. On the table are three cakes: a round white cake with fruit on the left, a tall cake with a cone on top in the center, and a round chocolate cake on the right. The background is a lush green garden with trees and grass.

PETER LEMMENS
pâtisserie chocolaterie

“Es ut good is, wil se er mie vaan.”

“Als het goed is, wil je er meer van.”



“Passie en
vakmanschap,
van generatie
op generatie
doorgegeven.”

Bijna 100 jaar geleden begonnen de overgrootouders van Peter Lemmens een kruidenierswinkel in Gronsveld, precies op de plek waar onze bakkerij vandaag de dag staat. Wat ooit klein begon, groeide uit tot een familiebedrijf waarin vakmanschap en passie van generatie op generatie werden doorgegeven. Peter zelf breidde de winkel op jonge leeftijd uit met een bakkerij, waar hij zich volledig richtte op verfijnd gebak met een eigen signatuur. Zijn toewijding en oog voor kwaliteit maakten Patisserie Peter Lemmens tot een begrip in Limburg en ver daarbuiten.

Peter zei vaak: “Es ut good is, wil se er mie vaan.” En die woorden vormen nog steeds de kern van wat wij doen.

Vandaag de dag zetten wij, Erik Reintjens en Vivianne Lemmens, met trots en passie zijn werk voort. Samen met ons team van meer dan 75 vakmensen bewaken we de kwaliteit en identiteit van Patisserie – Chocolaterie Peter Lemmens.

Van bodem tot top worden al onze producten met de hand gemaakt, met de beste ingrediënten en volgens de ambachtelijke tradities die Peter altijd zo belangrijk vond.

Inmiddels verwelkomen we klanten in vier filialen: in Gronsveld en Maastricht – Scharn, én in onze twee vestigingen met lunchroom in Maastricht – St. Pieter en Margraten. Ook voor een bruidstaartproeverij ben je op deze plekken van harte welkom.

Daarnaast leveren we dagelijks aan horecazaken in heel Limburg en zelfs in het noorden van Nederland. Zo kunnen steeds meer mensen genieten van het gebak en de chocolade waar wij zo trots op zijn.

We hopen dat dit magazine je inspireert en je helpt bij het vinden van het perfecte zoete moment voor o.a. jouw bruiloft.

Erik Reintjens & Vivianne Lemmens

Alles op een rij:

- Elk seizoen smaakt anders ⁸
- Bruidstaarten ¹²
- Proeverijen ²⁶
- Laat de locatie mee beslissen ³⁰
- Vlaaien ³²
- Brood ⁴⁰
- Tips voor de dag ⁴³
- C'est très bon(bon) ⁴⁴
- Huisgemaakt ⁴⁶

Elk seizoen smaakt anders

Net als je jurk, bloemen en locatie mag ook je bruidstaart meebewegen met het seizoen. Dat past niet alleen helemaal bij de juiste sfeer – het zorgt ook voor de lekkerste smaken. Blader verder voor nog meer inspiratie.

Lente

Licht, fris en een tikkeltje romantisch. In de lente bloeit de liefde op. Een bruidstaart vol frisse smaken weerspiegelt de lente. Denk aan aardbeien en kersen. Perfect voor een bruiloft in een tuin of weide.

Zomer

Zomers fruit is koning. Frambozen, rode of blauwe bessen, passievrucht of mango: kleurrijk, sappig en heerlijk op een zomerse avond. Hou het luchtig qua vulling – en denk aan een koele plek voor de taart.

