

A vintage dark blue car is partially visible in the upper right background of the illustration.

Chocolate
& Pateekes
Week



CHOCOLATE & PATEEKES WEEK

ANTWERPEN • BRASSCHAAT • HERENTALS • KAPELLEN • KONTICH
LIER • MECHELEN • MORTSEL • ST-NIKLAAS • WOMMELGEM

Takeaway proeveroute
voor liefhebbers van zoete lekkernij

24.02–09.03.23

COLOFON & AGENDA

Koekenstad dompelt je jaarlijks onder in een wereld van koekjes en chocolade. Dit beleef je in een expositie en twee proeverroutes: de chocolade- en pateekesweek.

Coördinatie en realisatie

Koekenstad vzw i.s.m. Jangada vzw

Communicatie

Piet De Lombaerde: +32 474 31 48 46

Danny Braem: +32 495 54 24 94

antwerpenkoekenstad@gmail.com

Projectpartners

Bakkersunie Antwerpen, Bakkers Vlaanderen, ErfgoedLab Antwerpen, Visit Antwerpen, Stad Herentals, Sleeubus, de deelnemende zaken

Verantwoordelijke uitgever

Koekenstad vzw

Bisschoppenhoflaan 384 bus 1, 2100 Deurne

Fotografie

Ben Marien, Dave Vandebriel, François Van Roosendael en de deelnemende handelszaken

Druk

Zwart op Wit nv – CO₂-neutraal drukwerk op duurzaam papier

Ontwerp

Studio Pieter Boels



Sint-Niklaas

Herentals



GAZET VAN ANTWERPEN

PERRETTE

TENTOONSTELLING MARSEPEIN

24 februari t.e.m. 24 april 2023

Het Steen-Visit Antwerpen

Steenplein 1, 2000 Antwerpen

Elke dag open van 10 tot 18 uur – gratis toegang

De tentoonstelling behandelt de geschiedenis, fabricage en toepassingen van marsepein. We zetten het honderdjarig Antwerpse bedrijf Sleeubus in de kijker. Twee producten waarin marsepein een prominent onderdeel is, worden toegelicht: de met marsepein en Elixir d'Anvers gevulde Antwerpse chocoladen handjes en de nieuwste Perrette reep: de BonBonBar, een primeur pralinereep.

Deze expo doet met het thema 'Beestig' mee aan Erfgoeddag 2023. Chocolatiers en patissiers tonen hun in marsepein gemodelleerde diertjes. Ook de bekende Antwerpse animalier (een beeldhouwer van dieren) Michael Bracke boetseerde reuze marsepeinen dieren. Beestig lekker!



EXPOBOX

Als blijvende herinnering werd een expobox samengesteld, bestaande uit een blikken doos + brochure *marsepein* + marsepein Louis d'Anvers + pak Perrette chocolade + beestenboekje.

Normale prijs: 17 euro

Met kortingsbon op de proeverpas: 12 euro

Deze expobox is verkrijgbaar bij Visit Antwerpen-Het Steen, Steenplein 1, 2000 Antwerpen.

INTRO

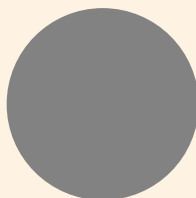
De chocolade- en pateekesweek zet de patissiers, chocolatiërs en delicatessenzaken in de kijker. Het is een ontdekkingsroute speciaal voor iedereen die van pateekes, chocolade, ijs, zoete delicatessen, koffie en thee houdt. Deze editie loopt van vrijdag 24 februari tot en met donderdag 9 maart 2023.

Chocolate & Pateekes Pass

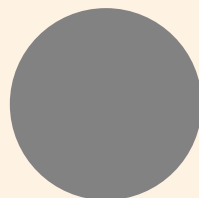
Als je wil deelnemen, koop je een Chocolate & Pateekes Pass. Deze pas is vanaf half februari 2022 verkrijgbaar bij Visit Antwerpen en alle deelnemende zaken en is geldig tijdens de chocolade- & pateekesweek. De pas bevat tien coupons waarmee je bij de deelnemende zaken van lekkers kunt genieten.

Met de pas van 15 euro krijg je ruim meer dan de aankoopwaarde terug. Het aantal coupons dat je kan gebruiken bij de winkelier, wordt in deze brochure op de bladzijde van de winkel vermeld. Het zijn takeaway producten. Het is niet toegestaan te nuttigen in de winkel.

Indien het eerste aanbod uitgeput is, wordt er bij de meeste handelaars een alternatief voorzien. Bij aankoop van een Chocolate & Pateekes Pass ontvang je deze brochure en een aantal extra voordelen. Aan de pas zit een kortingsbon op de expobox. Deze bon is geldig tijdens de chocolade- en pateekesweek 2023 en zolang de voorraad strekt. Met de proeverpas krijg je ook 50% korting op de normale toegangsprijs voor de tentoonstelling *The Antwerp Story* in Het Steen.



Bernard Proot
Antwerpen



Eddy Van Tittelboom
Herentals



Toon de Klerck
Sint-Niklaas



Peter Meyvis
Herentals



Koekenstad

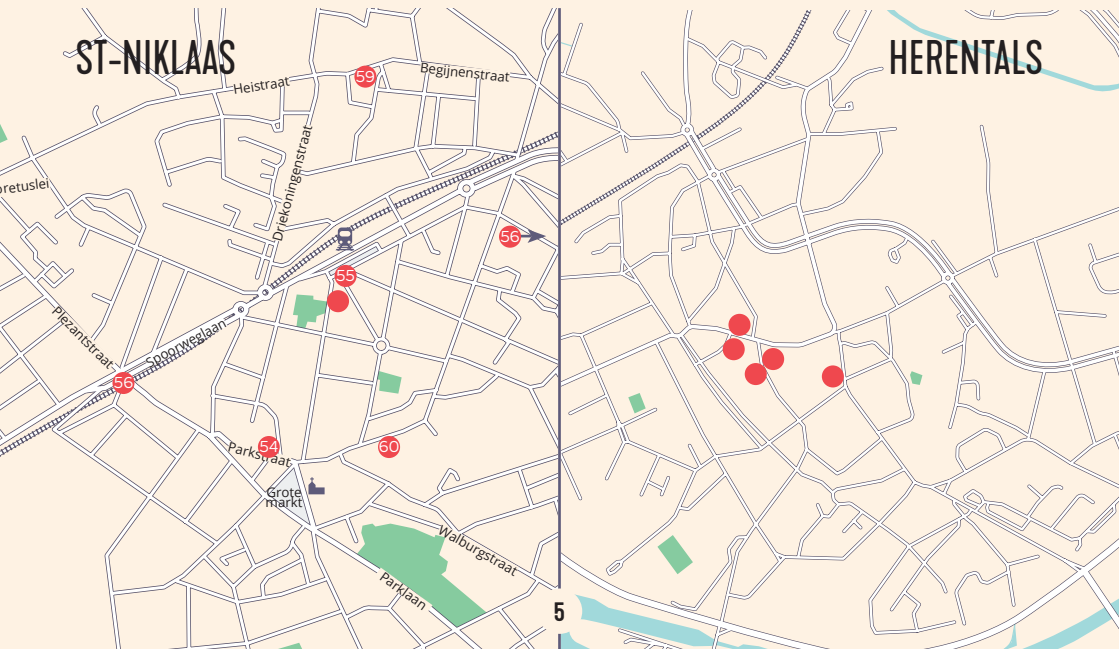
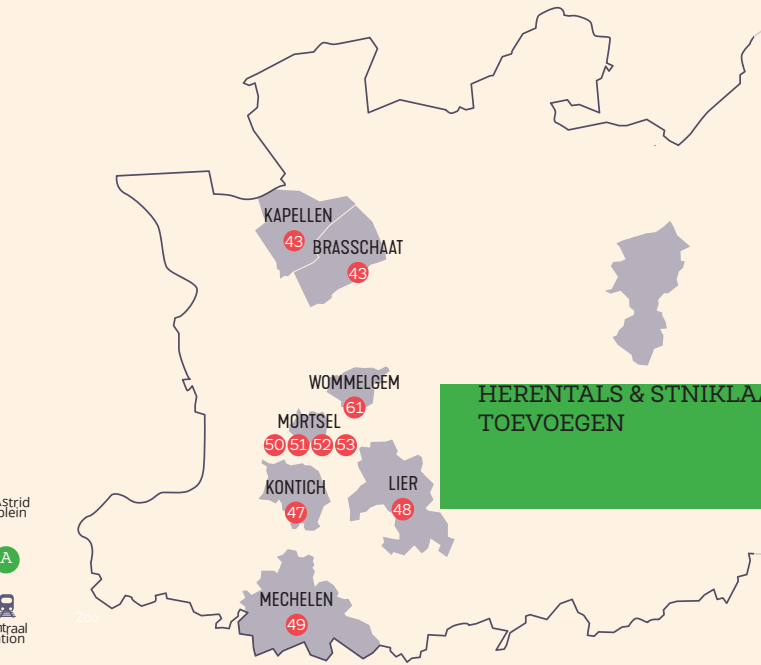
www.koekenstad.be

www.antwerphands.be

www.perrette.be

BRASSCHAAT • KAPELLEN • KONTICH • LIER MECHELEN • MORTSEL • Wommelgem

- p. 44 Manus
 - p. 45 Bakkerij Mens
 - p. 46 Florentines
 - p. 47 Lornoy
 - p. 48 Twerk
 - p. 49 Vita Food
 - p. 50 St. Rita
 - p. 51 Florentine
 - p. 52 Lange Asem
 - p. 53 Bonitas
 - p. 54 Michielsen
 - p. 55 Tartuff
 - p. 56 The Chocolate Wizard
- HERENTALS & STNIKLAAS
TOEVOEGEN**
- p. 61 Stefan
 - p. 62 Toon de Klerck
 - p. 63 Van Poeck
 - p. 64 Vyverman
 - p. 65 Wauters
 - p. 66 d'Hollander





ANTWERPEN

8TEA5

8tea5 is een bubble tea-conceptwinkel aan de trendy Korte Klarenstraat in hartje Antwerpen. Ze serveren authentieke Taiwanese bubble tea. Bubble tea is het nationaal product van Taiwan dat in de jaren tachtig is ontstaan. De thee wint enorm aan populariteit in Europa, en nu dus ook in België. Het product wordt gemaakt op basis van verse thee, gemixt en geshaket met smaken en wordt afgemaakt met verschillende soorten bubbels als toppingen. Een volledige bubble tea-ervaring gegarandeerd.

Korte Klarenstraat 15
2000 Antwerpen
0468 11 37 85
www.8tea5.com

Maa-zat: 12u-19u
Zondag: 12u-18u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 mini bubbletea (100 cc)

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

ALEXANDRA

Bij de ambachtelijke banketbakkerij Brood en banket Alexandra in Berchem bent u aan het juiste adres voor broden, koffiekoeken, pistolets en gebak. Banketbakker Sven maakt zowel klassieke taarten, zoals rijstaart of Limburgse krieb, als heerlijke chocomousse collie met framboos bavarois. Ook pralines en andere chocoladeproducten zijn verkrijgbaar. Het assortiment broden is breed: woudbrood, notenbrood... of een lekker volkoren brood.

