

WELKOM!

In het museumcafé

‘Patasjoe’



Op de hoogte blijven van onze komende activiteiten?

Schrijf je in op onze nieuwsbrief via

www.bakkerijmuseum.be

Genoten van je bezoek?

Vertel het online en inspireer anderen!



Allergenen? Vraag het aan onze medewerkers!



Alle gerechten kunnen sporen bevatten van alle allergenen

BakkerijMuseum
Veurne

In de oude tijd



Bieren

Bières

Jupiler 5,2%

Belgisch bier van lage gisting met een zachte bittere smaak
Bière Belge de fermentation basse avec un goût amer doux

€ 2,00

Jupiler 0,0%

Belgisch alcoholvrij bier met de verfrissende smaak van een echt bier

€ 2,00

Bière Belge sans alcool avec le goût rafraîchissant d'une vraie bière

Lindemans Kriek 3,5%

Belgische kriekbier, fruitig met de frisse, zuurzoete smaak van verse krieken

€ 2,50

Bière Belge cerise, fruitée avec goût frais, aigre - doux de cerises fraîches

Rodenbach 5,2%

West-Vlaams roodbruin bier, zuurzoete fruitigheid en verfrissing door zijn gedeeltelijke rijping in eikenhouten vaten

€ 2,50

Bière de la région, rouge-brune, aigre-douce, fruitée et rafraîchissante par sa maturation partielle en foudres de chêne

Boeteling 6,6%

Veurns blond bier van hoge gisting, speciaal gebrouwen ter gelegenheid van de 'Boetprocessie' die elke laatste zondag van juli plaatsvindt

€ 4,00

Bière blonde de Veurne de fermentation haute, brassée spécialement pour l'occasion de la 'Procession pénitentielle'

Poperings Hommelbier 7,5%

West-Vlaams goudblond bier van hoge gisting met een sterke bittere hopsmaak en toetsen van honing en sinaasappelschil
Bière blonde de la région de fermentation haute, avec un fort goût de houblon amer et des notes de miel et le zeste d'orange

€ 2,50

Brugse Zot Blond 6% West-Vlaams goudblond bier van hoge gisting met een fruitig en kruidig aroma <i>Bière blonde de la région de fermentation haute, avec un arôme fruité et épicé</i>	€ 3,50	Duvel 8,5% Belgisch blond bier van hoge gisting met een subtiële bitterheid en uitgesproken hopkarakter <i>Bière Belge blonde de fermentation haute avec une subtile amertume et un caractère houblonné prononcé</i>	€ 3,50
Brugse Zot Dubbel 7,5% West-Vlaams donker bier van hoge gisting, gebrouwen met Zes speciale moutsoorten. <i>Bière brune de la région de fermentation haute, brassée avec six malts spéciaux.</i>	€ 3,50	Leffe Blond 6,6% Belgisch blond abdijbier met een zachte, subtiële smaak en een vleugje bitterheid <i>Bière abbaye Belge blonde avec une saveur subtile et douce, et un soupçon d'amertume</i>	€ 3,50
Triporteur From Heaven 6,2% West-Vlaams blond bier van hoge gisting met fruitige en hoppige aroma's <i>Bière blonde de la région de fermentation haute, fruitée avec des arômes houblonnés</i>	€ 4,00	Leffe Bruin 6,5% Belgisch donker abdijbier met een volle, lichtzoete smaak <i>Bière abbaye Belge brune avec un goût plein, légèrement sucré</i>	€ 3,50
Triporteur From Hell 6,6% West-Vlaams donker bier van hoge gisting met een gebrande moutsmak, licht zoetig en toetsen van karamel en chocolade <i>Bière brune de la région de haute fermentation, goût de malt torréfié, légèrement sucré avec touches de caramel et de chocolat</i>	€ 4,00		
St.Bernardus Tripel 8% West-Vlaams blond abdijbier met een bloemige, fruitige smaak waarbij bitter en zoet elkaar perfect in harmonie houden <i>Bière abbaye blonde de la région avec un goût floral, fruité, amer et doux ensemble en parfaite harmonie</i>	€ 3,50		
St.Bernardus Prior 8 8% West-Vlaams kastanjebruin abdijbier met een moutig-fruitige volle smaak <i>Bière abbaye marron de la région avec un saveur malté et fruité</i>	€ 3,50		
St.Bernardus Abt 12 10% West-Vlaams donker abdijbier met een zeer fruitig aroma <i>Bière de la région brune avec un arôme très fruité</i>	€ 4,00		

Aperitieven *Apéritif*

Witte wijn <i>Vin blanc</i>	€ 3,50
Picon Van Het Huis <i>Picon vin blanc maison</i>	€ 4,50
Cava (fles 37,5 cl met 2 glaasjes)	€ 7,50
<i>Cava (bouteille de 37,5 cl avec 2 verres)</i>	

Frisdranken *Sodas*

Coca-Cola	€ 2,00
Coca-Cola Zero	€ 2,00
Fanta	€ 2,00
Sprite	€ 2,00
Lipton Ice Tea	€ 2,00
Plat Water <i>Eau plate</i>	€ 2,00
Sput Water <i>Eau pétillante</i>	€ 2,00
Gini	€ 2,30
Tönissteiner Orange	€ 2,30
Tönissteiner Zitronen	€ 2,30
Cécémel	€ 2,00
Fristi	€ 2,00
Oxfam Sinaasappelsap <i>Jus d'orange</i>	€ 2,00
Oxfam Appelsap <i>Jus de pomme</i>	€ 2,00
Oxfam Tropicalsap <i>Jus tropical</i>	€ 2,00