Herfst

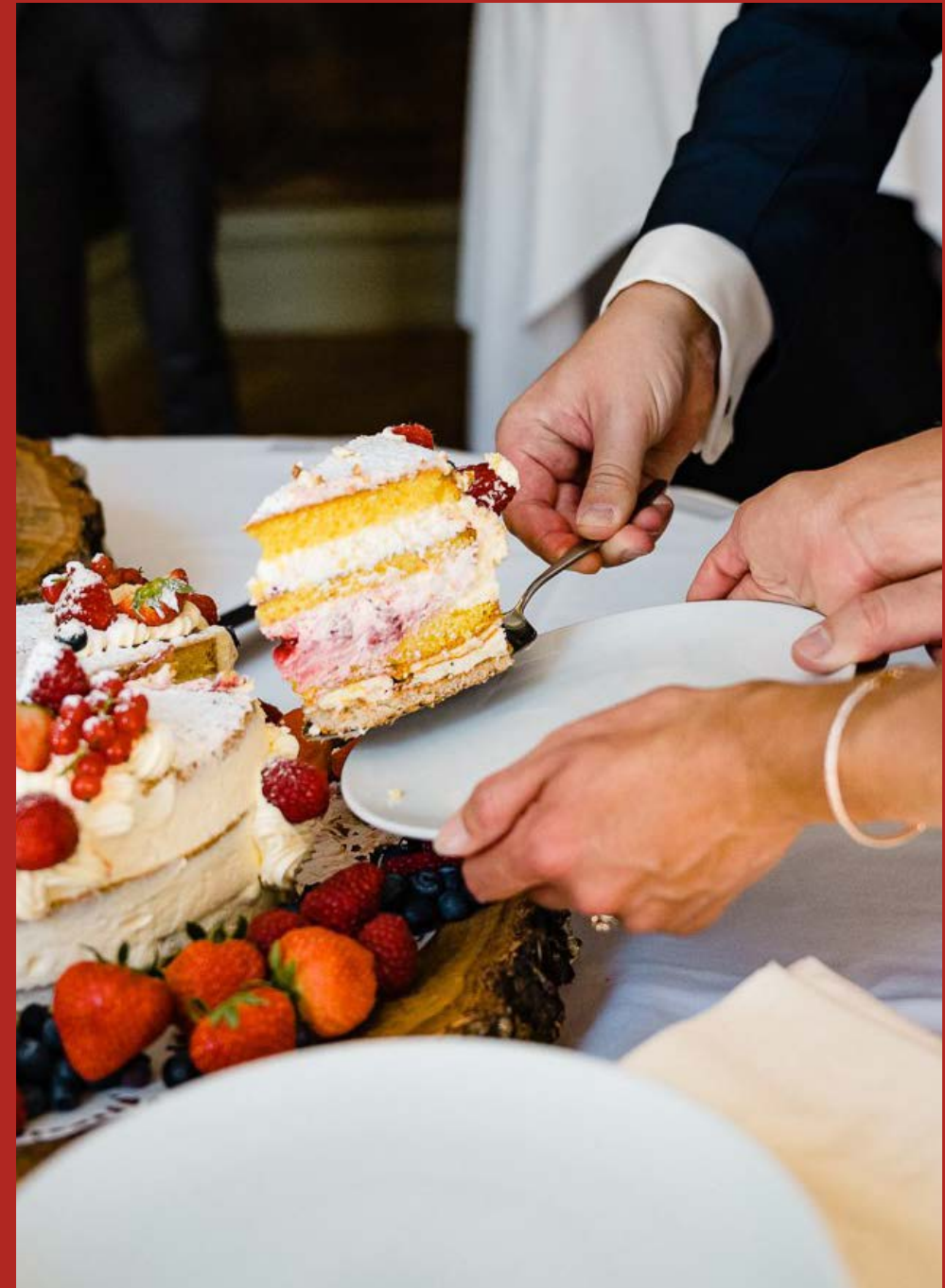
Warme smaken zoals karamel, mokka, kaneel of appel passen prachtig bij een bruiloft in de herfst. Bij dit knusse, romantische seizoen horen rijke kleuren en natuurlijke decoraties zoals noten.

Winter

Een bruiloft in de winter? Ga voor een taart met karakter. Chocolade, mokka en marsepein geven die gezellige knusse vibe. En stiekem zijn sneeuwvlokjes van suiker gewoon altijd een goed idee.



“Precies
zoals we
hadden
gehoopt.
Maar dan
lekkerder.”



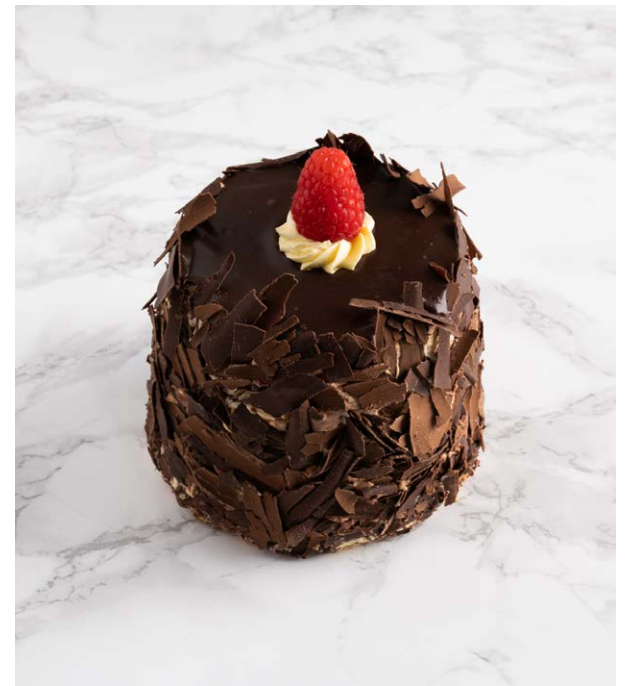


Bruids- taarten



↑ AARDBEIENGATEAU* ●●●●

Een soezenring op een macaronbodem gevuld met verse aardbeien en slagroom. De taart is rondom afgewerkt met crème au beurre en een laagje hazelnootkrokant.



