

# op maat

INFORMATIEBROCHURE



Sweet Baking Ruby

LUXE DESSERTCATERING, VERFIJNDE PATISSERIE EN  
MAATWERK VOOR BEDRIJVEN



# Welkom!

Ik ben Robynn, patissier en luxe dessertcateraar, en het doet me ontzettend veel plezier dat jullie interesse tonen in mijn werk.

Vier jaar geleden begon ik dit avontuur vanuit mijn liefde voor patisserie en smaakvolle beleving. Sindsdien is Sweet Baking Ruby uitgegroeid tot een atelier waar creativiteit, vakmanschap en verfijning samenkomen.

Als dessertcateraar en patissier laat ik graag mijn creativiteit los op de leukste opdrachten die mij gegeven worden. Als bedrijven onder elkaar kunnen we samen kijken naar wat jullie of jullie klanten nodig hebben en wensen.

Jullie kunnen bij mij terecht voor:

- Dessertcatering op maat van en voor uw bedrijf
- Maatwerk als dankjes voor personeel en/of klanten
- Maatwerk voor jullie locatie of catering

Bij Sweet Baking Ruby draait het niet alleen om hoe alles eruitziet, al mag dat gerust wauw zijn, maar vooral om smaak die bijblijft.

Elk dessert, elke koek of cupcake wordt met zorg en toewijding samengesteld. Want jullie verdienen niets minder dan het allerbeste.

Je bent bij mij aan het juiste adres als je houdt van:

- een persoonlijke aanpak,
- topkwaliteit in ingrediënten,
- en het idee dat iedereen zou moeten kunnen proeven hoe kwaliteit smaakt.

Met deze brochure wil ik je inspireren en enthousiast maken om samen iets moois te creëren.

Laat me weten waar jullie van dromen, dan maken we er voor jullie bedrijf een smakelijke beleving van.

**ROBYNN DE GROOF**  
**PATISSIER**  
**LUXE DESSERTCATERAAR**



**Maatwerk en dessertcatering zijn een vak apart. Geen standaardformules of kant-en-klare oplossingen, maar echt luisteren, aanvoelen en meedenken. Elke gelegenheid is uniek, en dus hoort ook het dessert dat te zijn.**

**Samen zorgen we ervoor dat de opdracht blijft nazinderen, niet alleen in jullie herinnering, maar ook in die van jullie klanten.**

**Waarom kiezen voor een dessertcateraar?**

**Omdat wij specialisten zijn in wat we doen. Elke dag creëren we totaalbelevingen met oog voor detail, smaak en sfeer. Dit is geen bijzaak, dit is ons vak.**

**Bij Sweet Baking Ruby draait het niet alleen om de looks (hoe mooi die ook mogen zijn), maar om de impact van een zorgvuldig samengesteld dessert, buffet of koekje. Hoe het voelt. Hoe het smaakt. Wat het met je doet als je het proeft.**

**Ons doel? Jullie en jullie klanten laten genieten, van de eerste tot en met de laatste hap.**



  
Sweet Baking Ruby  
Patisserie  
contact@sweetbakingruby.com  
www.sweetbakingruby.com  
0199205989



# Voor bedrijven

## Mogelijkheden en prijzen

We mochten reeds samenwerken met prachtige bedrijven zoals Hoogstraten Aardbeien, Novo Nordisk en Pfizer.

Wij bieden een breed scala aan opties, steeds op maat en met oog voor detail:

- Dessertcatering op locatie, met of zonder bediening
- Bedankjes op maat, geleverd bij klanten of medewerkers
- Wekelijkse leveringen van taarten, koekjes of seizoensgebak voor op de werkvloer
- Desserts op maat voor speciale gelegenheden of zakelijke bijeenkomsten

We denken mee, we creëren samen en we zorgen ervoor dat onze producten perfect aansluiten bij jullie waarden en uitstraling.

Met onze service hopen we bij te dragen aan het verlengstuk van jullie bedrijfsimago: professioneel, verzorgd en oprecht.

Prijzen zijn steeds op aanvraag en net zoals wat afgeleverd, maatwerk.

We kunnen jullie alvast wel wat ideeën en mogelijke opties geven. Voor specifieke dessertbuffetten, verwijzen we jullie graag door naar de pagina speciaal hiervoor samengesteld.

### Koekjes met logo:

- Diverse opties mogelijk, zo kan het logo gedrukt worden op eetbaar papier en worden deze koeken afgewerkt met een laagje fondant en het gevraagde logo.