Voor online bestellingen is er een aparte deur voorzien zodat u niet hoeft aan te schuiven in de winkel (enkel in het weekend).

Lodewijk van Berckenlaan 151
2600 Berchem
03 321 47 21

alexandra.petropoulos@telenet.be
www.bakkerij-alexandra.be

Maa-din & don-vrij: 5u-18u
Zat-zon: 6u-16u
Woensdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 pateeke naar keuze



ANTWERPEN

BAKBOORD

Bakboord is een ambachtelijke microbakkerij in het Felix Pakhuis, op een steenworp van het MAS. Bij Bakboord vind je authentiek desembrood met een stevig kruim en een rijke smaak. Het brood bevat enkel desem, water, zout en biologische, steengemalen bloem. Het hele fermentatieproces duurt minstens 36 uur, waardoor het eindresultaat meer smaak heeft en lichter verteerbaar is.

Voor het gebak halen ze hun inspiratie in Scandinavië. Zo vind je bij Bakboord traditionele Deense specialiteiten zoals kanelsnegle, kardemommesnegle, direktørsnegle en tebirkes.

Alle producten worden met de hand bereid en ter plaatse gebakken, in hun klein maar gezellig atelier.

Deelname vanaf dinsdag 28 februari

Godefriduskaai 30
2000 Antwerpen
0478 25 58 94
www.bakkerijbakboord.be

Din-vrij: 8u-14u
Zat-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 kanelsnegl of kardemommesnegl



ANTWERPEN

BOON VOOR BAKKEN

Cook & Bake opende begin december samen met chocoladespecialist Vanparys een eerste pop-up store in de gezellige shoppingstad Antwerpen. We zijn supertrots op deze partnership want we hebben EEN BOON VOOR BAKKEN.

Ontdek ons ruim aanbod voor beginnende en gevorderde thuisbakkers: kwalitatieve bloemsoorten - heerlijke (all-in) mixen voor brood, banket en dessert, elegante bakvormen, bakingrediënten, bakmateriaal en nog zoveel meer. Kortom: alles om van jouw bakcreaties een groot succes te maken!

Vanparys heeft net zoals wij een echte passie voor lekkers. Als specialist in chocolade en suikerbonen dompelen zij je graag onder in de wondere wereld van zoetheid. Ontdek ook hun assortiment in de pop-up store.

Eiermarkt 19
2000 Antwerpen
03 239 05 50
www.cookandbake.be
www.vanparys.com

Maa-zat: 10u-18u
Koopzondagen (5/3, 2/4): 12u-17u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 400g brownies mix + 80 g chocolade eieren



ANTWERPEN

BOSSUYT

Banketbakkerij Bossuyt is een echte familiezaak die al meer dan 50 jaar gevestigd is in Ekeren. Onze specialiteiten zijn pralines, fototaarten, speciale 3D-creaties en huwelijks-stapeltaarten. Neem een kijkje op de website of onze Facebook-pagina voor vele voorbeelden.

We hebben ook een winkel in het centrum van Ekeren, waar u een groot assortiment brood, pistolets, koffiekoeken, gebak en pralines kan komen bewonderen. Kwaliteit is onze passie!

Kristus-Koningplein 21
2180 Ekeren
03 542 08 50
www.bakkerijbossuyt.be

Din-vrij: 6u30-18u
Zat: 6u30-17u
Zon: 6u30-12u30

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 gebakje

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

CHÂTEAU BLANC

Château Blanc is een karaktervolle chocolaterie gelegen in het historisch stadscentrum van Antwerpen. Naast een uitgebalanceerd aanbod ambachtelijk bereide pralines, onderscheidt Château Blanc zich door een ongekennde diversiteit aan truffels in de meest uiteenlopende smaken. Van een klassieke pure cacao-truffel tot een exotische truffel met chilipeper, de overheerlijke smaaksensaties en het ongekennde mondgevoel zal iedere gourmet naar meer doen verlangen.

Tevens kunt u bij Château Blanc terecht voor verrassende chocolade geschenkideeën, Antwerpse handjes, chocolade diamanten, nostalgisch snoepgoed en de uitgebreide productgamma's van diverse Belgische luxe-chocolade-merken zoals Dolfin en Café-Tasse.

Torffbrug 1
2000 Antwerpen
0497 76 65 27
www.chocolateonlineshop.com

Maa-din: 12u-18u
Don-zon: 12u-18u
Woensdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: voorverpakt assortiment van 100 g truffels



ANTWERPEN

CHOFLEUR

Onze reuze ChoFleur verwelkomt u van op het voetpad in onze nieuwe winkel met atelier in Maalderijstraat 3 in hartje Antwerpen.

De Maalderijstraat is het verbindingsstraatje tussen de Kathedraal en de Grote Markt, vlakbij het putteke van Quinten Matsys.

Pluk je dag in één van onze shopkes:

Jewelry: een hele etalage rijk aan juweeltjes van pralines, ter plaatse en artisaanaal gemaakt.

Flowershop: kant-en-klare kleurrijke doosjes met bloeiende 'ChoFleur' pralines in maar liefst 36 originele smaken.

Warehouse: chocolade tabletten met cacao van één origine, lekkere *guilty pleasures* in handige 'wegsmokkelzakjes' en nog veel meer. Om jezelf eens lekker te verwennen!

Goed om weten: je kiest zelf je vullingen.

Maalderijstraat 3
2000 Antwerpen
info@chofleur.com
www.chofleur.com

Maa-zon: 12u-18u
Dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 3 pralines, verpakt

Chocolate &
Pateekes Pass



ANTWERPEN

COOKIELE

Cookiele (uitgesproken als Cookiele) biedt aan waar je van droomt: vers gebakken, *crunchy* en *chewy* American cookies.

Bij Cookiele is het geen 'shop and go' moment: de overheerlijke geuren vanuit de oven samen met de actie die in de open keuken gebeurt, neemt je naar Lalaland.

Cookiele is de eerste American cookies winkel in België. Het concept is gebaseerd op vers gebakken cookies, die vaak net uit de oven zijn gekomen. Verser dan dit kan niet!

Ons gevarieerd menu bestaat uit een mengeling van huisgemaakte smeuïge karamel, met speculaas gevulde cookies met speculaaspasta, en explosieve combinaties van smaken. Onze signature cookie is de Vegas Baby met crunchy Oreos, chips en Nutella.

Onze cookies zijn beschikbaar in dozen van 6, 9 of 14 en worden ook in de winkel apart verkocht. De dozen zijn leverbaar in heel België en Nederland.

Misschien kan je niet naar het Hawaïaanse paradijs, maar een hap van onze Caribbean brengt dat heel klein beetje dichterbij. Kom langs en ervaar bij ons het leukste cookie moment!

Kloosterstraat 175
2000 Antwerpen
0498 72 90 65
www.cookiele.com

Woe-vrij: 15u-21u
Zat-zon: 14u-21u
Maa-din gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Patekes Pass

2 coupons: 1 New Yorker-American Chocolate chip cookie



ANTWERPEN

CROSS ROAST EXPERIENCE STORE

De Cross Roast Experience Store is gelegen in hartje Antwerpen en focust zich op de specialty coffee, tea en cacao. In deze winkel vindt u niet alleen vers gebrande koffiebonen, losse thee en pure origin chocolade maar ook alle accessoires en toestellen die u nodig heeft om de totale koffie- en theebeleving compleet te maken. Uniek is ook dat de koffiebonen op enkele meters van de winkel wekelijks worden gebrand, namelijk in de koffiebranderij Cross Roast gelegen te Oude Beurs 28.

Wisselstraat 7
2000 Antwerpen
03 226 21 30
www.crossroast.be

Maa-zat: 10u-18u
Zondag gesloten
Koopzondag: 13u-17u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 koffie + 1 bokkepootje

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

DE BROERS VAN JULIENNE

Bij Julienne en Juliette brengen wij al sinds 1992 lekker eten op tafel. Verse en huisgemaakte producten die met veel liefde zijn klaargemaakt, dat is onze filosofie. We spitsen ons toe op een lichte & verrassende vegetarische keuken met een ruime keuze aan veganistische opties.

Met veel plezier bakt Julienne ook elke dag een ruime keuze aan quiches, zoete taarten en andere lekkernijen. Klassiekers zoals wortelcake, diverse kaastaarten of chocoladetaart zijn al 25 jaar een vaste waarde op onze kaart. Binnen ons vast assortiment bieden we ook veganistische, gluten -en/of lactosevrije taartjes aan.

Bij Julienne kan je ook terecht voor vegan en glutenvrije taartjes.

Ijzerenwaag 4
2000 Antwerpen
03 227 12 03

Open maa-zat: 11u-18u
Zondag gesloten (Koopzondagen: 12u-14u)

Kasteelpleinstraat 45-47
2000 Antwerpen
03 232 02 03

Open maa-don: 12u-20u
Vrij-zat: 12u-21u
Zon- en feestdagen: 17u30-20u

www.debroersvanjulienne.be

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: Bernard, cake met dadel, chocolade en hazelnoot (vegan & glutenvrij)



ANTWERPEN

DELREY

DelReY is een ambachtelijke chocolatier-pâtissier gelegen in de prestigieuze diamantwijk van de Antwerpse koekenstad. Ze werd in 1983 overgenomen door Bernard Proot en zijn echtgenote Anne Seutin. Met een gedegen opleiding en hands-on ervaring bij Lenôtre in Parijs en Wittamer in Brussel, en omringd door een team van gedreven medewerkers, mag DelReY zich rekenen tot één van de 100 beste pâtissiers ter wereld. Getuige daarvan het jarenlange lidmaatschap bij Relais Desserts.

Als snelgroeiend bedrijf is DelReY steeds op zoek naar innovatie. Zo reizen ze de wereld rond om zich te laten inspireren en hiermee het beste van verschillende continenten te combineren. Dit steeds met volle overgave en passie voor het vak. Want daar draait het om bij

DelReY... Al hun pâtisserie en befaamde pralinencollecties worden steeds zorgvuldig met de hand gemaakt in eigen atelier.