↗ FRAMBOZENGATEAU ●●●●

Macaronbodem met crème au beurre. Hierop een luchtige biscuit, crème patissier met frambozen, eigengemaakte frambozenconfituur en slagroom. De taart wordt aan de zijkant afgestreken met crème au beurre en pure chocolade snippers. Op de bovenkant een royale laag grenache.



→ MANGO-PASSIEVRUCHTGATEAU ●●●●

Macaronbodem met een dun laagje crème au beurre. Hierop een luchtige biscuit met slagroom, banaan, mango-blokjes en passievrucht. Deze taart is rondom bekleed met marsepein en afgewerkt met macarons.

*Enkel beschikbaar in het seizoen.

Een formaat voor
elk gezelschap

- Mini / 4 personen
- Klein / 8 personen
- Middel / 12 personen
- Groot / 16 personen



↖ MISERABLE

Luchtige macarondeeg gemaakt van amandel-progresschuim. De gâteau is in twee lagen verdeeld met crème au beurre en likeur ertussen en afgewerkt met poedersuiker.

↑ MERVEILLEUXGATEAU

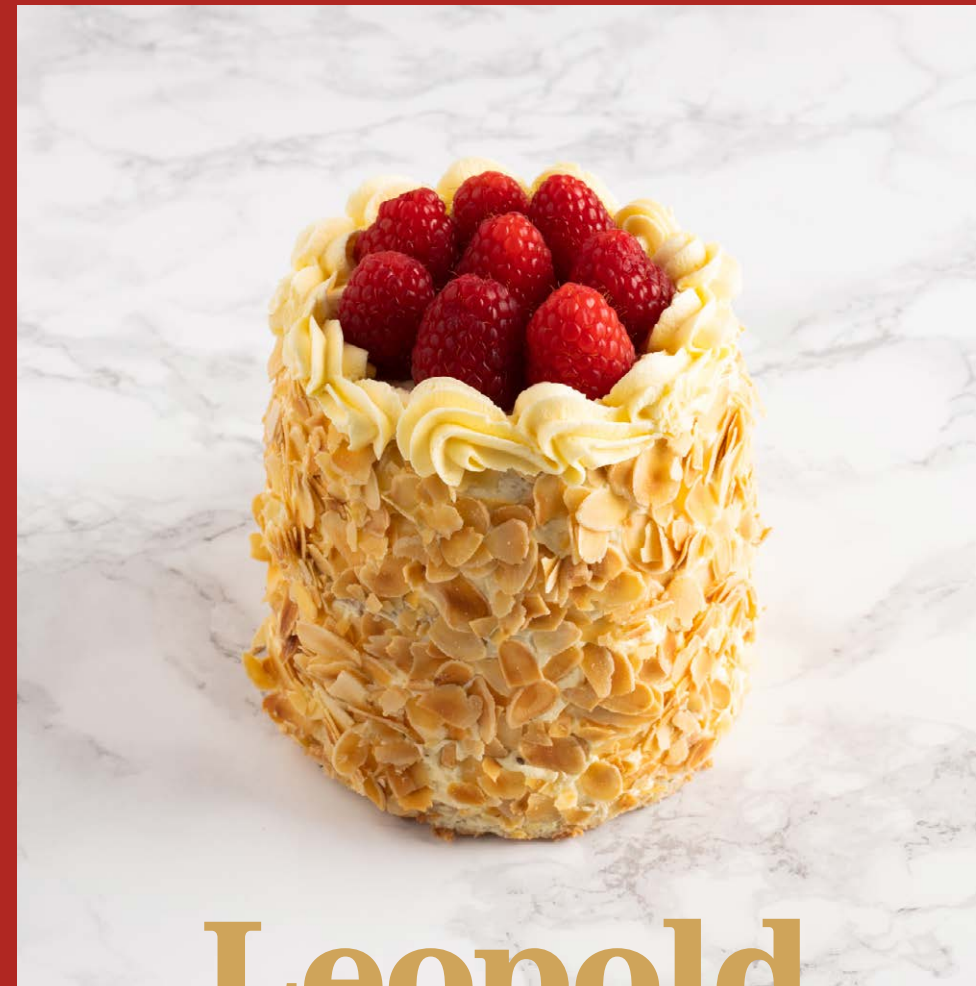
Macaronbodem met crème au beurre en een luchtige biscuit, besprenkend met likeur. Hierop slagroom met eigen-gemaakte meringues (eiwitschuim). De gâteau wordt aangestroken met slagroom en de zijkant wordt afgewerkt met een dikke laag pure chocolade. Op de bovenkant slagroom met pure chocolade snippers.

