



TARTALIEN

Cakes & Sweets



Huwelijksbrochure
2025-2026



“Happily ever after,
one bite at a time”

INHOUD

02	Meet the maker
03	Portfolio
04	Bestelproces
06	Sweets
07	Smaken
10	Prijzen

MEET THE MAKER



Elien D'Haese

CAKE DESIGNER

& FOUNDER TARTALIEN

Ik ben Elien, het hart achter Tartalien. Wat ooit begon als een liefde voor bakken, groeide uit tot mijn droom: bruidstaarten maken die even uniek zijn als de koppels waarvoor ik ze creëer.

Voor mij gaat het niet alleen om een mooie taart, maar om een stukje beleving. Ik hou van ingetogen elegantie en een strakke afwerking, maar altijd met warmte en een persoonlijke toets. Jullie verhaal staat centraal – geen standaard, maar een creatie die écht bij jullie past.

Het mooiste aan mijn werk is het vertrouwen dat ik krijg om iets zo persoonlijks te maken. Dat ik van jullie ideeën en wensen een unieke creatie mag maken, voelt elke keer bijzonder.

PORTFOLIO



In deze brochure vind je al enkele foto's van taarten, maar neem zeker een kijkje in mijn portfolio op www.tartalien.be/portfolio. Dit wordt regelmatig aangevuld.

BESTELPROCES

- | | | |
|----|---------------------------|--|
| 01 | Eerste contact | Alles begint bij een eerste contact. Meestal gebeurt dit 6-8 maanden voor de trouwdatum, maar later kan ook. Hou er wel rekening mee dat ik niet veel bruidstaarten kan maken op één dag, dus de plekjes vullen snel op. |
| 02 | Kennismaking + bespreking | <p>Vervolgens plannen we een kennismakingsgesprek in. Dit kan face-to-face of via een videocall, wat jullie verkiezen.</p> <p>Het is belangrijk dat we met elkaar matchen, dat we een zekere 'klik' hebben. Het heeft namelijk geen zin om met elkaar in zee te gaan wanneer we niet op dezelfde lijn zitten.</p> <p>We bespreken o.a. ook het design van jullie droomtaart, de mogelijke smaken, en ik beantwoord al jullie vragen.</p> |

03	Ontwerp & offerte	Daarna bezorg ik een eerste offerte & maak ik één of meerdere ontwerpen, afhankelijk van wat we hebben besproken bij de kennismaking. Zo krijgen jullie een beter beeld van hoe jullie droomtaart eruit zou kunnen zien.
04	Proeverij (optioneel)	Elke drie maanden organiseer ik een proeverij. Daarbij kan je alle mogelijke cakes, vullingen en mijn meringue botercrème proeven. De eerstvolgende datum is steeds terug te vinden op de website. Kostprijs € 50 per koppel, wordt achteraf in mindering wordt gebracht van de totaalprijs (bij een bestelling van min. € 500 incl. btw)
05	De beslissing	Vervolgens is het aan jullie om te beslissen of jullie met Tartalien in zee willen gaan. Is dat het geval? Yaaay, happy me! Een hele grote dankjewel voor het vertrouwen! ❤️ We gaan naar de volgende stap. Is dat niet zo? Geen enkel probleem en zeker no hard feelings! Het belangrijkste is dat jullie 100% achter jullie keuze staan.
06	Bevestiging en betaling	Tenslotte krijg je nog een offerte doorgemailed met de vraag deze digitaal te ondertekenen. Daarnaast wordt ook de factuur opgemaakt t.b.v. minstens een voorschot van 50%. Het saldo dient uiterlijk 1 maand voor de trouwdatum betaald te zijn.

SWEETS

Vul de bruidstaart aan met kleine sweets, en maak er een heerlijke sweet table van.

