Mekabe

EXPERT IN DESSERT



Sweet endings, bright beginnings.







MOONLIGHT PASSION

511 428

+/- 100g x 10

Biscuit chocolade / krokante feuilletine witte chocolade / mousse karamel & melkchocolade / spiegel van maracuja / vanilleganache / decoratie herfstblad

Biscuit chocolat / feuilletine croustillante au chocolat blanc / mousse caramel & chocolat au lait / miroir de maracuja / ganache à la vanille / décor feuille d'automne



CHRISTMASLAND

511 422

+/- 80g x 11

Biscuit framboos / krokante feuilletine / mousse van witte chocolade / coulis bergamot-framboos / namelaka yoghurt

Biscuit framboise / feuilletine croustillante / mousse au chocolat blanc / coulis bergamote-framboise / namelaka au yaourt

Endless ways to finish, always your own creation.





VANILLA CRUSH

511 430
+/- 50g x 11

Gekarameliseerde bladerdeeg / vanillemousseline
Feuilletage caramélisé / mousseline à la vanille

4 STAPPEN NAAR EEN BLIKVANGER:

ÉTAPES POUR UN DESSERT EXCEPTIONNEL

1



Dresseer de vanille crush elegant in het midden van een gekoeld bord.

Dressez délicatement le vanille crush au centre d'une assiette de présentation.

2



Breng centraal aardbeiencoulis aan en schik verse aardbeien tussen de vanillemousse.

Pochez de fins points de coulis de fraise et disposez les quartiers de fraises fraîches.

3



Bestrooi subtiel met frambozencrumble voor een geraffineerd textuurcontrast.

Parsemez d'un crumble de framboise pour apporter un délicat relief en bouche.

4



Werk het dessert af met verse cress en fijne citroenzeste voor een frisse toets.

Finalisez le dessert avec du cresson et de fins zestes de citron pour une touche de fraîcheur.





Our Annual Christmas Classic!



MATCHA MOMENT

511 429
+/- 75g x 11

Biscuit pistache / matchacrème / witte chocolade / namelaka yoghurt / cookie pistache / spongecake pistache / macaron

Biscuit pistache / crème au matcha / chocolat blanc / namelaka au yaourt / crumble à la pistache / génoise à la pistache / macaron



BUCHETTE PREMIUM SAMBA

2300 192
+/- 95g x 8

Bittere en melkchocoladecrème / chocoladegenoise / ganache

Crème chocolat amer et lait / génoise chocolat / ganache





THE BAILEYS TEMPTATION

511 434
+/- 70g x 14

Biscuit chocolade / krokante feuilletine witte chocolade / mousse van Baileys / crémeux Baileys / feestelijke chocoladedecoratie

Biscuit chocolat / feuilletine croustillante au chocolat blanc / mousse au Baileys / crémeux au Baileys / décoration festive au chocolat



SYMPHONIE ROSÉ

5112 6004
+/- 70g x 14

Biscuit framboos / krokante feuilletine witte chocolade / mousse champagne / coulis framboos / vanille / quenelle framboos / crispy ruby

Biscuit framboise / feuilletine croustillante au chocolat / mousse au champagne / coulis de framboise / vanille / quenelle de framboise / crispy ruby

The beloved flavour profile of our famous ‘Raspberry Pleasure’, presented in a sleek design that invites your own signature finish.





PATISS FOUR OF A KIND

2440 400
66ml x 48

Zwarte chocolade, witte chocolade en ganache / mascarpone en speculoos crumble / mascarpone en framboos / passievrucht meringue

Chocolat noir, chocolat blanc et ganache / mascarpone et brisures de spéculoos / mascarpone framboise / fruit de la passion avec meringue



SANTA'S SWEET BOX

511 436
+/- 22g x 24

Kerstboom pistache / chocoladekuipje kers & meringue / chocoladester / sneeuwpop

Sapin de Noël à la pistache / coupelle chocolat cerise & meringue / étoile en chocolat / bonhomme de neige

Ready to serve



Uitpakken, presenteren en genieten.
Wij doen de rest.

Déballez, présentez et dégustez.
Nous nous occupons du reste.

GLACIO

Ice Cream Crafted for Connoisseurs









Mekabe & Glacio

Als onze trouwe ijspartner verrast Glacio ons keer op keer met heerlijke, vernieuwende creaties waarin vakmanschap, smaak en passie samenkomen. Met premium ijs en verfijnde dessertconcepten brengen we samen absolute topkwaliteit naar de feesttafel.