← SLAGROOM AARDBEIEN BISCUITGATEAU*

Macaronbodem met een dun laagje crème au beurre. Hierop een luchtige biscuit met slagroom, verse aardbeien en een klein beetje zelfgemaakte frambozenconfituur. De zijkant is afgestroken met slagroom en aangezet met melkchocolade snippers. Bovenop een randje met slagroom en in het midden rijkelijk gevuld met verse aardbeien.

*Enkel beschikbaar in het seizoen.

ICOON ONDER DE TAARTEN



Leopold frambozen-gâteau



Macaronbodem met crème au beurre en luchtige biscuit. De taart is gevuld met crème patissier, frambozen, eigen-gemaakte frambozenconfituur en slagroom. De taart wordt aan de zijkant afgestroken met crème au beurre en eigengeroosterde amandelsnippers. Op de bovenkant een randje rozetten van crème au beurre en in het midden verse frambozen.



↖ MARSEPEINGATEAU ●●●●

Macaronbodem met crème au beurre, een luchtige biscuit, crème patissier met frambozen en een beetje slagroom. Daarop eigengemaakte frambozenconfituur met slagroom. De gâteau wordt rondom helemaal afgewerkt met marsepein.

↑ AMARETTOGATEAU ●●●●

Macaronbodem met hierop een luchtige biscuit met moka-crème au beurre, amaretto en eigengemaakte meringues (eiwitschuim). De zijkant wordt afgestroken met moka-crème au beurre en snippers melkchocolade. De bovenkant wordt overgoten met een laag grenache. (Taart is afgewerkt als bruidstaart.)

← MOKKAGATEAU ●●●●

Macaronbodem met een beetje moka-crème au beurre. Hierop een luchtige biscuit met moka-crème au beurre. De zijkant wordt afgestroken met moka-crème au beurre en macaronkruiden. De bovenkant is versierd met rozetten van moka-crème au beurre, walnoten en chocolade koffiebonen.

ICOON ONDER DE TAARTEN



Bananengâteau

●●●● Macaronbodem met crème au beurre. Hierop een luchtige biscuit met slagroom en banaan. Deze taart is rondom bekleed met marsepein en afgewerkt met verse frambozen en aardbeien.



“Stuk
voor stuk
meester-
werken”

Grenache?

Zeg hallo tegen pure verleiding: grenache is een rijke, glanzende crème van chocolade en room. Hij wordt gebruikt als vulling, glazuur of topping en geeft elke taart een tikkeltje luxe.

De term komt uit Frankrijk en betekent letterlijk ‘onhandige persoon’, een bijnaam die een leerling-bakker ooit kreeg toen hij per ongeluk room in gesmolten chocolade goot. Gelukkig bleek het resultaat verrukkelijk – en sindsdien is grenache niet meer weg te denken uit de patisserie.

↖ SACHERTORTE



Macaronbodem met daarop een chocoladebiscuit. Hierop chocolade-slagroom en een beetje eigengemaakte frambozenconfituur. De zijkant en bovenkant zijn ook met chocolade-slagroom afgestreken. De hele gâteau is overgoten met grenache en gegarneerd met physalis.

← GRENACHE



Bodem van macarondeeg. Als onderlaag crème au beurre met hierop eigengemaakte meringues (eiwitschuim) en als top wederom crème au beurre. De bovenkant is een deksel van macarondeeg. Rondom afgewerkt met crème au beurre, chocoladesnippers en een laag grenache. Ook verkrijgbaar met mokkacrème.



laagjes òf



Of je nu valt voor fluweelzachte lagen-cake met fruit en crème, of voor een toren vol roomsoesjes, overgoten met een glanzende suikerlaag — bij Lemmens kies je niet zomaar een taart. Je kiest een showstopper.

stapelen



PIÈCE MONTÉE

Krokante bodem van gekarameliseerde suiker met honingsmaak. Hierop een torentje van zelfgemaakte soesjes gevuld met crème patissier. Het geheel wordt overgoten met gesmolten suiker. Minimaal 20, maximaal 60 soesjes.

