

## PÂTISSERIE

*“In samenwerking met Cake Today”*

**Pain au chocolat** €4,25

**Croissant pistache** €4,95

**Pain perdu (wentelteefjes)** €13,95

brioche | mascarpone-limoencrème  
gegrilde perzik | miso-karamel | amandel-  
crunch | basilicumolie

**Tarte citron meringué** €7,50

taartje met citroen meringue

**Tarte aux pommes** €5,95

klassieke Franse appeltaart | gekarameliseerde  
appel | vanille

**Moelleux au chocolat** €9,50

warme chocoladecake | zachte kern | zeezout

**Breakfast à la Cheffrey** €14,95

*compleet ontbijt van de chef!*

yoghurtbowl | jus-d'orange | pain au chocolat

eggs benedict met hollandaise op brioche

+ krokante bacon €2,00

+ gerookte zalm €3,00

**Yoghurtbowl** €7,50

knapperige granola | gekarameliseerde witte  
chocolade | seizoensfruit

## HIGH TEA, WINE & BEER

*“Vanaf 2 personen, uitsluitend op reservering”*

***Neem plaats voor een Parijse middag  
vol verfijnde smaken, elegante pâtisserie  
en kleine Franse delicatesses.***

***Stijlvol geserveerd om samen van te  
genieten.***

**High Tea Parisien** €34,50 p.p.

selectie van exclusieve theesoorten | luxe  
pâtisserie | verfijnde sandwiches & zoetigheden

**High Wine** €44,50 p.p.

drie zorgvuldig geselecteerde wijnen | hartige  
bites | Franse borrelklassiekers | kleine selectie pâtisserie

**High Beer** €39,50 p.p.

drie karaktervolle speciaalbieren | hartige bites  
Franse borrelklassiekers | kleine selectie pâtisserie

**Cheffrey verzorgt high-end catering en private dining.  
Kijk voor meer informatie op [cheffreyfood.nl](https://cheffreyfood.nl)**

**De pâtisserie wordt handgemaakt door de moeder van  
Jeffrey van Cake Today. Ook voor privébestellingen kun  
je hier terecht.**

Volg ons op Instagram



@CAKE TODAY



@CHEFFREY

# MENU

*Pâtisserie, lunch & bites*

By **CHEFFREY**

*lunchroom & private dining*

## TARTINES

“Brood”

### Eggs Benedict €12,50

getoaste brioche | gepocheerde eieren  
hollandaise | bieslook

+ krokante bacon €2,95  
+ gerookte zalm €3,95

### Burrata €14,00

gegrilde perzik | pistache | basilicum  
limoen-vinaigrette | zuurdesem (wit) of volkoren

### Steak tartare €18,50

cornichons | eidooier | truffelcrème  
Parmezaan | zuurdesem (wit) of volkoren

### Niçoise €15,50

tonijn | ansjovis | kriel | haricots verts | olijf  
zachtgekookt ei | zuurdesem (wit) of volkoren

## LES CROQUES

“Tosti’s”

### *Cheffrey’s favoriet, goudgebakken Franse klassiekers op brioche.*

### Croque monsieur classique €12,50

brioche | 18 maanden gerijpte ham | Gruyère (kaas)  
bechamel | Dijonmosterd

### Croque madame à la truffe €14,00

brioche | Comté (kaas) | truffel bechamel | zacht  
gebakken ei

### Croque Norvégien €14,95

brioche | gerookte zalm | citroencrème | dille-  
roomkaas

### Le petit monsieur (kids) €8,95

brioche | ham | Gruyère (kaas) | ketchup

## LES SALADES

*Geserveerd met toast, roomboter en zeezout*

### Salade Niçoise €18,50

tonijn | ansjovis | kriel | haricots verts | olijf  
zachtgekookt ei | zuurdesem (wit) of volkoren

### Salade burrata & basilicum €17,50

burrata | gegrilde perzik | basilicum | pistache  
limoen-vinaigrette | zuurdesem (wit) of volkoren

### Salade Norvégienne €18,50

gerookte zalm | kriel | dille | haricots verts | zachtgekookt  
ei | citroencrème | zuurdesem (wit) of volkoren

## PETITES ASSIETTES

“Kleine gerechtjes & bites”

### Franse uiensoep €9,50

Gruyère (kaas) | crostini

### Oesters (6 stuks) €19,50

citroen | sjalot-vinaigrette

### Frites maison €8,50

Parmezaan | truffelmayonaise | bosui

### Gemarineerde olijven €5,50

citrus | kruiden

### Warme gezouten amandelen €6,50

### Bitterballen de Boeuf (6 stuks) €9,50

mosterd | peterselie

### Kroketjes van camembert (6 stuks) €8,50

dip van Dijonmosterd en honing

### Franse droge worst & cornichons €9,50

### Getoast brood €6,50

roomboter | gerookt zeezout

### Planche Parisienne (borrelplank) €24,50

18 maanden gerijpte ham | saucisson | olijven  
mini camembert kroketjes | bitterballen | cornichons  
brioche toast | dip van Dijonmosterd en honing

*Ook vega te bestellen *

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

**“Un petit moment  
à la française,  
plein de saveurs et  
de convivialité.”**

*“Een Frans genietmoment, vol van  
verfijnde smaken en gezellig samenzijn.”*