



# ТОРТЫ

НА ЗАКАЗ



# ИДЕАЛЬНЫЙ ТОРТ КО ДНЮ РОЖДЕНИЯ? ЛЕГКО! ПРОСТО СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ:

**выберите  
начинку**



Важно! Мы используем только самые свежие, вкусные и натуральные ингредиенты.

**выберите  
покрытие**



Важно! Оформление наших тортов всегда соответствует тематике праздника, а по потрясающему вкусу не уступает начинке.

**выберите  
оформление**



Важно! Подберите для торта подходящие украшения из нашего широкого ассортимента: пряники с фотопечатью, свежие ягоды и фрукты, макаруны или другие десерты.

=

**ваш идеальный торт готов**



Внимание! Заказы принимаются не позднее, чем за 3 дня.

# ВЫБИРАЕМ РАЗМЕР

Расчет веса на человека: 150-200г

Бисквитный:

**1-1,2 кг**  
5-6 человек



Муссовый:

**1,5-1,7 кг**  
5-6 человек



**1,5-2 кг**  
8-10 человек



**2,5-2,7 кг**  
8-10 человек



**2,5-3 кг**  
12-15 человек



**4-4,3 кг**  
12-15 человек



## «ТВОРОЖНЫЙ»

- белый воздушный бисквит
- сметанно-малиновый крем
- творожное суфле



## «ЭКЗОТИК»

- белый воздушный бисквит
- конфи манго-маракуйя
- крем-чиз



## «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

- бисквит «красный бархат»
- крем-чиз
- кули (желе) из клубники



## «МЕДОВЫЙ» классический

- медовый бисквит
- сметанный крем.



## «МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА»

- белый бисквит
- сливочный крем



## «ПТИЧКА»

- основа из печочного теста
- суфле птичье молоко
- шоколадная глазурь



## «ТРИ ШОКОЛАДА»

- бисквит шоколадный
- мусс белый шоколад
- мусс молочный шоколад
- мусс темный шоколад



## «НАПОЛЕОН»

- слоеные коржи
- сливочно-сметанный крем



## «НАПОЛЕОН КАРАМЕЛЬНЫЙ»

- песочные коржи
- карамельный крем



## «ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ»

- шоколадный бисквит
- шоколадно-трюфельная прослойка с вишней



## «СНИКЕРС»

- шоколадный бисквит
- мусс крем-брюле
- орехи в карамели



## «МАНГОВЫЙ РАЙ»

*Без сахара и без глютена*

- бисквит на миндальной муке
- мусс на растительных сливках
- желе из пюре манго
- стевия



## «ТИРАМИСУ»

*Без сахара и без глютена*

- бисквит на миндальной муке
- кофейная пропитка на стевии
- творожный крем
- какао



## БЕНТО ТОРТЫ

250г . любое оформление

Начинки на выбор:  
Красный бархат/ Три шоколада/  
Медовик с ягодной прослойкой/  
Медовик/ Экзотик

Бенто - 700 руб.

Бенто с фотопечатью - 820 руб.



## «МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ»

Меренга  
Кремчиз  
Малиновое конфи  
650г - 1500 руб.

## ВЫБИРАЕМ ПОКРЫТИЕ



**Крем-чиз**



**Взбитые  
сливки**



**Гель**



**Мастика**



**Шоколад**



**Без  
покрытия**

## ИЛИ СОЗДАДИМ НАЧИНКУ САМИ? (2000руб./1кг)



**Бисквит:** воздушный белый, шоколадный, масляный белый, красный бархат, песочная основа.



**Крем:** сметанный, сливки-сгущенка, крем-чиз, йогуртовый, творожный.



**Конфи:** манго-маракуйя, смородина, брусника, клубника.



**Мусс:** шоколадный, на белом шоколаде, малиновый, банановый.



**Кули́ (желе):** манго-маракуйя, смородина, брусника, клубника.



**Прочее:** бананы в карамели, орехи в карамели.



**Фрукты, ягоды** в ассортименте

## КАПКЕЙКИ (180руб./1шт) заказ от 6шт



**Шоколадный капкейк**



**Капкейк  
с варёной сгущенкой**



**Вишневый капкейк**



**Шоколадно-малиновый  
капкейк**

# ВЫБИРАЕМ ОФОРМЛЕНИЕ

## Свежая ягода

Клубника	100гр	500 руб.
Черника	100гр	500 руб.
Малина	100гр	1100 руб.
Инжир	100гр	350 руб.
Мята	10гр	50 руб.
Розмарин	10гр	80 руб.

## Безе весовое

100гр 150 руб.

## Пряники

Пряник расписной/мастичный

100 г 240 руб.

Пряник с фотопечатью на сахарной бумаге

100 г - 240 руб.

## Шоколадные таблички (декор вес)

100г - 500 руб.

## Изделия из изомальта

100г - 250 руб.

## Фотопечать на сахарной бумаге

A4 - 350руб.

## Фигурки из мастики

Простая 450руб.

Сложная 1000руб.

## Макаруны

1шт - 100руб.

Печенье «Орео», крендельки, маршмеллоу, M&Ms, шоколадные батончики, мармелад и проч.

100гр - 350 руб.

## Взбитые сливки

100г - 100 руб.

## КЕНДИ-БАР



**1** Капкейк со сгущенным молоком,  
Мини-тарт фруктовый,  
Кейк попс

на 5 гостей – 1200 руб.

на 8 гостей – 1800 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.

Капкейк «малина-шоколад»,  
Мини-тарт облепиха,  
«Анна Павлова»

**2**

на 5 гостей – 1300 руб.

на 8 гостей – 1900 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.





### 3 Шоколадка на палочке «Ромашка», Мини эклер клубничный, Капкейк с вишней

на 5 гостей – 990 руб.  
на 8 гостей – 1900 руб.  
на 12 гостей – 2600 руб.

Капкейк шоколадный,  
Десерт клубничный,  
Безе на палочке

### 4

на 5 гостей – 1400 руб.  
на 8 гостей – 1900 руб.  
на 12 гостей – 2600 руб.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