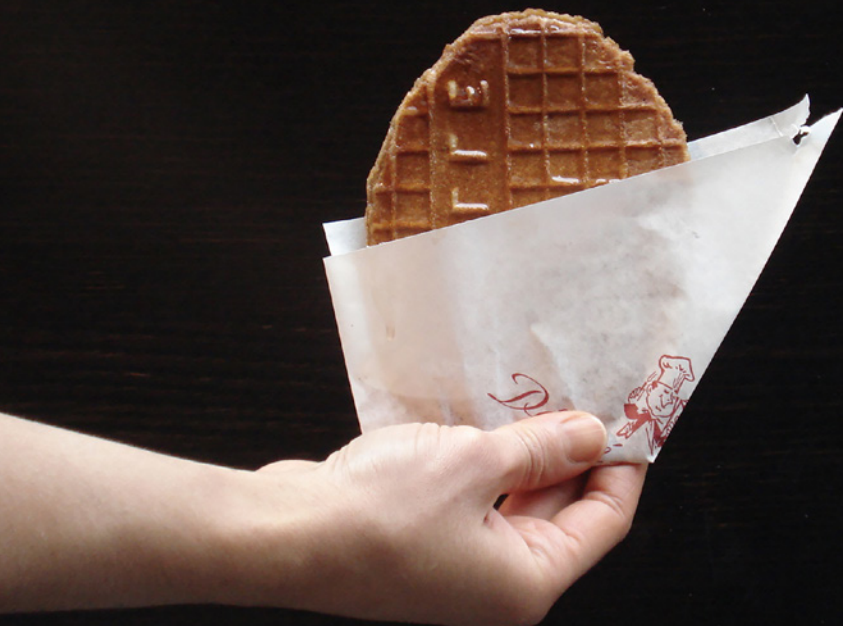
Appelmansstraat 5
2018 Antwerpen
03 470 28 61
www.delrey.be
shop@delrey.be

Maa-zat: 9u-18u
Zon- en feestdagen gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: Hazelnootbiscuit met crémeux van chocolade en witte chocoladecrème geïnfuseerd met koffie

Chocolate & Pateekes Pass



ANTWERPEN

DÉSIRÉE DE LILLE

Toen Désiré Smidts nog een leerjongen was in de banketbakkerij Lacquemant in het Noord-Franse Lille (Rijsel), creëerde hij zelf een nieuwe lekkernij. Uit een bolletje deeg dat hij in een wafelijzer stopte, toverde hij een ronde, platte koek die hij opvulde met een heerlijke siroop waarvan hij enkel het recept kende. Deze lekkernij doopte hij 'Lacquemant', naar de naam van zijn werkgever. Deze Lacquemant kende van meet af aan een enorm succes en is ook nu nog – honderd jaar later – een culinair begrip dat in België op de grootste kermissen aan de man wordt gebracht door Désiré, ondertussen 'Desiree de Lille' geworden.

Deze familiale traditie wordt met een onverminderd enthousiasme verdergezet en deze culinaire specialiteit wordt op kermissen, in tearooms of in verkooppunten in België en in het buitenland aangeboden.

Schrijnwerkersstraat 16
2000 Antwerpen
03 233 62 26
www.desiredelille.be
www.desiree.be
info@desiree.be

Alle dagen open: 12u–18u

meeneemconsumptie – max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 1 Laquemant



ANTWERPEN

© Patricia Gooijens

ELISABETH

Elisabeth chocolatier brengt het beste van de Belgische artisanale chocolade en zoetigheden samen in 8 winkels. We bieden zowel Belgische klassiekers als culinaire tradities uit lang vervlogen tijden aan. Van artisanale melo cakes over de echte neuzen tot Frederic Blondeel's goddelijke chocoladetruffels en heroïsche chocoladebrokken. Al onze lekkernijen zijn van superieure kwaliteit. We zoeken onze producten zorgvuldig uit en werken hoofdzakelijk met ambachtsslui die zoveel mogelijk natuurlijke ingrediënten gebruiken. Ons aanbod wordt continu uitgebreid en verfijnd met nieuwe lokale variëteiten, waardoor ieder bezoek aan Elisabeth een aangename verrassing is.

Korte Gasthuisstraat 35
2000 Antwerpen
03 225 36 57
www.elisabeth.be

Alle dagen open: 10u-18u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 mini melo-cake

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN • ST-NIKLAAS

FOUBERT

Naast hun salon in St-Niklaas openen broers Jan en Carlos Foubert in 2015 een tweede permanent ijssalon in het hartje van Antwerpen.

Op enkele jaren tijd groeide het uit tot een mekka voor ijsliefhebbers. Het assortiment telt zestien vaste smaken roomijs en sorbet, en de vier smaken van de week wisselen het hele jaar door. Met namen als meloen, dinosauruskoekeken, banana colada, amaretto, groene appel of mojito lichten we alvast een kleine tip van de sluier op. Op de kaart staat ook een uitgebreid en origineel aanbod ijscoupees, verse pannenkoeken en huisbereide brownies.

Sint-Aldegondiskaai 42
2000 Antwerpen
03 336 23 80

Stationsstraat 125
9100 Sint-Niklaas
03 777 15 52

Maa-zat: 10u-18u30
Zat en zon gesloten (Koopzondag: 12-18u)

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 1 Antwerpse Handjes frisco



ANTWERPEN

FRAMBOISE

Sinds enkele jaren is onze stad een echte authentieke Belgische patissier rijker. Framboise bevindt zich op een steenworp van het oude centrum en de paardenmarkt, namelijk op Klapdorp. Alles wordt van A tot Z op ambachtelijke wijze gemaakt, zowel de oude klassiekers als nieuwigheden. Je kan hier ook terecht voor een heerlijk tasje koffie of een gezond broodje smos. De bediening gebeurt steeds met de grootste glimlach.

Klapdorp 40
2000 Antwerpen
03 225 36 57

Maa-zon: 7u-19u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 pateeke
(appel, frangipane, pruim, abrikoos,...)

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

GEWAEGD

Patisserie Gewaegd staat voor pure ambacht en kwaliteit. Ze werken iedere dag met veel liefde en passie aan hun producten. Je zal hier enkele klassiekers vinden zoals een éclair of mille feuille maar de echte specialiteit zijn de verrassende dessertglasjes.

Sinds twee jaar kan je hier in het weekend terecht voor verse pistolets en overheerlijke koffiekoeken. Een keuze uit zes soorten koffiekoeken, waarvan één soort iedere maand verandert.

Deze maand worden jullie verwend met een van onze klassiekers uit het assortiment. Een koffiekoek met frangipane.

Lange Lozanastraat 129
2018 Antwerpen
03 345 22 28
www.gewaegd.be

Din-vrij: 8u-17u
Zaterdag: 8u-14u
Zondag: 8u-11u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 1 koffiekoek met frangipane



ANTWERPEN

GOOSSENS

Bakkerij Goossens werd in 1884 door Philippe Goossens gesticht. Vandaag produceert de vierde generatie bakkers samen met bekwame medewerkers op dezelfde plek artisanale producten, volgens authentieke recepten en op ambachtelijke wijze. Trage kneedprocessen, langdurige en veelvuldige rijstijden en een traditionele vloeroven zijn ons geheim. Onze specialiteiten zijn verscheidene broodsoorten waaronder het overheerlijke roggeverdommeke en een resem van speciale broden als suikerbrood, stollen, succadebrood, chocoladebrood, ...

Pâtisserie kan uiteraard niet ontbreken. We bieden klassieke boterdesserts aan, vaak vermengd met de beste chocolade ter wereld. Traditionele gebakjes als *sneeuwpattekes*, marmercake, alcazar, kaastaarten en appelgebak

kan je bij ons vinden. Uitmuntend is ook de dikke speculaas, naar aloud recept gemaakt in een antieke hartvorm, die nog steeds de initialen PH van onze stichter, draagt.

We hebben ook zoute hapjes zoals de Goossens Pizza. Deze werd in de jaren 1950 na een Italiëreis door onze chef patissier uitgedacht. In die tijd waren pizza's veel minder bekend en populair dan vandaag.

Korte Gasthuisstraat 31
2000 Antwerpen
03 226 07 91

Din-zat: 7u-19u
Zon- en feestdagen gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 rijsttaartje

Chocolate &
Pateekes Pass



ANTWERPEN

HELIOS

Al sinds 1925 een echte familiezaak in het hart van Berchem. Behalve voor allerlei soorten koffiebonen kunnen klanten er ook terecht voor een ruim assortiment aan thee, chocolade, koekjes, honing en confiserie. Een *concept store* avant la lettre. Juliette en haar man Feliciano zijn reeds de vierde generatie binnen de familie. Helios biedt een ruim assortiment van geschenkmanden, speciaalbieren, snoepgoed en leuke lokale Antwerpse specialiteiten. Laat je verrassen door de koffie van de maand (gebrand in Berchem) of laat Juliette haar gang gaan met een verrassingspakket, je zal vast en zeker onder de indruk zijn.

Marbi choco, een typische Antwerpse choco. Een lekkere donkere choco met een krokant chocoladelaaasje. Als je het potje opendoet

breek je de chocolade en vervolgens smeer je zowel krokante chocolade als de smeerpasta op je boterham of beschuit. Bekijk zeker het filmpje op TikTok van Juliette die je meeneemt in de wereld van Marbi. Vandaag is het potje rond maar de ouderen onder ons zullen zich nog de rechthoekige vorm herinneren.

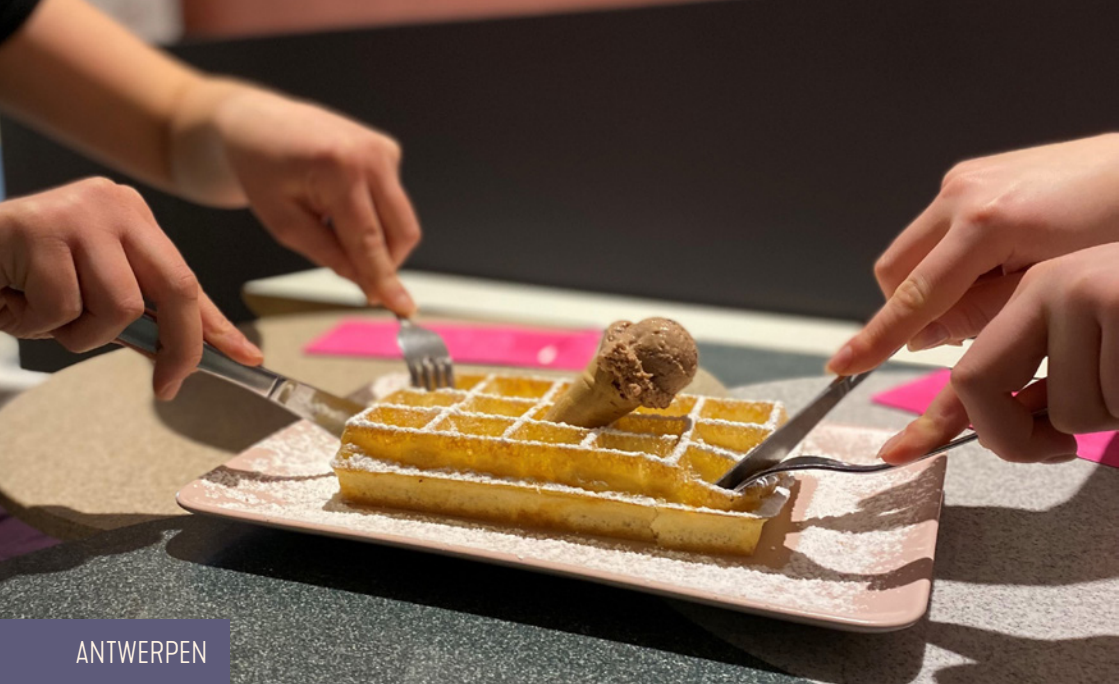
Statiestraat 13
2600 Berchem
03 239 24 54
www.heliosberchem.be

Din-zat: 9u-18u
Zondag en maandag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Patekes Pass

2 coupons: 1 pot Marbi choco



ANTWERPEN

IJSSALON PINGUIN

Ijssalon PINGUIN is al méér dan 90 jaar *the place to be* voor de ijsliefhebber en bovendien een echte familiezaak met ijs en wafels volgens het originele recept van overgrootmoeder Mie Goor.