Recht

Een taart in hartvorm

Soms zegt de vorm al genoeg. Deze taart in hartvorm is een ode aan de liefde — perfect voor een groot feest, een persoonlijk gebaar of gewoon omdat jullie het zo voelen. Of je 'm nu deelt met een volle zaal of met z'n tweeën aansnijdt: liefde smaakt altijd beter als je 't samen proeft.

De bruidstaart in de vorm van een hart is te bestellen vanaf 8 tot 150 personen. Deze eyecatcher kan gemaakt worden met iedere taart uit ons assortiment (met uitzondering van kersen- en aardbeiengateau).

het

hart

“Ze wilden geen torens, geen spektakel. Iets dat bij hén paste. Een hartvormige taart, gevuld met heerlijke ingrediënten en herinneringen aan hun eerste festival samen.”

uit



yes!





Zeg 'ja' tegen de taart

Een
proeverij
om van
te water-
tanden.

Trouwen doe je (meestal) maar één keer. Dan wil je dat alles klopt — ook de taart. De bruidstaart is hét eetbare pronkstuk van jullie dag, dus die moet niet alleen mooi zijn, maar vooral ook verrukkelijk smaken.

Kom proeven in de lunchroom

Bij Patisserie Peter Lemmens nemen we daar graag de tijd voor. We nodigen jullie uit voor een persoonlijke proeverij, waar jullie samen in alle rust kunnen kiezen en combineren.

Luchtige biscuits, zachte crèmes, fruitige vullingen of juist een tikje knapperig? Alles kan. Jullie proeven, wij denken mee — en bakken vervolgens dé taart die jullie verhaal vertelt.

FILIALEN

Filiaal Gronsveld
Rijksweg 50
6247 AJ Gronsveld
043 - 408 12 95

**Filiaal Sint Pieter
+ lunchroom**
Glacisweg 30H
6212 BP Maastricht
043 - 326 17 12

Filiaal Scharn
Scharnerweg 64
6224 JH Maastricht
043 - 363 43 87

**Filiaal Margraten
+ lunchroom**
Amerikaplein 8
6269 DA Margraten
043 - 763 28 25

Alles op maat gemaakt

Hebben jullie gasten met een allergie of speciale wensen? Geen zorgen, wij bakken ook gluten- en lactosevrij met net zoveel liefde en vakmanschap.

Zo ontstaat er een taart die nét zo uniek is als jullie grote dag.

Maak een afspraak voor een proeverij in een van onze filialen. Mail naar info@peterlemmens.nl. Of maak rechtstreeks een afspraak bij het filiaal naar jullie keuze.



Naast een
proeverij
serveren we in
onze lunchroom
ook heerlijke
lunches, vers
bereid uit eigen
bakkerij.



Laat de locatie mee beslissen

Ga je trouwen in een klassiek landhuis of chique stadszaal? Dan passen onze elegante gateaus daar perfect bij — verfijnd versierd en misschien zelfs met een touch of gold.

Maar vier je je liefde juist buiten, tussen de bloemenvelden of in een gezellige boerenschuur? Dan mag het ook wat losser. Denk aan een bourgondische sweet table vol huisgemaakte vlaaien, vers fruit en een tikje nonchalant geserveerd. Net zo feestelijk, maar helemaal in de sfeer van de dag.

Kortom: laat de taart passen bij jullie verhaal — dan klopt het vanzelf. Alles is goed.



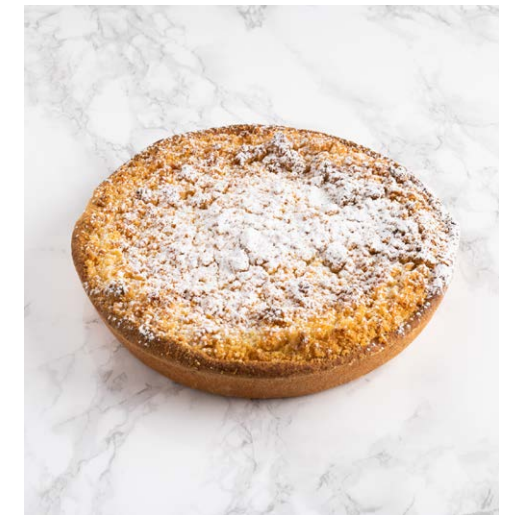
Vlaaien



FRUITVLAAI

Échte Limburgse vlaai met roomboterdeeg rijkelijk gevuld met fruit. Deze fruitvlaaien zijn allemaal voorzien van een roomboter bladerdeeg deksel

Appel, abrikoos, kers, kruisbes, rode of zwarte pruimen



KRUIMELVLAAI

Échte Limburgse kruimelvlaai gemaakt van roomboterdeeg. De bovenkant wordt rijkelijk voorzien van kruimels.