Prijzen starten vanaf: 3,25 euro/stuk (excl. 6% btw)

Alle koeken kunnen apart verpakt worden, evt met extra handling van bedrijfsstickers (aan ons aan te leveren), prijzen vanaf 0,3 euro/verpakking

### Cupcakes met logo

- Cupcakes met logo afgedrukt op eetbaar papier
- Mogelijkheid tot aparte verpakking (0,5 euro/doosje)

Prijzen vanaf 4,75 euro/cupcake (excl. 6% btw)

Vanaf heden bieden we voor bedrijven ook **abbonementen** aan:

- Afhankelijk van jullie wensen in hoeveelheid leveren we 1 tot 2x per maand (of wekelijks) een assortiment aan diverse gebakjes af bij jullie op kantoor.

Ideaal voor de coffecorner en bewust te genieten van jullie pauzemomenten.

Prijzen op aanvraag. Mogelijkheden tot: taarten, koekjesmixen, klein gebak etc.

We leveren over geheel België op gewenste locatie



# Voor cateraars en locaties

## Mogelijkheden en startprijzen

Als collega's onder elkaar delen we dezelfde passie: onze klanten een uitzonderlijke ervaring bieden.

Wij geloven dat elk onderdeel van een maaltijd telt, zeker ook het dessert.

Jullie leggen de lat hoog en daar sluiten wij naadloos bij aan. Wij nemen het dessertgedeelte met liefde van jullie over, zodat jullie je kunnen focussen op jullie sterktes. Samen zorgen we voor een totaalaanbod dat klopt van begin tot einde.

Graag plannen we een kennismaking in, met een proefpakket op maat. Zo kunnen jullie zelf ervaren hoe dagvers, echt ambachtelijk en smaakvol mijn desserts zijn.

Wist je dat...

- We leveren in heel België (én daarbuiten)
- Alles wordt in eigen atelier gemaakt: van bodem tot ganache
- We geen halffabricaten gebruiken



### Desserts op maat

Ik creëer naargelang jullie wensen een dessert op maat van jouw bedrijf. Deze desserts vereisen nog weinig/geen extra werk, het komt volledig afgewerkt bij jullie aan. Enkel serveren en zo is er veel tijd uitgespaard.

### Dessertelementen

Ik creëer dessertelementen zodat jullie ter plaatse enkel hoeven samenstellen en afwerken..

### Taartbodems

Na jaren testen, zoeken en perfectioneren kan ik jullie wel zeggen dat we de perfecte krokante en lekkere bodem hebben gecreëerd. Weg met de naar karton smakende bodems van de grootfabrikant

Mogelijkheden in grootte zijn mogelijk op maat van wat jullie wensen.

Tartelettes kunnen leeg en gevuld besteld worden.

### Dessertbuffetten en mignardises

Voor de dessertbuffetten waarbij wij komen opstellen verwijzen we graag door naar de speciaal daarvoor uitgewerkte pagina.

Een heel ander idee? Ik luister en denk graag mee. Ik ben van het principe: schoenmaker blijf bij je leest. Op deze manier kunnen we de sector opwaarderen en nog beter zorgen voor onze klanten en elkaar.





Sofie Van Steelant

# Dessertbuffetten

## Mogelijkheden en prijzen

Dromen jullie klanten ook van een dessertbuffet op maat van hun feest?

Een tafel vol met de lievelingsdesserts van jullie klanten, smaken volledig aangepast en geen standaardbuffet met desserts die je al 20 keer hebt zien voorbijkomen?

Verwacht je aan een stroom van oh's en ah's van je gasten die weten dat jullie hen goed willen verzorgen.

### DESSERTBUFFET OP MAAT VAN JULLIE EVENT

De mogelijkheden voor een dessertbuffet zijn eindeloos, en daarom zit ik graag eerst samen om te kijken wat het beste past bij jullie gasten, het menu en de sfeer van jullie dag.

Maar om alvast wat richting te geven, deel ik hieronder enkele populaire mogelijkheden:

- Minidesserts
- Éénpersoonsdessert + versnaperingen
- Taarten + versnaperingen
- Gelegenheidstaart met dessertbuffet

Bij Sweet Baking Ruby zorg ik voor een totaalervaring: van heerlijke desserts tot een sfeervolle opstelling, levering en eventuele bediening. Alles wordt verzorgd met oog voor detail en liefde voor het vak.