Tip: hou rekening met 2 à 3 stuks per persoon (maar feel free om je eigen ding te doen)



Cupcakes
€ 60 per 12 stuks
(+ € 5 met vulling)



Cookie bites
€ 20 per 10 stuks



Cakesicles
€ 50 per 10 stuks



Fondantkoekjes
vanaf € 48 per 12 stuks



Tartelettes
€ 16 per 4 stuks

SMAKEN

TAART

Cake:

- Vanille
- Chocolade
- Red Velvet
- Banaan

De taart wordt afgewerkt en gevuld met botercrème op basis van meringue

Tweede vulling:

- Frambozenjam
- Lemon curd
- Passievrucht curd
- Bueno (hazelnoot - witte chocolade)
- Cream cheese



TIP

Schrijf je in voor de eerstvolgende proeverij via www.tartalien.be/proeverij



S M A K E N

CUPCAKES

Cakejes:

- Vanille
- Chocolade
- Red Velvet



Vulling:

- Frambozenjam
- Lemon curd
- Passievrucht curd
- Bueno (hazelnoot - witte chocolade)
- Cream cheese

De cupcakes wordt afgewerkt met botercrème op basis van meringue

CAKESICLES

Keuze uit:

- Vanille
- Chocolade
- Red Velvet
- Banaan



De cakesicles worden omhuld met een laagje chocolade (Callebaut)

SMAKEN

TARTELETTES

Keuze uit:

- Lemon meringue
- Framboos & witte chocolade ganache
- Buenovulling & witte chocolade ganache
- Salted caramel & chocolade ganache (puur, melk of wit)



Verkies je slechts één enkele vulling van de twee? Of maak je graag je eigen combinatie? Dat kan ook!

COOKIE BITES

Keuze uit:

- Chocolate chip
- Double choc
- Speculoos met melk- en witte chocolade
- Cranberry - witte chocolade
- Appel-kaneel



PRIJZEN

Er zijn 3 pakketten, met elk hun eigen afwerkingsgraad en prijscategorie.

BASIC BEAUTY
9,50,- per persoon

UNIQUE ELEGANCE
11,- per persoon

THE MASTERPIECE
12,50,- per persoon

Op de volgende pagina vind je meer info over de inhoud van elk pakket

Heb je al iets voor ogen, maar weet je niet binnen welk pakket het valt?
Neem gerust contact op



Voorbeeld pakket
'Basic beauty'



Voorbeeld pakket
'Unique elegance'



Voorbeeld pakket
'The Masterpiece'

BASIC BEAUTY 9,50,- per persoon	UNIQUE ELEGANCE 11,- per persoon	THE MASTERPIECE 12,50,- per persoon
• Glad afgesmeerd • Max. 1 kleur Wit is de basiskleur van botercrème en wordt niet meegeteld ◦ wit + blauw is mogelijk ◦ blauw + rood is niet mogelijk • Bovenop een kroon van toefjes botercrème, met evt. sprinkles of ander strooisel • Namen of andere tekst gestempeld in fondant • Gouden spetters (of andere kleur)	Alles van pakket 1 + • Max. 2 kleuren Wit is de basiskleur van botercrème en wordt niet meegeteld ◦ wit + blauw + rood is mogelijk ◦ blauw + rood + geel is niet mogelijk • Watercolor • Gekleurde 'vegen' • Halve fault line • Basic structuur botercrème • Eetbare print met tekst of afbeelding naar keuze (bv. eigen foto, ...) • Droogbloemen • Vintage cake	Alles van pakket 1 & 2 + • Onbeperkt aantal kleuren • Gedetailleerde structuur botercrème (bv. 3D buttercream painting) • Dubbele fault line • Ombre • Stencil • Marmer techniek • Afwerking met chocolade bollen (niet eetbaar) • Afwerking met wafer paper • Verse bloemen
Tegen meerprijs (geldt voor elk pakket): • Taarttopper (bovenop of cake aan zijkant van de taart) • Vers fruit • Andere taartvorm • Speciale fondant decoratie • ...		

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





LET'S GET IN TOUCH

WWW.TARTALIEN.BE

info@tartalien.be
+32 471 89 82 41
Broekstraat 86 - 1745 Opwijk

   @tartalien