Appel, abrikoos, kers, kruisbes of crème patissier



GEMENGDE FRUITVLAAI

Roomboterdeeg met crème patissier en diverse soorten fruit. Bovenop een dun laagje abrikozengelei.



ABRIKOZENVLAAI MET VLOKKEN

Roomboterdeeg gevuld met abrikozen en voorzien van een laag slagroom met witte vlokken.

**“Elke keer
weer een
feestje met
Lemmens.”**



RIJSTEVLAAI

Roomboterdeeg met smeûige zelfgekookte rijst.

Optioneel: slagroom / kersen



LINZENVLAAI

Harde Wenerdeeg met fruit. Onder het fruit zit een heel dun laagje frangipane. De deksel is gemaakt van smalle reepjes harde Wenerdeeg.

Abrikoos, kers of zwarte pruimen



APPEL FRANGIPANE

Appeltaart gemaakt van harde Wenerdeeg gevuld met verse appels met daar doorheen een beetje abrikozen, rozijnen en kaneelsuiker. De deksel is ook van harde Wenerdeeg.



PRALINÉ VLAAI

Harde Wener bodem gevuld met kersen of abrikozen. Hierop een dun laagje frangipane en als topping amandel-snippers met suiker, wat zorgt voor een krokante bovenlaag na het bakken.

Kers of abrikoos

Frangi-wat?

Frangipane is een smeûige amandelcrème die wordt gemaakt van gemalen amandelen, boter, suiker, bloem en ei. Het wordt vaak als vulling gebruikt in taarten en vlaaien en krijgt in de oven een zachte, bijna cake-achtige structuur.

De naam frangipane stamt uit Italië en zou zijn afgeleid van een edelman uit de 16^e eeuw, Marquis Frangipani, die een geurige amandelparfum liet ontwikkelen. Bakkers namen de naam later over voor hun aromatische amandelcreaties.

ICOON ONDER DE VLAAIEN



Schuimvlaai

Onze schuimvlaai is pure verwennerij: een rijke vulling naar keuze — sappige kruisbes, volle kers, zonnige abrikoos of aardbeien in het seizoen. Daarbovenop een royale laag slagroom en als feestelijke finale: luchtige, goudgebakken meringue. Een zoete showstopper op elke sweet table.



AARDBEIENVLAAI*

Elke dag verse aardbeien die pas van het kroontje ontdaan worden op het moment dat ze op de vlaai gelegd worden. Dit kan op standaard gistdeeg met crème patissier of iets luxer op harde Wener of feuilleté bodem met een laagje vanille bavaroise eronder. Vlaaien worden gelegeerd met aardbeiengelei.



HARDE WENER / FEUILLETÉ

Bodem van harde Wenerdeeg of roomboterbladerdeeg met een laag crème légère en daarop verse aardbeien. De vlaai wordt afgewerkt met een beetje aardbeiengelei.

Aardbei, bosbes, framboos of gemengd fruit*



VERSE KRUISBESSENVLAAI*

Verse kruisbessen op een gistdeeg met royaal kaneelsuiker erop. Heerlijke ouderwetse vlaai.



RABARBERVLAAI*

Vers gesneden rabarber gemengd met een beetje abrikozen, crème patissier en kaneelsuiker. Bodem en deksel zijn van eigengemaakte roomboterbladerdeeg.



VERSE PRUIMENVLAAI*

Verse pruimen met de hand ontpit. Door met de hand te ontpitten blijven de pruimen mooi stevig en omdat ze van de lokale boer komen zijn ze elke dag vers. Dit alles rijkelijk op een gistbodem en sappig gebakken.



OPEN APPEL- OF PERENVLAAI*

Vers gesneden appelschijfjes op frangipane (amandel) op een eigen-gemaakte roomboterbladerdeeg bodem. Na het bakken wordt de vlaai gelegeerd met abrikozengelei. Ook te verkrijgen in peren variant.

*Enkel beschikbaar in het seizoen.

Aardbeien van onze kweker Meijers uit Vlijtingen.

Lekker lokaal



Pruimen afkomstig van lokale fruitboer Broex uit eigen dorp.

We werken zoveel mogelijk met ingrediënten van dichtbij. Appels, aardbeien, pruimen en peren komen vers van telers uit de streek — vaak al generaties lang vertrouwd. Door lokaal in te kopen blijven de producten niet alleen supervers, maar beperken we ook transport en verspilling. We geloven in duurzame samenwerking met boeren en fruittelers die net als wij staan voor kwaliteit en aandacht. Zo proef je in elke vlaai niet alleen vakmanschap, maar ook de kracht van de regio.