Vandaag staat de vierde generatie mee achter het wafelijzer en de ijsmachines, om nog altijd op de oorspronkelijke ambachtelijke methode maar met een moderne insteek elke dag ijs te draaien van verse melk, aan huis geleverd door onze melkboer.

De heerlijke Brusselse wafels worden nog op een gasvuur gebakken: krokant van buiten en zacht van binnen zoals het hoort!

Of het nu is voor een ijsje, een wafel, panenkoek of snack... iedereen komt graag naar de PINGUIN voor het authentiek karakter.

Ons team van gemotiveerde medewerkers

staat mee in voor de gezelligheid en de open warme sfeer waar jong en oud zich thuis voelt.

Tijdens de zomermaanden hebben wij al enkele jaren een take away van onze ijsjes in de pop-up op het Marktplein in Wijnegem. In het najaar van 2023 zal in de nabijheid een nieuw ijssalon geopend worden..

Herentalsebaan 268
2100 Deurne
03 321 42 14
www.pinguin-ijssalon.be

Woe-zon: 12u-18u
Maandag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 Brusselse wafel met chocolade-ijsje

Chocolate &
Pateekes Pass



IN CHOC BY TOM COOSEMANS

Topchocolatier Tom Coosemans is de inspirator van het In Choc team. In de winkel, op het Antwerpse Eilandje, zie je hem aan het werk in zijn open atelier. De creatieve duizendpoot werkt en experimenteert daar met de allerbeste chocolade en met topproducten uit de hele wereld, zoals vanille uit Tahiti, Piëmontese hazelnoten, pistachenoten van Bronte of Japanse yuzu.

Het succesverhaal, dat begon in het ouderlijke huis, wordt sinds 2019 erkend door *Gault & Millau*. Ook in het buitenland wordt de chocolade gesmaakt, zo exporteert In Choc jaarlijks onder andere naar Japan.

Deelname vanaf woensdag 1 maart

Nassastraat 15
2000 Antwerpen
www.inchoc.be

Woe-zat: 10u-18u
Zondag: 11u-17u
Maandag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 2 pralines 'Antwerps Handje' In Choc style



ANTWERPEN

JITSK

“Het lijkt wel een circus in je mond!” Dat riep de consul van Qatar uit na het proeven van de pralines van Jitsk Heyninck. Bij Jitsk Chocolates streven we ernaar om de smaakpapillen van onze klanten te prikkelen met originele en verbluffende combinaties, zonder daarbij métier en traditie uit het oog te verliezen. We gebruiken daarvoor enkel de allerbeste ingrediënten, afkomstig van kleinschalige, gedreven leveranciers die onze passie voor kwaliteit delen. Elk van deze hoogstaande grondstoffen wordt met respect gecombineerd om de authentieke chocoladesmaak volledig tot zijn recht te laten komen. De producten van Jitsk Chocolates worden zelfs gesmaakt tot in Japan!

Bij Jitsk Chocolates wordt de pure smaak van echte chocolade herleid tot zijn essentie,

en die filosofie trekken we door in onze winkel. Bij ons draait alles om vakmanschap en liefde voor het product. In ons atelier wordt elke dag opnieuw keihard gewerkt om enkel de meest originele pralines en het heerlijkste roomijs te produceren. Kom langs in onze winkel om ons volledige assortiment te ontdekken of voor een overheerlijke take-way koffie.

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen
0486 23 50 02
info@jitsk.com
www.jitsk.com

Din-zat: 9u-18u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 appelsienschijf met marsepein en chocolade
+ 1 koffie OF cappuccino OF chocolademelk

Chocolate & Pateekes Pass



ANTWERPEN

KLEINBLATT

De Joodse bakkerij Kleinblatt opende voor het eerst haar deuren in 1903, in Polen. Rond 1920 emigreerde de familie naar Antwerpen en opende hier een nieuwe bakkerij. Zij vestigden zich dicht bij het Centraal Station, waar zij tot vandaag verblijven.

Sinds 1903 zit de familie in het vak en dat merk je aan hun internationale bekendheid. Vandaag wordt de zaak geleid door de kleinkinderen, de schoonkinderen en de achterkleinkinderen. En dit met de steun van een 20-tal medewerkers.

Naast het enorme assortiment aan eigen specialiteiten van brood en gebak is Kleinblatt ook befaamd om zijn kaastaart ('beste van Antwerpen' volgens GVA), kaaskoeken, koffiekoeken, pralines, feesttaarten, ijs en huisgemaakte deegwaren. Je vindt Kleinblatt's producten,

naast in haar eigen winkel, ook in een 20-tal andere winkels in Antwerpen en Brussel.

Interessant om weten is dat Kleinblatt een grote diversiteit aan lactosevrije gebakjes maakt en dat alle broden en broodjes lactosevrij zijn.

Provinciestraat 206
2018 Antwerpen
03 233 75 13
www.kleinblatt.be

Maa-don: 6u–18u30
Vrij: 6u–16u
Zat-zon: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 kaaskoek



ANTWERPEN

LEBLEU

Bakkerij Lebleu is een ambachtelijke bakkerij sinds 1949. Een ambacht overgedragen van zoon op zoon. De passie is nog steeds te voelen in de winkel, de creaties en in het broodassortiment. Passie is noodzakelijk in dit beroep. Elke dag vers en elke dag opnieuw.

Het patisserie assortiment bevat pure klassiekers en tegelijkertijd ook moderne, pure creaties met een eigen sobere look. Wij verwelkomen u van harte en maken u graag wegwijs in ons assortiment.

Schomstraat 14
2600 Berchem
03 239 05 50
www.bakkerijlebleu.be

Woe-vrij: 7u-18u
Zaterdag: 7u-14u
Zon-din: gesloten

2 coupons: 1 tempoes

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

LINTS

Lints laat jou al sinds 1992 genieten van brood, gebak en patisserie. Ja! Dat is al 30 jaar! Alles wordt gemaakt met dagverse producten van topkwaliteit. En met liefde, dat spreekt voor zich. Wij bij Lints zitten niet graag stil en zoeken keer op keer naar vernieuwende smaken en creaties. Ons team staat dag en nacht voor jou klaar. Wil je een warme bakker die kwaliteit, creativiteit en klantvriendelijkheid in al zijn recepten draait? Zoek niet langer, bij Lints is je broodje zeker gebakken.

Vleminckveld 68
2000 Antwerpen
03 226 91 34

Din-zat: 7u-18u
Zondag: 7u-16u30
-

Maantjessteenweg 175
2170 Antwerpen
03 239 31 59

Woe-vrij: 7u-16u
Zat-zon: 7u-14u
Maandag en dinsdag gesloten

www.lints.be



ANTWERPEN

MERCADO PORTUGAL

Heel wat Antwerpse Portugezen doen hun inkoop in Mercado Portugal. Het is dé specialzaak voor Portugese voedingswaren. Ze maken ook dagelijks verse Portugese take-away gerechten.

Pastel de Belém of pastel de nata (gebakje uit Belém of roomgebakje) is een van de bekendste zoetigheden uit de Portugese keuken. Het taartje zou ontstaan zijn rond de 18de eeuw in het klooster van Jerónimos te Belém in Lissabon. Het was toen heel gewoon dat kloosters veel eieren produceerden. De eiwitten werden gebruikt om de habijten mee te stijven en de wijnen te klaren. De eigelen die overbleven, werden verwerkt in zoete lekkernijen. De Liberale Revolutie van 1820 leidde tot de sluiting van het klooster. In 1837 gaven de monniken het recept van pastel de nata door

aan een ambachtelijke *Fábrica de Pastéis de Belém*.

Daarom wordt het gebakje ook wel Pastel de Belém genoemd. Deze fabriek bestaat nog steeds. Maar je hoeft niet per se naar ginder om dit roomtaartje, besprenkeld met kaneel en poedersuiker, te proeven. Hier in Mercado Portugal is dat heerlijk met een portootje.

Sint-Jansplein 4
2060 Antwerpen
0477 95 30 19
www.mercadoportugal.be

Din-vrij: 10u-19u
Zaterdag: 9u-19u
Zondag: 9u-14u
Maandag: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 pastel de nata + bekertje porto



ANTWERPEN

MOMADE CUPCAKES

Zin in een zoete zonde? Voel je vooral niet schuldig want de zoete zondes van Momade Cupcakes worden gemaakt met verse ingrediënten! Van homemade cupcakes, macarons en taartjes tot fijne patisserie en chocolade: Momade Cupcakes is de place to eat!

Samen met zijn gepassioneerde team zorgt Mo Lamkoref dagelijks voor een klein, smakelijk gelukje. Niet alleen de bekende cupcakes met fruitige en fleurige toppings zijn sublieme smaakbommetjes, ook de vele taartjes en andere lekkernijen zijn letterlijk om duimen en vingers van af te likken. Doe de test en laat je tijdens de chocolade- en pateekesweek overweldigen door de geur van zoete, verse lekkernijen in de Momade winkel of in de kiosk in de Stadsfeestzaal. Heb je keuzestress en twijfel je tussen een

croissant en een muffin? Geen probleem, de cruffins van Momade zijn écht wel the best in town! Wedden dat je er niet genoeg van krijgt?

Reyndersstraat 37
2000 Antwerpen
03 233 33 23

Din-zon: 10u-18u30
Maandag gesloten

Meir 78 / Hopland 31 (Stadsfeestzaal)
2000 Antwerpen

Maa-vrij: 10u-18u30
Zaterdag: 10u-19u
Zondag gesloten (Koopzondag: 11u-18u)
www.momadecupcakes.be

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Pateekes Pass*

1 coupon: 1 cruffin



ANTWERPEN

MOMENT BY HOTEL O

Moment by Hotel O is de chocolade- en koffiebar van Hotel O Kathedral. Zoals de naam al doet vermoeden kan je hier genieten van gebak, pralines en heerlijke koffie met zicht op de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal.

Voor de pralines gingen ze een samenwerking aan met House of Chocolate, een jong bedrijf opgericht door twee frisse ondernemers met een boon voor chocolade.

Met een eigen visie op de chocoladewereld brengt House of chocolate meer dan een doosje pralines. Hun originele creaties en verrassende smaken zorgen voor een totaalbeleving voor de grootste chocoladeliefhebbers onder ons. Hier ga je buiten met een kunstwerkje!

Handschoenmarkt 3-7
2000 Antwerpen
03 500 89 50
Info@momentbyhotelo.com
www.momentbyhotelo.com
Alle dagen open: 10u-19u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: doosje met 3 pralines



ANTWERPEN

PARTICOLARE

Buongiorno! Dat is het eerste wat je hoort als je bij Particolare binnenstapt, waar de geur van versgebakken brood, koekjes en gebak je in de neus waait. Particolare is een Italiaanse micro-bakery, traiteur en trattoria waar alles met liefde artisaanaal gemaakt wordt, van het brood met zuurdesem van Italiaanse durumtarwe tot de verse pastagerechten en de heerlijke schalen vol koekjes. Je kan er kiezen uit verschillende smaken koekjes die je meenemen naar de baai van Napels, zoals citroen met gezouten amandelen.

