

WOORDJE UITLEG

van Franca

Na de opleiding chocolatier en kok in Antwerpen ben ik sinds 2008 zelfstandig chocolatier. De droom om dit te combineren met een tearoom is in 2022 uitgekomen in het mooie Steenbergen.

In het winkeltje verkoop ik bonbons en chocolade cadeautjes. Er wordt uitsluitend gewerkt met Belgische chocolade van **Callebaut**. De vullingen van de bonbons worden door mij gemaakt met uitsluitend natuurlijke ingrediënten en aroma's. Achter het winkeltje ziet u het chocolade Atelier, waar alle chocolade en patisserie gemaakt wordt.

De koffie was een ware zoektocht naar de perfecte smaak. Bij **Cook&Boon** hebben we deze gevonden, deze koffie zet de zintuigen op scherp. De aroma's komen samen in een mooie branding van de bonen en in een perfect gezet kopje koffie.

Met de vele soorten losse thee kunt u voor elk moment van de dag een keuze maken afhankelijk van uw gemoed.

Geen chocolademelk zonder echte chocolade. De chocolade "callets" krijgt u er los bij. Zodat u deze naar smaak met een garde in de warme melk kunt roeren.

Het is voor mij een feest om de patisserie zelf te maken. Met een extra opleiding bij **Robèrt van Beckhoven**, hoop ik u een mooi smaakvol gebakje te presenteren.

Het aperitiefbordje wordt afhankelijk van het seizoen samengesteld met verse producten, zelf bereid en lokaal gekocht.

Tussen de bieren vindt u 2 bieren van Brouwerij "de Ranke". Deze brouwerij brouwt nog met echte hopbloemen, dit zorgt voor veel smaak. Guldenberg is goudblond met zoet bittere aroma's. Noir de Dottignies is een complex donker bier met toetsen van chocolade. Ook zal er regelmatig een extra bier gepresenteerd worden afhankelijk van het seizoen.

De Portugese wijnen worden door onze wijnimporteur zelf aangekocht bij de wijnhuizen in Portugal. Hij gaat telkens weer op zoek naar mooie wijnen die nog door de lokale wijnboer geproduceerd en gebotteld worden.

Voor de wijn van de maand zoeken we naar een wijn passend bij het seizoen, met body en een mooie afdronk.



Drankenkaart

CHOCOLAT
BONBONSHOP · CAFÉ · TEAROOM

MARKT 15 · 4651 BC. STEENBERGEN

INFO@CHOCOLATFRANCA.NL
WWW.CHOCOLATFRANCA.NL

WARME DRANKEN

(met koekje en bonbon uit eigen keuken)

KOFFIE

Koffie	€ 3,00
Koffie Verkeerd	€ 3,25
Cappuccino	€ 3,25
Espresso	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Slagroom	€ 0,50

CHOCOLADEMELK

Met melk, wit of pure chocolade callets	€ 4,50
---	--------

THEE VAN FRANK EN PAUL

€ 3,00

Young Jasmine, Bad Weather, Flower Power, Very Berry, Ruby Rooibos, Lovely Lemon, Breakfast Boost, Early Grey, China Green Yunnan

Chai Tea Latte	€ 3,70
----------------	--------

ZOETIG

SWEET AFTERNOON BORDJE

€ 7,00

Dessertkoekje, Bonbon, Petit-Four
Choco-mousse, Likeur-shotje, Slagroom

PATISSERIE VAN DE DAG

€ 4,00

FRISDRANKEN

Coca Cola	€ 2,80
Coca Cola Zero	€ 2,80
Fanta	€ 2,80
Sprite	€ 2,80
Bitter Lemon	€ 2,85
Tonic	€ 2,85
Levico Naturale	€ 2,75
Levico Frizzante	€ 2,75
Sinaasappelsap (Zeeuwse Zon)	€ 3,50
Appelsap (Zeeuwse Zon)	€ 3,00
Apfelschorle (Zeeuwse Zon)	€ 3,00
Fuze Tea Sparkling	€ 3,00
Fuze Tea Green	€ 3,00

WIJNEN

PORTUGEES

Wit	€ 4,00
Rood	€ 4,00
Rosé	€ 4,00
Cava Branco Espumante	€ 6,00

WIJN VAN DE MAAND

Wit	€ 5,50
Rood	€ 5,50
Zoete witte wijn (flesje 25ml)	€ 5,00

COCKTAILS

Peachtree met speciale bonbon	€ 6,00
Espresso Martini met speciale bonbon	€ 6,00

BIEREN

Grolsch	€ 2,90
Grolsch Radler	€ 3,00
Vedett	€ 3,50
Westmalle Dubbel	€ 4,75
Westmalle Tripel	€ 4,75
IJ-wit (brouwerij 't IJ)	€ 4,75
Duvel	€ 4,75
Liefmans Fruitesse	€ 4,00
Guldenberg (de Ranke)	€ 4,75
Noir de Dottignies (de Ranke)	€ 4,75

LIKEUREN

passend bij koffie en chocolade

43 Chocolat likeur	€ 4,50
Pastel de Nata Vanille	€ 4,50
Kahlua	€ 4,50

ALCOHOLVRIJ

Home Made Chocolat-Coffee cream	€ 4,50
---------------------------------	--------

APÉRITIEF/DIGESTIEF

Ruby Porto (Caves St. Maria) met speciale bonbon	€ 5,00
Cognac terres grande Champagne met Cognac truffel	€ 6,00

HARTIG

APERITIEF BORDJE

€ 12,50

Steenbergse droge worst, kaas
broodtoastjes, olijven/A'damse uien
en uit eigen keuken: gehaktbroodje