Kroonsele

Zelf aan de slag? We delen ons familierecept dat al generaties meegaat: onze kruisbessenvlaai. Ouderwets lekker en makkelijk om thuis te maken.

Allergenen:

Noten - Melk - Gluten -

Eieren - Lactose

Ten minste houdbaar:

Maximaal 3 dagen bij

7 graden of lager.

Bereiding meringue

- Verwarm de oven voor op 90°C.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Doe de eiwitten in een kom en klop dit op met de staafmixer totdat het eiwit wit schuimig is en er aan de garde pieken ontstaan.
- Voeg er telkens een eetlepel suiker aan toe en klop dit gedurende 20 seconden. Herhaal dit totdat alle suiker goed is opgelost. Vervolgens de hazelnoot en kandisuiker erdoor roeren.
- Spuit de meringue in toefjes op de bakplaat en zet ze gedurende 1,5 uur in de oven. De meringue moet droog aanvoelen en mag niet te donker zijn.

mèt sjoem

WAT HEB JE NODIG?

Vlaaiendeeg

100 ml volle melk
200 gr tarwebloem
15 gr suiker
60 gr boter
10 gr gist
4 gr zout

Vulling

750 gr kruisbessen
1 eetlepel kaneelsuiker
200 ml slagroom

Meringue

2 eiwitten
100 gr fijne suiker
1 eetlepel gehakte hazelnoot
1 eetlepel kandisuiker

Bereiding vlaaiendeeg

- Verwarm de oven op 220 °C.
- Smeer een lege bakplaat (vlaaienplaat) in met boter.
- Voeg alles m.u.v. het zout in een kom en kneed het totdat alles goed gemengd is.
- Voeg vervolgens het zout toe en kneed het verder totdat er een soepel deeg ontstaat.
- Maak een bol van de deeg en laat deze onder een schone theedoek gedurende 30 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Rol het deeg uit op een dikte van 5 mm en doe het in de bakvorm. Duw de randen van het deeg met de duim tegen de zijkant van de bakplaat en snij het overvloedige deeg er vanaf.

Bereiding van de vulling

- Voeg de kruisbessen op de vlaai en zet deze gedurende 35 minuten in de oven. Laat de vlaai afkoelen.
- Klop de slagroom met gewenste hoeveelheid suiker. Verdeel de slagroom over de vlaai. Dit mag ook met een spuitzak.
- Strooi de meringue er in stukken op en bedek het geheel met een beetje poedersuiker.



Vers uit eigen oven.

Niet alleen voor taarten en vlaaien ben je bij Patisserie Lemmens aan het juiste adres. Ook verzorgen we een heerlijk assortiment brood en hartige hapjes – perfect om je gasten mee te verrassen.

Het assortiment loopt van knapperige broodjes en croissants tot smaakvol zuurdesem- en speltbrood. Ook ciabatta, stokbrood, pistolets, harde of ruitbroodjes en krentenbollen behoren tot de mogelijkheden.

Voor wie het hartig wil, zijn er saucijzenbroodjes, worstenbroodjes en de klassieke vide's. En voor bij de borrel is er een uitgebreide garnituur om de tafel compleet te maken.

Alles wordt dagvers bereid in onze bakkerij. Zo geef je jouw feest of trouwdag niet alleen zoet, maar ook een verrassend hartig tintje.



“Bij Patisserie Lemmens worden alle bruidstaarten een aantal uur voor het ja-woord handmatig vervaardigd; kwaliteit en versheid verzekerd.”

Taarttips voor de grote dag

Handig om te weten voordat je gaat snijden. Een bruidstaart is een feestje op zich. Maar met een beetje voorbereiding wordt het moment nóg specialer – en stressvrij. Daarom: een paar handige weetjes en tips van onze patissiers voor jullie grote dag.

Bewaren voor later

Wil je op jullie eerste trouwverjaardag nog een keer genieten van de bruidstaart? Laat het ons vooraf weten, dan zorgen we voor een minitaartje om in te vriezen. Of nog beter, kom na een jaar terug naar de patisserie voor een kakelverse mini-versie van jullie taart – opnieuw met liefde gemaakt.

Snijmoment = showmoment

Zorg dat de taart op een mooie plek staat, liefst niet in de volle zon. En kies een goed tijdstip voor het aansnijden.