De koekjes van Particolare zijn een ode aan de jeugdijaren van chef Maurizio, wiens moeder graag een dropje sambucalikeur in de koffie deed. Proef van ons koffie-sambucakoekje en je zit ook even in de keuken bij de mamma. Waar Maurizio en zijn broers vaak ontbeten met... koekjes die ze in hun kop melk of koffie sopten.

Zo is het mysterie waarom er in Italië geen koffiekoeken worden gegeten meteen opgelost: ze eten gewoon koeken bij de koffie. In bars krijg je er soms een cornetto (soort croissant) bij je koffie, maar bij de mamma thuis mag je koekjes soppen. Dus zet je maar lekker aan onze ontbijt-toog binnen of op de bank onder de kastanjeboomen van de Fransenplaats met je cappuccino en je koekjes, en je waant je in Italië...

Fransenplaats
2018 Antwerpen
0489 25 50 54
www.particolare.be
contact@particolare.be
Woe-zat: 9u30-18u30
Zon tot din gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Patekes Pass

2 coupons: 1 cappuccino + 2 huisgemaakte koekjes



ANTWERPEN • MECHELEN

PHILIP'S BISCUITS

Philip's Biscuits is ontstaan uit de droom om een eerlijk artisaan koekje tot iets meer te verheffen dan een gewoon koekje. We wilden laten zien dat je ontzettend veel kunt variëren met smaken en texturen om zo tot een heerlijk en eerlijk koekje te komen, zonder franjes, maar vooral ontzettend lekker. Bovendien moesten koekjes hun plek uit het verleden herwinnen, toen Antwerpen nog een echte Koekenstad was.

Philip's Biscuits is een eerbetoen aan het ambachtelijke koekje. Een geheel van uitgebalanceerde smaken en texturen om je vingers bij af te likken. Alle koekjes worden volgens traditie dagelijks vers gemaakt in ons bakatelier met zorgvuldig geselecteerde verse ingrediënten en echte boter. Ze verrassen subtiel met hun unieke smaken.

Hoogstraat 2-4
2000 Antwerpen

Maa-zon: 10u-18u

Korte Gasthuisstraat 39
2000 Antwerpen

Maandag: 12u-18u

Din-zat: 10u-18u

Koopzondagen: 12u-18u

Grote Markt 25
2800 Mechelen
015 62 16 66

Maa-zat: 10u-18u
Koopzondagen: 12u-18u

info@philipbiscuits.be
www.philipbiscuits.online

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: zakje met 2 boomstammetjes (marsepeinen rolletjes met chocolade)

Chocolate & Pateekes Pass



ANTWERPEN

QUETZAL

Quetzal is dé chocoladebar met een ontembare passie voor chocolade, zijn cultuur en geschiedenis. Hun producten worden dagelijks vers en op artisanale wijze gemaakt. Quetzal staat bekend om hun diverse soorten heerlijke chocolademelk en *choctails*. Maak kennis met hun origine-chocolades uit Ghana, Ecuador, etc. Deze ervaringen, deze mix van geuren en smaken is hun passie. Een passie die zij met jou willen delen. "There's more to life than chocolate, but not right now."

Lijnwaadmarkt 11
2000 Antwerpen
03 344 04 41
www.quetzal.be

Maa-zat: 12u-22u
Zondag: 12-18u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Pateekes Pass

2 coupons: 1 brownie



ANTWERPEN

SANO

Een plaats waar u zich geen zorgen hoeft te maken over verdoken en toegevoegde suikers? Het bestaat!

Sano biedt u een breed gamma van traditionele producten waar geen gram aan toegevoegde suiker in te vinden is, maar met exact dezelfde smaak zoals u het altijd gewend bent. Ontdek deze zorgeloos zoete wereld in het hartje van de koekenstad en laat u verrassen door de zoete lekkernijen, variërend van authentieke koffiekoeken tot verfijnde patisserie, maar ook een heel gamma aan traditionele koekjes en zelfs Brusselse wafels. Voor ieder wat wils!

De Keyserlei 4
2000 Antwerpen
www.sano-concept.com
03 295 43 30

Maa-vrij: 8u30-19u
Zaterdag: 9u-20u
Zondag: 10u-19u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 Antwerpse bolus (kaneelbol)

*Chocolate &
Pateekes Pass*

SCHOENAERS

Pâtisserie Schoenaers is sinds 1912 tot ver buiten Antwerpen een synoniem voor uitzonderlijk fijne pâtisserie. Naast vers brood, pistolets en koffiekoeken is er bij Schoenaers ook een uitgebreid assortiment aan fijn dessertgebak en ijs. Uiteraard worden er ook taarten gemaakt voor elke speciale gelegenheid.

Onder leiding van Dirk – die telkens opnieuw de vinger aan de pols houdt wat de wisselende smaak van zijn trouwe klanten aangaat en Françoise die het winkelteam leidt en mee aan de basis van het succes ligt – blijft Schoenaers een paradijs voor elke zoetebek.

Dagelijks worden hier meer dan tien soorten koffiekoeken vers gemaakt. Je proeft het verschil!

Belgiëlei 109
2018 Antwerpen
03 230 71 98
www.schoenaers.be

Woe-vrij: 7u30-18u
Zat: 7u30-16u
Zon: 7u-15u

Maandag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass



ANTWERPEN

SJOKOLAT

Goesting in *sjokolat*? Kom dan snel langs en ontdek al onze pralines, truffels en tabletten gepresenteerd in een uniek, eigentijds kader. Maar wees gewaarschuwd, kiezen zal niet meevallen gezien het zeer uitgebreide aanbod aan smaken. Deze varieert van een rijke boterkaramel met fleur de sel, over fijne ganaches met infusies van bloemen en vruchten, tot uitdagende vullingen op basis van exotische specerijen.

Alle chocoladecreaties zijn handgemaakt uit de meest hoogwaardige en smaakvolle grondstoffen en verrijkt met een niet te onderschatten portie liefde. Onze filosofie: minder toegevoegde suiker en méér smaak. Kwaliteit boven alles!

Deelname vanaf maandag 27 februari

Hoogstraat 33
2000 Antwerpen
03 808 04 49
www.sjokolat.be

Maa-din: 12u30-18u
Don-zon: 12u30-18u
Woensdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: voorverpakt assortiment van 5 pralines

Chocolate &
Pateekes Pass



ANTWERPEN

SLEEUBUS • LOUIS D'ANVERS

Wat begon als een kleine confiserie in 1923 in de statige Isabellalei in Antwerpen, is geëvolueerd tot dé referentie in marsepein, fondant en broyage. Al sinds het prille begin weten we goed genoeg 'wat' we maken, en 'hoe' we het willen maken: volgens ongewijzigd en vaak beproefd recept. Savoir faire à la belge durven we het wel eens noemen. Flexibel om op maat voor u de beste marsepein te maken, maar compromisloos inzake kwaliteit van grondstoffen en productieproces. Onze mensen werken eerst met het hart en dan met het hoofd. Het zijn durvers én doeners. En dat proeft u in al onze producten. Het beste van vroeger met de nooit aflatende inzet van vandaag. Dat maakt onze producten zo onweerstaanbaar.

Na vier generaties boren we een nieuwe markt aan. Onder de naam Louis d'Anvers trekt ons bedrijf rechtstreeks naar de consument. Dat gebeurt niet alleen met de traditionele marsepein in blok, maar ook via nieuwe pralines van marsepein, omhuld met een laagje chocolade. Onze producten zijn ook te koop aan het loket in de Isabellalei 92 te Antwerpen.

Isabellalei 92
2018 Antwerpen
03 230 12 01
www.sleeubus.be
www.louisdanvers.be

Maa-don: 9u-12u & 13u-16u30
Vrijdag: 9u-12u
Zat-zon: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: INPUT



ANTWERPEN

THE BAKERY

Het vak leerde hij bij Domestic – de bakkerij van sterrenrestaurant Dôme – en Yves Guns, grote namen in de bakkerswereld. Maar nu gaat Kenney Van Hoorick zijn eigen weg. Op de site van Brouwerij De Koninck opende hij The Bakery.

In de bakkerstoog: bierbrood, roggedesembrood en steengemalen brood. Zuurdesembrood maken is een vak op zich en best moeilijk en complex, maar door het trage rijpingsproces is de smaak van het brood veel sterker. Niet alleen de smaak is voller, ook de korst is knapperiger, het brood heeft een langere houdbaarheid en het zorgt voor een goede spijsvertering. Een brood met gist maak je in twee uur. Een zuurdesembrood maken kost je dagen.

Er is de winkel, het atelier waar het brood wordt gebakken en de kelder, waar de patisserie gemaakt wordt. In de winkel staat trouwens

een kleine oven die later gebruikt zal worden.

“Antwerpen voelt als thuis komen voor mij. Alles is dichtbij en toch heeft alles en iedereen een eigen identiteit. Ik heb jarenlang in Brussel gewerkt, maar hier op de brouwerij voel ik me pas écht goed.”

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen
03 230 12 01
www.thebakeryantwerpen.be

Open van di tot vrij: 7u30–18
Zaterdag: 7u30–17u
Zondag: 7u30–13u30

meeneemconsumptie – max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 Neufchatelle

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ANTWERPEN

THE DOUGH BAR

Kan u ook moeilijk van het deeg blijven wanneer u koekjes of cake bakt? Dan is The Dough Bar in de Reyndersstraat the place to be! De zaak opende haar deuren in mei 2018. Jade Theunis bracht het concept mee van haar reis naar New York. Gepassioneerd en geïnspireerd als ze steeds is door eten, kon ze het idee niet meer loslaten. Acht maanden later opende ze dan haar eigen koekjesdeeg-winkel!

Het rauwe (maar veilig om te eten) deeg staat hier centraal, maar je kunt er ook terecht voor andere gebakken zoetigheden! Alles is dagelijks vers gemaakt met veel liefde, en dat merk je.

Reyndersstraat 29
2000 Antwerpen
www.thedoughbar.be

Woe-zat: 12u-17u
Zondag en maandag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 scoep vanillecake-beslag OF chocolate chip cookie-beslag + 1 topping naar keuze



ANTWERPEN

TISANE

Gezelligheid, thee, koffie, gebak

Zonder tarwe

Zonder geraffineerde suikers

Vegan friendly

Dat is Tisane in een notendop!

Je vindt onze knusse theebar in de historische Markgravewijk, op het Antwerpse Zuid.

Naar Tisane kom je om te ontspannen en te genieten met al je zintuigen! Smullen doe je niet enkel van de 24 soorten TOP-thee en tisanes, maar zeker ook van onze huisgemaakte koekjes en gebak, terwijl je je laat meevoeren door de muziek: old school jazz.

We selecteren onze producten op kwaliteit, stoppen er al onze liefde en kunde in, om zo tot een buitengewoon eindproduct te

komen. Tarwe en geraffineerde suikers laten we daarom achterwege, en het percentage biologische en ecologische producten stijgt gestaag.

Op zoek naar een vegan alternatief? Kom dan zeker eens langs bij tisane, want we voorzien steeds een plantaardige optie. We kijken al uit naar jullie komst!