Onze buffetten zijn nooit strak of stijf. Ik kies bewust voor een speelse en uitnodigende opstelling, zodat het oog meteen geprikkeld wordt en de verleiding groot is om te komen proeven. En dat ziet er bovendien prachtig uit op de foto's achteraf.



### LET'S TALK ABOUT PRICING

#### Buffet met opstelling, levering & materialen

- **Prijs desserts:** vanaf €15 per persoon
  - 10 tot 20 extra werkuren (afhankelijk van het aantal gasten en gekozen formules) Deze uren omvatten o.a. het voorbereiden, afwerken en verpakken van alle desserts.
- **Opstelling buffet:** €150 (incl. 12% btw): wij zorgen voor een stijlvolle, speelse en uitnodigende presentatie van jullie dessertbuffet.
- **Bruikleen materiaal:** €50 (incl. 12% btw): denk aan schalen, standaards, etagères, kommen, enz. Alles in de stijl van jullie dag.
- **Levering:** €0,75/km (heen & terug): we leveren stipt op het afgesproken moment.
- **Ophaling materialen achteraf:** €50 (incl. 12% btw)

#### Optioneel: bediening van het dessertbuffet

Willen jullie helemaal ontzorgd worden? Dan kan ik ook zorgen voor bediening van het buffet:

- Bedienend personeel: 30 euro (incl. 21% btw) per uur, per medewerker (startend vanaf het moment van opstelling)

Wat is inbegrepen:

- Persoonlijke begeleiding van jullie gasten aan het buffet
- Mee afruimen en alles netjes achterlaten
- Het versnijden en serveren van de taart (indien van toepassing)
- Onmiddellijke ophaling van het gebruikte materiaal

#### Optioneel: borden & bestek

De kostprijs hiervoor is afhankelijk van hun geldende tarieven. Ik informeer jullie graag vrijblijvend.





# Dessertbuffetten

vervolg

Wil je graag je gasten laten genieten van een prachtig dessertbuffet, maar werk je liever binnen een bepaald budget of hou je de regie graag zelf in handen?

Bij Sweet Baking Ruby bieden we ook de mogelijkheid om je dessertbuffet af te halen of te laten leveren, zonder styling ter plaatse. Je stelt het buffet dan zelf op, met je eigen materialen of aankleding.

Een ideale formule voor wie:

- een stijlvolle maar budgetvriendelijkere optie zoekt
- zelf graag de opstelling personaliseert
- de planning van het feest volledig in eigen handen wil houden

We zorgen ervoor dat alle desserts piekfijn verpakt en klaar zijn voor opstelling. Uiteraard ontvang je tips voor het presenteren, zodat jouw buffet nog steeds straalt.

## **Buffet afhaal of levering op locatie, zonder materialen en zonder opstelling**

- **Prijs desserts:** vanaf €15 per persoon
  - 5 tot 7 extra werkuren (afhankelijk van het aantal gasten en gekozen formules) Deze uren omvatten o.a. het voorbereiden, afwerken en verpakken van alle desserts.
- **Optioneel bruikleen materiaal:** €50 (incl. 6% btw): denk aan schalen, standaards, etagères, kommen, enz. Alles in de stijl van jullie dag.

De materialen dienen binnen de 5 dagen in propere staat teruggebracht te worden in het atelier.

- **Optioneel Levering:** €0,75/km (heen & terug): we leveren stipt op het afgesproken moment.
- **Optioneel extra gelegenheidstaart op maat:** geldende prijzen volgens afwerking.

*Tip: er staan geen minimumaantallen op onze gewone en afhaalbuffetten, vul je graag aan met eigen gemaakte desserts of enkele taarten uit het vast menu. Alles kan!*

We kijken graag samen met jullie wat de mogelijkheden zijn binnen jullie wensen en budgetten.



# Verdere contactinfo

Willen jullie graag vrijblijvend eerst even kennismaken om te zien hoe een samenwerking zou verlopen?

Neem dan een kijkje op mijn website [www.sweetbakingruby.com](http://www.sweetbakingruby.com) en vul het aanvraagformulier voor bedrijfssamenwerkingen in.

Meer info kan ook gekregen worden via mail: [contact@sweetbakingruby.com](mailto:contact@sweetbakingruby.com)

Geen zorgen als jullie zelf nog niet helemaal weten wat de mogelijke samenwerking zou inhouden, samen bekijken en bespreken we alle mogelijkheden van a tot z.

Ik kijk er alvast naar kennis te maken!