En tant que partenaire glacier de confiance, Glacio nous surprend chaque fois avec des créations délicieuses et innovantes, où se mêlent savoir-faire, saveur et passion. Grâce à leurs glaces premium et à leurs concepts de desserts raffinés, nous apportons ensemble une qualité absolue à votre table de fête.





NOUGAT GLACÉ

1141 371
+/- 140ml x 16

Nougatroomijs Montélimar / amandel / pistache

Crème glacée nougat de Montélimar / amande / pistache



BRATAPFEL

1142 0078
+/- 130ml x 12

Appelroomijs / vanilleroomijs / bratapfel / koekkruimels met abrikozensmaak / geroosterde amandelnoot

Crème glacée pomme / glace à la vanille / pomme au four / miettes de biscuit aromatisées à l'abricot / amandes grillées



ICE BRÛLÉE

1141 342
+/- 120ml x 24

Zacht roomijs van crème brûlée / gekarameliseerde stukjes suiker

Glace goût crème brûlée / morceaux de caramel



SNOW WHITE

1142 2937
+/- 120ml x 24

Panna cotta vanilleroomijs / interieur rode vruchten / granen omhuld met roze melkchocolade

Glace à la vanille panna cotta / intérieur fruits rouges / céréales enrobées de chocolat de couverture

GLACIO

Ice Cream Crafted for Connoisseurs

NEW



PALET CARAMEL

1142 2938
+/-145ml x 24

Karamelroomijs / karamelsaus / hazelnootcacaosaus / karamelstukjes

Glace au caramel / sauce au caramel / sauce cacao-noisettes / éclats de caramel



Think outside the box!



Sprankelend, tropisch en klaar om te feesten - Proost op het eindejaar!

Ingrediënten:

2 bollen Glacio Maracuja Orange sorbet, 50 ml prosecco, 20 ml wodka, ½ passievrucht, eventueel eetbare glitter

Bereiding:

Mix de sorbet glad met 30 ml prosecco en de wodka. Roer de glitter door de resterende prosecco en giet die in een cocktailglas. Werk af met het sap en eventueel de pitjes van een halve passievrucht.

Pétillant, tropical et prêt à faire la fête – Trinquons à la fin d'année !

Ingrédients :

2 boules de sorbet Glacio Maracuja Orange, 50 ml de prosecco, 20 ml de vodka, ½ fruit de la passion, éventuellement des paillettes comestibles

Préparation :

Mixez le sorbet jusqu'à obtenir une texture lisse avec 30 ml de prosecco et la vodka. Incorporez les paillettes dans le prosecco restant et versez le tout dans un verre à cocktail. Terminez avec le jus et éventuellement les graines d'un demi-fruit de la passion.

Smooth Sorbets

Onze fruitige sorbets vormen de perfecte afsluiter van uw eindejaarsmenu. Heerlijk puur als licht dessert, maar ook ideaal als verfijnde toets bij een dessertbord of als frisse afwerking tussen de gangen. Ontdek dit jaar ook onze nieuwe **Sorbet Poire Williams**, een feestelijke nieuwkomer met een verfijnde perensmaak.

Nos sorbets fruités constituent la conclusion parfaite de votre menu de fin d'année. Délicieux dégustés seuls en dessert léger, ils apportent également une touche raffinée à une assiette de desserts ou une note de fraîcheur entre les plats. Découvrez cette année notre nouveau **Sorbet Poire Williams**, une nouveauté festive aux délicates saveurs de poire.

NEW



SORBET POIRE WILLIAMS

1142 3319
2,4l x 4



SORBET MARACUJA ORANGE

1144 802
2,4l x 4



SORBET STRAWBERRY

1144 799
2,4l x 4



SORBET FRAMBOISE

1144 840
2,4l x 4



SORBET CITRON

1142 2707
2,4l x 4



SORBET MANGO

1144 797
2,4l x 4



Mekabe

EXPERT IN DESSERT

Mekabe BV

Polderstraat 8, 8600 Diksmuide
TEL: +32 (0) 51 50 60 51
BTW: 0821.935.636
info@mekabe.be www.mekabe.be

Follow us for inspiration, new products and festive creations.

mekabe_desserts | Mekabe

Explore our complete Patiss product range by scanning the QR code below:

Thank you for your trust.
We wish you a wonderful festive season and a delightful New Year.