Korte Van Peltstraat 1
2018 Antwerpen
0468 15 60 07
www.tisane-antwerp.be

Zaterdag: 9u-18u
Zondag: 9u-17u
Maa-vrij: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: een thee met koekje (incl. extra opgieting)

Chocolate & Pateekes Pass



ANTWERPEN

TOTA EMPANADAS

De empanada is een van de bekendste snacks uit Zuid- en Midden-Amerika. Men eet ze in ons thuisland normaal uit het vuistje. Wij zijn een Argentijnse familie en Tota was onze grootmoeder. Zij heeft ons geleerd hoe je een lekkere empanada maakt.

Een empanada is een dun deegje gevuld met een keuze aan hartige of zoete ingrediënten. Dit wordt vers gebakken in de oven, zonder olie of vet. Het is lekker en gezond.

Het assortiment is breed. We hebben empanadas gevuld met groenten, kaas, Argentijns rundsvlees, kip, vegan en zoet zoals banaan... Voor alle smaken dus een empanada.

Hoogstraat 24
2000 Antwerpen
0484 45 42 06 / 0485 27 38 11
info@totaempanadas.be
www.totaempanadas.com

Din-don & zondag: 12u-21u
Vrij-zat: 12u-21u30
Maandag: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 warme empanada

ANTWERPEN, DE ZOETE PROVINCIE

Antwerpen heeft een lange traditie van zoetwaren. Zowel industrieel als ambachtelijk. De aanvoer van de grondstoffen zoals bloem, suiker en chocolade via de haven van Antwerpen hebben dit in de hand gewerkt.

Bijna elke stad heeft zijn specialiteiten. Het Lierse Vlaaike (ca. 1700) is een van de oudste streekgebakjes van de provincie. In Mechelen kennen we de Maneblossers (1987), een praline genoemd naar de bijnaam van de inwoners. Het Turnhouts troefke (1989) verwijst naar de speelkaartendrukkunst in deze stad. Het koekje Herentalse boomkes (1984) benadrukt het groene karakter van de Kempen. Het Antwerps handje (1930) komt uit de sage van Brabo, de Mortselse Lobbeskoek hangt samen met de Mortselsecarnavalstraditie, het worstenbrood...



SINT-NIKLAAS, HET ZOETE WAASLAND

2023 wordt het jaar van Reynaert voor stad Sint-Niklaas, met het voorzitterschap van het Intergemeentelijk Project 'Land van Reynaert'. De schalkse vos veroverd de hoofdstad van het Waasland, met een waaier aan activiteiten en een aantal nieuwe producten.

Het eeuwenoude vossenverhaal blijft ook vandaag inspireren: chocolatiers Vyverman en Wauters lanceerden eind 2022 al een Reynaert-praline, en ook het jonge brouwersduo van de tijdens de Belgian Brew Masters bekroonde Hallelujah Brewery ontwikkelde een uniek Vosbier.

Nog meer Reynaert-lekkers op je bord: het Reynaertgebak, officieel erkend streekproduct, viert in 2023 z'n 50ste verjaardag. Het Reynaertgebak bevat o.a. amandelen, ananas, marsepein en Grand Marnier. Samen met de Reynaertbonbons staan ze op het menu van de koninklijke familie en worden ze volgens een goed bewaard geheim recept bereid door de Bond van Brood- en Banketbakkers van Sint-Niklaas en omliggende.



Elke dag 'n beetje...



Perrette

Belgische chocolade
sinds 1904



BRASSCHAAT • KAPELLEN

MANUS

Manus en zijn formidabel assortiment zijn al jaren een begrip. 30 jaar geleden begon het verhaal in een kleine bakkerij en intussen is de zaak uitgegroeid tot een familiebedrijf met een vestigingen in Brasschaat, Kapellen en binnenkort ook Stabroek.

Manus staat gekend om zijn innovatieve patisserie. Zij werken enkel met de meest hoogstaande ingrediënten en creëren alles wat u in de winkel vindt in eigen atelier. Verwacht je aan ambachtelijk gebakken broden, ovenverse pistolets, creatieve patisserie en heerlijke confiserie, kortom, aan alles wat verleidelijk, lekker en niet te weerstaan is.

Dit jaar bestaat Manus 30 jaar en dat gaat niet ongemerkt voorbij. Wie jarig is trakteert en zij doen dat met een Fiat 500 in een bakkersjasje.

Bekijk de Instagrampagina en wie weet wordt deze auto van jou. Verder dit jaar zullen zij een Limited Edition taart uitbrengen met Roger Van Damme. Hou het zeker in de gaten!

Bredabaan 491
2930 Brasschaat
03 651 30 55

Din-vrij: 6u30-18u
Zat-zon: 7u-18u

Dorpsstraat 78
2950 Kapellen
03 665 46 16

Din-vrij: 6u30-18u
Zat-zon: 7u-18u

www.patisseriemanus.be

meeneemconsumptie – max. 1 coupon per pass

1 coupon: 1 caramelkoek

*Chocolate &
Pateekes Pass*



HERENTALS

FLORENTINES

Ambachtelijke taarten, gebakjes, dessertkoekjes en chocolade producten typeren Florentines in het charmante Herentals. U kan genieten van de heerlijke geur van versgebakken koekjes en taarten door het open atelier van de zaak.

Een zeer groot assortiment dessertkoekjes en gelegenheidstaarten zijn de specialiteit van Florentines. Deze taarten zijn verkrijgbaar naar uw persoonlijke wensen en smaak, voor jong en oud. Al de producten worden artisaanaal en met liefde gemaakt om u te verzekeren van de hoogste kwaliteit.

Sinds 2019 heeft Florentines een label verkregen als erkende ambacht. Deze erkenning bekrachtigt het authentieke karakter van de producten gemaakt door Florentines.

Kom snel een kijkje nemen!

Collegestraat 3
2200 Herentals
014 23 00 03
info@florentines-herentals.be
www.florentines-herentals.be

Don-zat: 9u-18u
Zon-woe: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 3 hartenkoeken met chocolade



HERENTALS

LORNOY

Chocolaterie en Patisserie Lornoy verwent u met heerlijke, originele en handgemaakte zoetigheden. Deze ambachtelijke chocolatier in het winkelhart van Herentals staat bekend om zijn melocakes in twintig smaken, pralines en superverse patisserie, gemaakt met liefde, kennis en enthousiasme.

Al vroeg had Jan de passie voor het creëren van patisserie en chocoladeproducten te pakken. Hij begon zijn eigen zaak in de voormalige schoenmakerij van zijn ouders waar hij ambachtelijk te werk kon gaan. Door te experimenteren met smaken en traditionele basisrecepten geeft Jan een persoonlijke toets aan al zijn creaties.

De specialiteiten van het huis zijn pralines en huisgemaakte melocakes. Deze melocakes zijn er intussen in zo'n twintig smaken. De koekjes zijn handgemaakt, de chocozoenen manueel gespoten en overtrokken met chocolade. Alles is supervers en dat proef je.

Zandstraat 64
2200 Herentals
014 22 01 06 / 0470 47 15 35
info@chocolaterie-lornoy.be
www.chocolaterie-lornoy.be

Din-don & zat: 10u-17u
Vrijdag: 10u-18u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 2 melocakes naar keuze

Chocolate & Pateekes Pass



HERENTALS

MENS

Sus Mens begon zijn bakkerij in 1890 in de Zandstraat. In 2002 bouwde zijn achterkleinzoon – ook Sus Mens – een nieuwe bakkerij in de Wasserijstraat. Deze Sus deed mee aan verschillende bakwedstrijden en werd in 2015 tweede op het wereldkampioenschap in Rimini (Italië). In 2021 ontving hij het gouden ereteken van Laureaat van de Arbeid.

Ondertussen zorgt Jorne Mens – ondertussen de vijfde generatie van bakkers – voor het verdere bestaan van Bakkerij Mens. In 2021 vertegenwoordigde hij België op het Europees Kampioenschap in Nantes (Frankrijk).

Bakkerij Mens is van in het begin een warme bakker die alles vers in huis maakt: brood, patisserie, chocolade en hun befaamde speculaas. Sinds 1983 maakt en verkoopt Bak-

kerij Mens het Hertals Boompje, een heerlijk koekje gevuld met marsepein in de vorm van het wapenschild van Herentals.

Wasserijstraat 7
2200 Herentals
014 21 11 00 • 0472 41 79 26
Bakkerij.sus.mens@skynet.be

Don-zat: 9u-18u
Zondag: 9u-17u
Maa-woe: gesloten

meeneemconsumptie – max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 Hertals Boompje



HERENTALS

TWERK

TWERK vzw is het kleinste en misschien meest unieke maatwerkbedrijf van Vlaanderen, en wil mensen gelukkig maken. Met werk, en met chocolade. TWERK geeft werk aan een 35-tal personen met autisme en leidt ze op tot volwaardige ambachtelijke chocolatiers. Heel het bedrijf draait op en rond de talenten van mensen met autisme. Ze leren er niet alleen de kneepjes van het chocoladeambacht, maar ontwerpen ook mee de verpakking, verzorgen mee de administratie, boekhouding, distributie en facturatie.

TWERK maakt voornamelijk gepersonaliseerde Fairtrade chocoladepakketjes voor bedrijven, als relatie- of personeelscadeaus voor Sinterklaas, Pasen of evenementen. Maar voor de chocolade- en pateekesweek bieden ze in hun pop-up-shop hun speciale limited edition luxepralines aan, die ze ontwikkelden ter gelegenheid van hun 30-jarige bestaan in 2022.

Collegestraat 16
2200 Herentals
014 23 32 28

www.twerk.be • verkoop@twerk.be

Maa-vrij: 10u-12u en 13u15-16u30
Zat-zon: gesloten, u kan dan terecht bij Florentines, tegenover TWERK

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: doosje van 4 luxepralines

Chocolate & Pateekes Pass



HERENTALS

VITA FOOD

Vita Food Herentals is her en der bekend in de Kempen en staat garant voor haar lekker, gezond brood en belegde broodjes. Deze bakken wij elke dag kraakvers in onze ambachtelijke bakkerij te Nijlen: bakkerij Dockx.

Deze bakkerij nabij de Kesselse Heide bestaat al sinds 1965 en hier gebeurt nog wel heel veel handenarbeid. Ook leveren wij aan een 20-tal winkels in de driehoek Herent, Herentals en Brasschaat.

Voor atleten en mensen die met gezonde voeding bezig zijn, zijn wij gekend voor onze suikervrije koeken: Deze worden enkel gezoet met de vruchten die erin verwerkt zijn. Ze zitten vol energie en smaken superlekker. Er zijn vier soorten: haver/speltkoek met rozijnen en veenbessen, barkoek met pruimen

en veenbessen, mueslikoek met rozijnen en fitnesskoek met dadels en abrikozen. Deze dienen wel bewaard te worden in de koelkast.

Kom zeker eens langs om ze te proeven!

Lantaarnpad 1/1
2200 Herentals
014 70 41 41
www.vitafood.be

Maa-vrij: 6u30-17u
Zaterdag: 7u30-15u
Zondag: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: keuze uit de suikervrije koeken



KONTICH

ST. RITA

Bakkerij St. Rita biedt voor Chocolate & Pateekesweek echte Kontichse specfour aan: een krokant zachte speculaas met Amaretto en een vulling van zachte cocos.