Extra feest: een sweet table

Naast de bruidstaart ook kleine gebakjes, macarons of koekjes serveren? Doen! Het ziet er feestelijk uit én geeft gasten iets te kiezen. Wij helpen graag met het samenstellen van een smakelijke én stijlvolle sweet table.

Een mooie serveerset

Check of de locatie een taartmes en taartschep heeft, of neem je eigen setje mee. Nog leuker: laat een set graveren met jullie namen en trouwdatum – een blijvend aandenken!

Hoeveel stukken heb je nodig?

Onze medewerkers krijgen vaak de vraag gesteld hoeveel stukken uit een taart of vlaai kunnen worden gesneden.

Taart

Grote taart: 16 stukken
Middel taart: 12 stukken
Kleine taart: 8 stukken
Mini taart: 4 stukken

Plaattaart

Leverbaar voor 20 of 40 personen.

Hart

Kan gemaakt worden voor tussen de 8 en 150 personen.

Vlaai

Grote vlaai: 10 stukken
Middel vlaai: 6 stukken
Kleine vlaai: 4 stukken

C'est très bon(bon)

Liefde in elke bonbon

In de chocolaterie van Patisserie Lemmens draait alles om vakmanschap, creativiteit en pure verleiding. Hier worden klassieke bonbons gemaakt zoals ze bedoeld zijn, met zachte vullingen en rijke chocolade. Maar er wordt ook volop geëxperimenteerd met nieuwe smaken, zoals lavendel met blauwbes, likeur 43 met mango of een verrassende combinatie van ananas en Marokkaanse specerijen.

Voor een zoet moment met betekenis

Voor bijzondere momenten biedt de chocolaterie iets extra's. Denk aan luxe doosjes bonbons als bedankje voor de gasten, een opvallende chocoladetaart of een valentijnshart van chocolade dat je samen openbreekt met een hamertje – gevuld met een persoonlijke boodschap of lief detail. Elk stuk is met de hand gemaakt en prachtig afgewerkt, soms zelfs gearbrusht in themakleuren.

Bewust genieten

Alles moet kloppen – van smaak tot verpakking – zodat je niet alleen proeft dat het speciaal is, maar het ook ziet. Ook mooi: alle chocolade is duurzaam geproduceerd en draagt het Cocoa Horizons-keurmerk.



“Een bruidspaar brak laatst samen een chocoladehart open. Er zat een lief briefje in. Magisch moment.”

“Van bodem tot topping...”

...alles wordt in huis gemaakt.”



Alles onder één dak

Bij Patisserie Peter Lemmens wordt niets aan het toeval overgelaten. Iedere ochtend – vaak nog vóór het eerste daglicht – stroomt de bakkerij vol met geurige ideeën, warme ovens en ervaren handen. Of het nu gaat om een luchtige vlaibodem, romige crème-vulling of het fijnste decoratiewerk: elk onderdeel wordt in eigen huis bereid.

Ambachtelijk en op smaak

Zonder halffabricaten of snel-snel-methodes. Deeg wordt met zorg gekneet, fruit met de hand gesneden, room rustig opgeklopt. De patissiers weten precies wat een taart nodig heeft om in balans te zijn: qua smaak, textuur én uitstraling. Het resultaat is een collectie aan taarten en vlaaien die niet alleen feestelijk ogen, maar ook perfect smaken.



Meesterwerk uit eigen keuken

Zeven dagen per week draait de bakkerij als een goed geoliede machine. Met liefde voor het vak, oog voor detail en gevoel voor smaak. En dat proef je – bij elke hap, bij elk feest. Want alleen als alles klopt, van bodem tot topping, wordt een taart pas echt een Lemmens.

“Vers gebakken, gemaakt met liefde.”



“Een bruiloft vraagt om een unieke taart, een speciale kleur en een bijzondere smaak. Met jullie namen en ringen. Afgewerkt met marsepeinen roosjes, parels en chocolade galettes. Het kan allemaal.”



En indien nodig
brengen we alles
ook nog tot aan
de deur ;-)

Colofon

Een idee van Patisserie Peter Lemmens.

Fotografie
Brenda Boutsen, Stan Bessems,
Create & Trends, Denise van Duren,
Guy Houben, Maison Rowena,
Laura Siliquini

Design
studio Joch / studiojoch.nl

Drukwerk
Andi Smart Print Solutions

Contact
info@peterlemmens.nl

Disclaimer:
Hoewel bij de samenstelling van dit magazine uiterste
zorg is besteed, kunnen er geen rechten worden
ontleend aan de inhoud van dit magazine. De redactie
en uitgever zijn niet verantwoordelijk voor eventuele
fouten of onvolkomenheden.

