



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Вкусы

Бенто 2000 ₹/
Медовик 500 г

Мини торт, рассчитанный на 1-2 человек.
Ароматные медовые бисквиты, сметанный крем.
В стоимость входит простое оформление.

Чизкейк 2500 ₹/
Сан-Себастьян 1350 г

Нежный сливочный чизкейк кремовой текстуры
с карамелизированной корочкой.

Шоколадный 2500 ₹/
чизкейк 1400 г

Песочная миндальная основа с добавлением какао брют,
чизкейк на основе темного бельгийского шоколада,
шоколадный крем на сливках, дробленый фундук.

Фисташковый 2500 ₹/
чизкейк 1250 г

Песочная миндальная основа, чизкейк
с добавлением пасты из сицилийской фисташки.

Классический 2500 ₹/
чизкейк 1400 г

Песочная миндальная основа, чизкейк
с добавлением ванили, крем из белого шоколада.



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

3000 ₺ / 1000 г:

Медовик

Коржи с добавлением гречишного меда, крем из домашней вареной сгущенки.

Вишнево-шоколадный

Шоколадный бисквит, шоколадный крем на сливках, вишневое конфи.

Банановый брауни

Брауни бисквит, карамелизированный банан с шоколадом, крем на сливках.

Кокос-миндаль

Кокосово-миндальный бисквит, запечённый кокосовый чизкейк, малиновое конфи, коксовый крем.

Красный бархат

Нежный, "влажный" бисквит, в прослойке крем чиз и малиновое конфи.

Морковный

Морковный бисквит с грецким орехом, крем чиз, соленая карамель.

Оформление:

Ягодами	от 1000 ₺
Сахарной, вафельной, шоколадной картинкой	от 400 ₺
Живыми цветами	от 500 ₺
Шоколадом, кремом, надписи	от 500 ₺

НАБОР КОНФЕТ ТРЮФЕЛЬ

В подарочной коробке
с атласной лентой

ЛИМОН-КОКОС

Начинка: ганаш из белого шоколада, цедра лимона, стружка кокоса, ваниль. Глазурь из темного шоколада.
Обсыпка: кокосовая стружка.

ФУНДУК-КОРИЦА

Начинка: ганаш из молочного шоколада, фундучная паста, корица.
Глазурь из темного шоколада. Обсыпка из дробленого фундука.

АПЕЛЬСИН-ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

Начинка: ганаш из горького шоколада, сок апельсина, цедра апельсина, куантро. Глазурь из темного шоколада.
Обсыпка из дробленых какао бобов.

6 шт – 1200 ₹

9 шт – 1750 ₹

12 шт – 2450 ₹



ОФОРМЛЕНИЕ ЗАКАЗА

Чтобы оформить заказ:

1. Выберите дату и время:

укажите, к какому числу и времени нужен торт

2. Подберите начинку и декор:

расскажите о своих предпочтениях - мы поможем с выбором или воплотим ваши идеи

3. Внесите предоплату:

чтобы заказ вступил в силу, необходимо внести 50% от его стоимости

Без предоплаты заказ не считается оформленным!

важно:

Заказы принимаются минимум за 3 дня до нужной даты – это гарантирует идеальный результат и внимание к деталям

Номер для связи: +7 (992) 090 28 25