Een Kontichse bakker vindt dit product uit in 1920, en tot aan de Tweede Wereldoorlog wordt dit in grote hoeveelheden geproduceerd. Hierna komt het in de vergeethoek terecht, totdat de gemeente het in 2012 van onder het stof haalt en nieuw leven inblaast samen met de lokale warme bakkers. In 2017 wordt dit dorpsproduct erkend als Vlaams streekproduct.

Pierstraat 22
2550 Kontich
03 458 25 20
www.bakkerijstrita.be

Woe-vrij: 7u-18u
Zaterdag: 7u-17u
Zondag: 7u-14u
Maandag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 3 coupons per pass

1 coupon: 1 rondje specfour
3 coupons: 1 blokje specfour

*Chocolate &
Pateekes Pass*



LIER

COFFEE-XPRESS

Vijf jaar geleden nam Dirk Claessens de koffietruck van coffee-xpress over als doorsnee koffiebar. Deze koffiebar groeide al snel uit tot een ware passie.

Deze passie vertaalde zich in het zoeken naar de betere koffiebonen, maar ook het aanbieden van lekkere special koffies en aanverwanten, die met de juiste verhoudingen en zorg worden samengesteld. Hij wou het merk naar een hoger niveau brengen om zich zo te onderscheiden door kwalitatieve koffie aan te bieden. Na vijf jaar is hij nog steeds even gedreven in zijn vak, waar service en kwaliteit voorop staan.

Coffee-xpress is een premium merk voor echte koffielovers, levensgenieters, de kenners van de markt. De koffie is verkrijgbaar in de foodtruck, alsook in verpakkingen om thuis te drinken.

Wat past er het beste bij koffie? Juist ja, zoetigheden! Ondertussen bieden we tal van lekkere zoetigheden aan zoals verse Luikse wafels, donuts, muffins, taarten en gebak. De Luikse wafels worden ter plaatse gebakken, zodat ze lekker warm gegeten kunnen worden.

Ben jij net als Dirk ook verzot op koffie? Ga hem dan zeker een bezoekje brengen aan zijn mobiele koffietruck voor een gezellige koffieklets, of contacteer hem voor een goed gesprek mocht je wildere (bedrijfs)plannen hebben.

Vruntebaan 17
2520 Emblem
0489 33 44 26
www.coffee-xpress.be

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: warme Luikse wafel OF een koffie
2 coupons: warme Luikse wafel EN een koffie



LIER

FLORENTINE

Aan de voet van de Sint-Gummaruskerk in Lier kan u FlorEnTine vinden, een chocolade- en delicatessenzaak met tal van lekkers. Een ruime keuze aan ambachtelijke pralines en chocoladeartikelen, waaronder het assortiment Perrette, fijne koekjes, confiserie, Stroobants koffie, geschenkmanden, confituurtjes van 'het landhuys', handgemaakte kalligrafie-kaarten en zoveel meer...

FlorEnTine biedt in de proeverweek de ambachtelijke Perrette BonBonBar aan: een pralinereep gevuld met marsepein. Een hemelse ervaring bij een lekkere tas koffie of gewoon als dessertje.

Rechtestraat 41
2500 Lier
0494 71 73 99

Maa-vrij: 9u30-12u30 & 13u30-18u
Zaterdag: 9u30-17u
Zondag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 3 coupons per pass

3 coupons: 1 pak BonBonBar Perrette keuze melk (marsepeinvulling) of fondant (marsepeinvulling met Elixir)

Chocolate & Pateekes Pass



LANGEN ASEM

Langen Asem is met recht een nostalgische snoepwinkel te noemen, en bestaat al vanaf 1968! Generaties Mechelse schoolkinderen zijn opgegroeid met het snoepgoed uit deze museumachtige winkel met haar betoverende etalages. De eigenaar, Jelte Dijkstra, bedient elke klant nog persoonlijk. Hij vult de papieren puntzakken met snoep dat uitgestald ligt op de snoeptoog die al meer dan een halve eeuw dienst doet in de winkel.

Langen Asem ('kauwgom' in het Mechels) verkoopt een uitgebreid gamma van de heerlijkste (lokale) chocolade- en confiserieproducten zoals Mechelse maantjes, spekken, pralines, maar ook koekjes, drop, koffie en thee, bieren, likeuren en honing(producten).

Langen Asem biedt in de proeverweek de ambachtelijke Perrette BonBonBar aan: een pralinereep gevuld met marsepein. Een hemelse ervaring bij een lekkere tas koffie of gewoon als dessertje.

Sint-Katelijnestraat 12
2800 Mechelen
015 67 72 44
www.langenasem.be

Maa-vrij: 7u45-8u45 & 12u-17u30
Zaterdag: 11u-17u30
Zondag gesloten

meeneemconsumptie - max. 3 coupons per pass

Chocolate & Patekes Pass

3 coupons: 1 pak BonBonBar Perrette keuze melk (marsepeinvulling) of fondant (marsepeinvulling met Elixir)



MORTSEL

MICHIELSEN

Bij bakkerij Michielsens vindt u brood en gebak, gemaakt met de beste dagverse producten. Alles wordt met oog voor klasse en detail afgewerkt, elke dag opnieuw. De familiezaak bestaat al 23 jaar. U vindt er patisserie, desserts, pralines, koekjes en zelfs vers roomijs. Hier wordt met veel passie gewerkt en dat proeft u. De vriendelijke bediening krijgt u er gratis bij.

Onze koffiekoeken worden bereid met echte melkerijboter, dit verschil proef je zeker!

Antwerpsestraat 150
2640 Mortsel
03 449 99 91
www.bakkerij-michielsen.be

Din-vrij: 7u-18u
Zat: 7u-17u
Zondag en maandag gesloten

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 zakje gebakken marsepein met pistachenoten en met framboos



MORTSEL

TARTUFF

Tartuff is een zaak voor jong en oud, voor alle momenten van de dag. Er is een divers aanbod van ontbijt, broodjes, pannenkoeken en wafels, warme gerechten en suggesties. In de zomer is er ook een mooi tuinterras.

Leuk weetje, de zaak werd anno 2023 overgenomen door Danny en Myriam, twee gedreven ondernemers. Danny stond jaren achter de potten van De Jachthoorn, en werkte nadien als freelance kok onder andere in Botanique en Dôme sur Mer. Je kan de zaak volgen op Facebook en Instagram: @tartuff2640.

Pieter Reypenslei 11
2640 Mortselt
03 237 58 77

Maa-din & don-zat: 10u-18u
Woensdag: 9u-18u
Zondag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

1 coupon: 1 zakje koekjes

*Chocolate &
Pateekes Pass*



MORTSEL

THE CHOCOLATE WIZARD

Achter de naam The Chocolate Wizard schuilt een ambachtelijke chocolatier en roomijsbereider. Alle producten worden ter plaatse in eigen atelier volgens eigen recepten geproduceerd.

Naast pralines met traditionele smaken vind je hier ook creaties met fruit, kruiden en specerijen: duindoornbes, framboos met saffraan, passievrucht met dragon,... De combinaties lijken soms bizar maar smaken subtiel en zorgen voor echte smaaksensaties.

In het zomerseizoen is er schepijs, bereid met uitsluitend verse ingrediënten, geen smaak- of kleurstoffen, geen kant-en-klaar mixen. Laat je verleiden door *gelato* met intense bittere chocoladesmaak gemaakt met single origine chocolade uit Peru, tiramisu roomijs met Marsala wijn of pistache ijs bereid met 'het groene goud' uit Bronte.

Statielei 6
2640 Mortsel
0485 62 00 79
www.thechocolatewizard.be

Din-zat: 10u-18u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Patekes Pass

2 coupons: reep 140g chocolade melk of puur



ST-NIKLAAS

BALERDON

Balerdon maakt ambachtelijke pralines en chocolade op basis van een verfijnde selectie aan ingrediënten.

Kwaliteit en smaak komen bij ons op de eerste plaats. Wij selecteren de beste producten om onze creaties die extra verfijning te geven.

In ons gamma hebben wij de traditionele pralines en studentenhaver, uitgebreid met de heerlijke kruidenchocolades en de Choc-neus. Dit is een chocoladen versie van de bekende *neuzekes*.

Parkstraat 21
9100 Sint-Niklaas
0468 26 16 20
www.website.be

Din-zat: 9u30-17u30
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 koffie met proevers

Chocolate &
Pateekes Pass



ST-NIKLAAS

DE BAKKERIJ

Frank Van Hecke, de grondlegger van De Bakkerij, houdt ervan zijn passie en plezier te delen. Hij is nieuwsgierig en heeft een no-nonsense aanpak en kijkt op het leven.

De Bakkerij en haar goesting draait rond spelen, creëren en puur genieten met de essentie als basis. De Bakkerij is een ambachtelijke desembakkerij die terug gaat naar de basis. Puur brood dat gemaakt wordt met gemalen graan met water en veel tijd, zonder verbeteraars of bewaarmiddelen.

Dat wordt gerealiseerd door een gemotiveerd team en veel liefde voor desem.

Stationsplein 31b
9100 Sint-Niklaas
0468 15 60 07
welkom@de-bakkerij.be
www.de-bakkerij.be

Woensdag: 8u-17u30
Don-vrij: 8u-14u
Zaterdag: 7u-13u
Zon-din: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

2 coupons: 1 tarwe/zuurdesem/lijnzaad brood 600 g



ST-NIKLAAS

HOUSE OF CHOCOLATE

Wij zijn Loïc & Quinten. Twee jonge twintigers die elkaar kennen sinds het eerste middelbaar aan PIVA in Antwerpen. Je raadt 't misschien al: op die school leerden we véél over chocolade. En ontwikkelden we er een grote passie voor.

We speelden lang met het idee om samen te ondernemen. In 2019 hakten we de knoop door en richtten we House of Chocolate op. Sinds 2021 werken we in ons eigen atelier.

Onze missie is om de traditionele chocolaterie net iets anders aan te pakken. We zijn benieuwd naar wat jij van onze creaties vindt!

Voor de chocolade- en pateekesweek bieden we volgende tabletten aan: gevuld met speculaas, gevuld met koffiepraliné, Ecuador chocolade reep 70,4% en Gold chocolade gepofte rijst.

Sint-Gillisstraat 31
9170 De Klinge
0472 80 64 81
info@houseofchocolate.be
www.houseofchocolate.be

Din-vrij: 10u-12u & 13-17u
Zaterdag: 9u-16u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 gevuld chocoladetablet

Chocolate & Pateekes Pass



ST-NIKLAAS

STEFAN

Al 30 jaar lang is Patisserie Stefan een gekende naam in het Waasland.

In onze twee filialen in Sint-Niklaas zorgen we ervoor dat onze klanten elke dag voorzien worden van lekkere, ambachtelijke producten en met een glimlach bediend worden.

Onze meug. Gemaakt volgens traditioneel recept met eigenzinnigheid en passie. Alle smaken perfect in balans, heerlijk voor jouw ontbijt, lunch en/of tussendoortje.

2023 is het Reynaertjaar en daarmee willen we graag deze klassieker en ook het Reynaertgebak dat dit jaar 50 jaar bestaat, nog eens extra in de kijker zetten.

Raapstraat 55
9100 Sint-Niklaas
037 80 77 27
www.stefan.be

Din-vrij: 6u30-18u
Zat-zon: 6u30-16u
Maandag: gesloten

Pleasantstraat 78
9100 Sint-Niklaas
037 80 77 21

Maandag: 6u30-18u
Din-zat: 6u30-16u
Zondag: 7u-12u

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

1 coupon: 1 Reynaertbonbon



ST-NIKLAAS

TOON DE KLERCK

Toon heeft zijn basiskennis opgedaan in Brugge op Ter Groene Poorte. De jaren erna heeft hij zijn vakkennis uitgebreid in Parijs en bij verschillende grote namen in België waaronder sterrenrestaurants Dôme en Hof van Cleve. Na al deze fantastische ervaringen opende hij zijn eigen bakkerij, eerst in Antwerpen, om daarna naar zijn roots terug te keren.

Als je benieuwd bent, bekijk dan zeker eens de website en als het water je al in de mond staat, kom dan het mergpijpje proeven tijdens de Chocolate & Pateekes Week.

Vijfstraten 86
9100 Sint-Niklaas
0468 15 60 07
www.toondeklerckbakkerij.be

Maandag: 7u-18u
Woe-vrij: 7u-18u
Zat-zon: 7u-15u
Dinsdag: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

2 coupons: 1 mergpijpje

*Chocolate &
Pateekes Pass*



ST-NIKLAAS

VAN POECK

Familiebedrijf Van Poeck is een specialzaak in koffie, thee en delicatessen van het Waasland en omstreken met een ambachtelijke traditie sinds 1866.

Van Poeck is een vaste waarde in Sint-Niklaas. Ze kopen bonen van uitstekende kwaliteit en branden die op ambachtelijke wijze, waardoor de smaak van de koffie optimaal is. Je kan er genieten van een artisanale koffiebrander van zowel traditionele koffies, als uitzonderlijke single origines, allemaal vers gebrand. Daarnaast kun je er ook proeven van een 300-tal theeën.

Van Poeck biedt ook een waaier aan delicatessen aan. Voor de zoetebekken onder ons zijn er delicatessen als chocolade, confituren, peperkoek, rijke honing, fijne koekjes en veel

meer. Voor wie meer van het hartige houdt, zijn er zoute delicatessen zoals gearomatiseerde oliën, balsamico, tapenades, foie gras, pasta, kruiden, mosterd, wijn...

Stationsstraat 38
9100 Sint-Niklaas
03 776 02 04
info@vanpoeck.com

Din-zat: 9u-18u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 3 coupons per pass

*Chocolate &
Patekes Pass*

3 coupons: 1 pak BonBonBar Perrette keuze melk (marsepein vulling) of fondant (marsepein vulling met Elixir)

ST-NIKLAAS

VYVERMAN

Net buiten het centrum van Sint-Niklaas kan je het Chocolade-Atelier van Wim Vyverman terug vinden. Bij een bezoekje aan de winkel kan je naar hartenlust de chocolade geuren komen opsnuiven. Vanuit de winkel heb je een inkijk in het open atelier. Voor kwaliteit ben je hier zeker aan het juiste adres! Deze tophocolatier staat sinds 2018 in de gerenommeerde gids van Gault&Millau.

Ook kon hij tijdens enkele prestigieuze chocoladewedstrijden zeer mooie trofeeën in de wacht slepen. Zo won Wim in 2017 met zijn 'Monkey reep' de prijs voor beste Belgische chocolade snack, in 2019 wist hij met de 'Mallowstick praline' de titel van beste Belgische praline te verzilveren en in 2021 werd hij tweede in de nationale selectie van de World Chocolate Masters.

Samen met collega chocolatier Wauters ontwierp Wim in 2012 het Sint-Niklase stad-sproduct de Ballonpralines in vijf verschillende smaken, en exact 10 jaar erna kreeg dit verhaal een mooi vervolg met de Reynaertpralines. Deze werden ontworpen in een melkchocolade en pure chocolade variant.

Kortom, redenen genoeg om dit topadres zeker een bezoekje te brengen!

Begijnestraat 41
9100 Sint-Niklaas
0473 99 99 96
www.chocolade-atelier.be

Din-vrij: 9u30-12u en 13u-18u
Zaterdag: 9u30-18u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 3 coupons per pass

1 coupon: doosje 2 Reynaertpralines/ballonpralines
3 coupons: doosje 6 Reynaertpralines/ballonpralines

Chocolate & Pateekes Pass



ST-NIKLAAS

WAUTERS

Nick Wauters heeft reeds meer dan 30 jaar ervaring op de teller. Samen met zijn levenspartner Hilde is hij sinds 2006 zaakvoerder en eigenaar van Ambachtelijk Chocolatier Wauters. Hij volgt de hedendaagse trends maar verloochent zijn klassiekers niet. Buiten pralines zijn hier tal van andere huisgemaakte producten te vinden: dessertkoekjes, chocolade zoenen, petit-fours, ...

Met enkele van zijn creaties behaalde Nick de top 3 in verschillende wedstrijden. Dit resulteerde in deelnames op Tomorrowland, expo in Milaan, lokale evenementen en uiteraard niet te vergeten sinds meerdere jaren de GaultMillau erkenning.

Elk jaar opnieuw doen ook tal van bedrijven beroep op chocolatier Wauters voor hun relatiegeschenken. Het motto van de zaak is dan ook 'Creativiteit als Specialiteit'.

Nick stond mee aan de wieg van de Sint-Niklaas ballonpralines. Deze zijn de chocolade symbolisering van het stadskenmerk van Sint-Niklaas. In augustus 2022 is hierop een mooi vervolg gekomen door de ontwikkeling van de Reynaert pralines. Dit sublieme product laat kunst, literatuur en chocolade samensmelten. Interesse gewekt...? Dan is een bezoekje hier zeker de moeite waard.

Ankerstraat 45
9100 Sint-Niklaas
03 777 65 23
www.chocolatier-wauters.be

Din-vrij: 9u-18u
Zaterdag: 9u-17u
Zon-maa: gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Chocolate &
Patekes Pass

1 coupon: doosje 2 Reynaertpralines/ballonpralines
3 coupons: doosje 6 Reynaertpralines/ballonpralines

D'HOLLANDER

Banketbakkerij Dhollander-Heirman staat al meer dan vrijfig jaar garant voor een groot assortiment ambachtelijke producten, dagelijks vers bereid met enkel de beste grondstoffen. Smaakvol brood, krakend verse pistolets, boterkoeken en boterdessert met échte boter (zoals het moet en dat proef je), een seizoensgebonden aanbod patisserie en huisgemaakt roomijs.

Sinds jaar en dag zijn we hofleverancier van Sinterklaas en de Paashaas met chocoladestukken die in eigen huis worden gemaakt. De laatste jaren is er nog meer energie en passie gestoken in ons ruim aanbod pralines met zowel klassieke vullingen als originele en eigentijdse combinaties (mojito, gin-tonic, basilicum,...).

Wij verwelkomen u graag in ons atelier.

Herentalsebaan 196-198
2160 Wommelgem
03 321 06 68
www.patisserie-dhollander.be

Woe-zat: 6u45-18u
Zon: 6u45-17u
Maandag en dinsdag gesloten

meeneemconsumptie - max. 2 coupons per pass

Hét lifestyle magazine over koffie, thee en chocolade voor de liefhebber. Gebruik de code **KOEKENSTAD20** en krijg **20% korting** op het jaarabonnement met 4 edities.



Sluit hier jouw
abonnement af





KOFFIE
cacao





There are a couple of things in this world that make you happy.

We already know that chocolate cookies are one of them.
Now let us show you what Artcore can do.

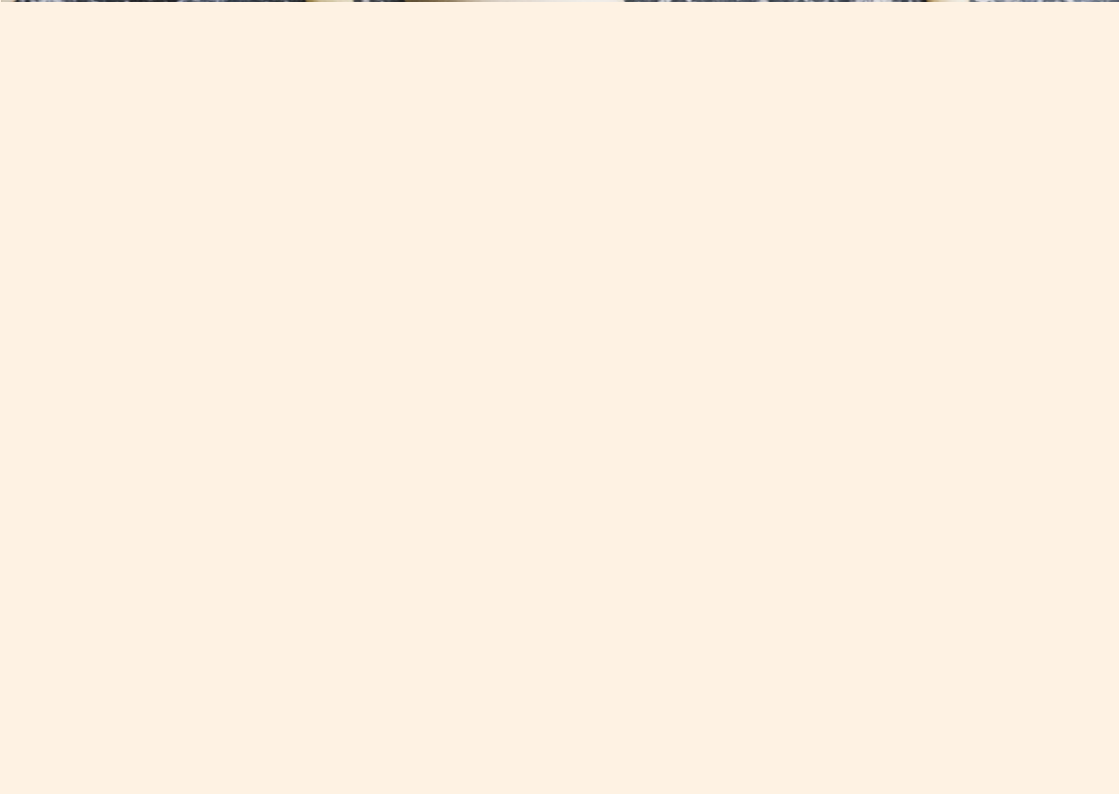
 STRATEGY

 INNOVATION

 DESIGN

 DEVELOPMENT

online identity · web applications · marketing packages · social media support · video · 3D visualisations





EXPO MARSEPEIN 24.02–24.04.23

Elke dag van 10 tot 18 uur in Het Steen – Visit Antwerpen: Steenplein 1, 2000 Antwerpen

De geschiedenis van marsepein • 100 jaar Sleebus • Perrette BonBonBar
Antwerpse Handjes in chocolade • Beestig Lekker: dieren in marsepein

→ alle info op
www.koekenstad.be