Warme Dranken *Boissons chaudes*

Koffie <i>Café</i>	€ 2,00
Deca Koffie <i>Café déca</i>	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,80
Flat White	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Thee <i>Thé</i>	€ 2,00
Verse Chocolademelk <i>Chocolat chaud frais</i>	€ 2,50
Royco Minute Soep	€ 2,00



Gebak *Pâtisseries*

Huisgebak <i>Pâtisserie maison</i>	€ 2,50
Allergenen? Vraag het aan onze bakker!	
<i>Allergènes? Demandez à notre boulanger!</i>	
Veurnse Meringuetaart	€ 3,00



Ijs *Glaces*

Allergenen? Vraag het aan onze medewerkers!

Allergènes? Demandez nous!

Magnum	€ 2,50
Cornetto	€ 2,00
Calippo	€ 1,80
Schatkist	€ 2,00
Raket	€ 1,80
Twister	€ 1,80

Snacks

Chips Zout <i>Chips salées</i>	€ 1,50
Chips Paprika	€ 1,50
Croque Monsieur	€ 2,50
Verse soep (seizoensgebonden) <i>Soupe fraîche</i>	€ 3,00
Met ovenkoek en boter <i>avec petit pain</i>	€ 5,00
Portie kaas <i>portion fromage</i>	€ 3,00
Portie salami <i>portion salami</i>	€ 3,00
Portie gemengd <i>portion mixte</i>	€ 5,00



Streekspecialiteiten

Spécialités régionales

Ovenkoek van het huis *Petit pain maison*

- Met kaas uit de streek *au fromage* € 5,00



- Met "Schelle van de zeuge" *au jambon* € 5,00
(gestoomd, gepekeld spek)



- Met 't Potje Paté 180g *avec pâté* € 10,00
(2 ovenkoeken / 2 petits pains)



- Met Potjesvlees 180g *avec 'potjevleesch'* € 10,00
(2 ovenkoeken / 2 petits pains)



Voor de kinderen: *pour les enfants:*

- Halve ovenkoek met kaas € 3,00

Demi petit pain au fromage



Voor groepen (Enkel na reservatie)

Kaasplank met ovenkoeken € 10,00

Mix van 3 kazen uit de streek

Vanaf 6 personen

Supplement groentjes € 2,50

Vleesplank met ovenkoeken € 10,00

Mix van 3 vleessoorten uit de streek

Vanaf 6 personen

Supplement groentjes € 2,50

Kaas- en Vleesplank met ovenkoeken € 12,50

Mix van 3 kazen en 3 vleessoorten uit de streek

Vanaf 6 personen

Supplement groentjes € 2,50

Pour des groupes (sur réservation)

Planche à fromage au petits pains € 10,00

Assortiment de 3 fromages de la région

À partir de 6 personnes

Supplément légumes € 2,50

Planche à la viande au petits pains € 10,00

Assortiment de 3 sortes de viande de la région

À partir de 6 personnes

Supplément légumes € 2,50

Planche mixte € 12,50

Assortiment de fromage et viande de la région

À partir de 6 personnes

Supplément légumes € 2,50

Groepsarrangement 'de zoete-koeke-route'

Op zoek naar een boeiende daguitstap? Het Bakkerijmuseum en het bezoekerscentrum Jules Destrooper uit Lo nemen je mee op ontdekkingsstocht doorheen de geschiedenis van brood, viennoiserie en de wereldberoemde koekjes.

Meer info: aan het onthaal of op www.bakkerijmuseum.be

Educatief aanbod voor scholen

Werk je in de klas rond het thema brood en/of gezonde voeding? Wil je meer te weten komen over het leven van de bakker of al de lekkernijen die hij op tafel tovert? In het Bakkerijmuseum garanderen wij plezier voor heel de klas, al dan niet in combinatie met onze educatieve pakketten. Een studiereis of een ontspannend dagje uit... een bezoek aan het Bakkerijmuseum is een unieke ervaring!

Meer info: raadpleeg onze brochure of www.bakkerijmuseum.be

Jouw verjaardag in het Bakkerijmuseum?

Op zoek naar een origineel verjaardagsfeestje? Maak, samen met jouw vrienden, een heerlijk chocoladebrood en trek op speurtocht door het museum!

Nadien smul je van heerlijke pannenkoeken met een verfrissend drankje.

Meer info: aan het onthaal of op www.bakkerijmuseum.be

Bakkerijmuseum als kenniscentrum

Het Bakkerijmuseum profileert zich vandaag en morgen als een kenniscentrum. Wij hebben de voorbije jaren veel expertise en kennis opgebouwd: kennis over onze collectie, achtergrondinformatie over onze museumstukken waaronder boeken, oude catalogi, handleidingen, recepturen, documenten, tijdschriften... Ook is er in het Bakkerijmuseum veel expertise aanwezig over de museale werking: erfgoededucatie, vrijwilligerswerking, registratie...

Ben jij student, onderzoeker of heb je een grote passie voor bakken, brood, gebak en hun geschiedenis? Dan is het Bakkerijmuseum the place to be!

Contactpersoon: wetenschappelijk medewerker Ina Ruckebusch (ina@bakkerijmuseum.be).

Met dank aan onze sponsors:



