

## ПАРУ СЛОВ О НАШИХ ТОРТАХ

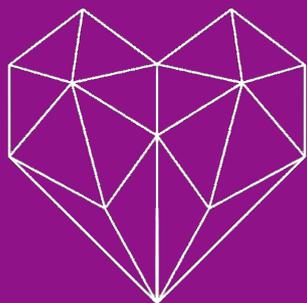
Все наши торты – муссовые, с пониженным содержанием сахара, приготовлены исключительно из натуральных ингредиентов. Рецептуры изменению не подлежат.

СТОИМОСТЬ 1 КГ ТОРТА – 3120.  
Декор оплачивается отдельно.

Чтобы выбрать идеальный торт достаточно следовать простой инструкции:

1. Выбрать размер и форму торта
2. Выбрать вкус торта
3. Выбрать декор

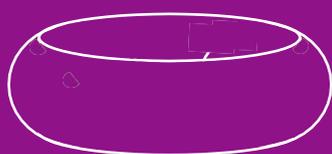
## 1. ВЫБЕРИТЕ РАЗМЕР И ФОРМУ ТОРТА



СЕРДЦЕ ORIGAMI

3.120₽

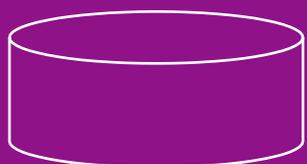
Только в весе 1 кг  
(рассчитан на 6-7 человек)



ЭКЛИПС

3.120₽

Только в весе 1 кг  
(рассчитан на 6-7 человек)



КЛАССИЧЕСКАЯ ФОРМА

1,3 кг (рассчитан на 8-9 человек)

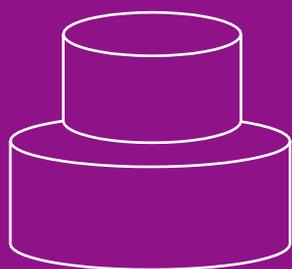
3.890₽

1,5 кг (рассчитан на 10-11 человек)

4.350₽

2 кг (рассчитан на 12-13 человек)

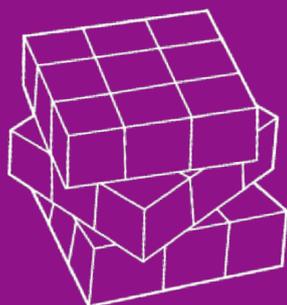
5.780₽



ДВУХЪЯРУСНЫЕ ТОРТЫ

от 7.470₽

2,5 кг и больше  
(рассчитан на 14 и больше человек)



КУБИК РУБИКА

от 10.970₽

3,4 кг – состоит из 25-ти пирожных  
(рассчитан на 15-25 человек)

## 2. ВЫБЕРИТЕ ВКУС ТОРТА

ТОЛЬКО  
В ФОРМЕ  
ЭКЛИПС

ТОЛЬКО  
ПОКРЫТИЕ  
ГЛАЗУРЬ



### МАНГО МАРАКУЙЯ ФИСТАШКА

- фисташковый бисквит «Moulex»
- хрустящий слой с воздушным рисом
- мусс с пюре манго и маракуйи
- экзотическое кремю

### ГРУША ВАНИЛЬ КАРАМЕЛЬ

- пряный фундучный бисквит
- груши фламбе со специям
- сливочная соленая карамель
- ванильный мусс ароматом лимона

НЕ  
ДЕЛАЕМ  
В ФОРМЕ  
СЕРДЦА



### МАЛИНА ФИСТАШКА

- миндальный бисквит «Джоконда»
- хрустящий слой с малиновым криспи
- малиновое конфи со свежей ягодой
- кремю с таитянской ванилью
- фисташковый мусс

### КЛУБНИКА КОФЕ BAILEYS

- шоколадный бисквит «Дакуаз»
- хрустящий слой с мол-ным couverture
- компоте со свежей клубникой
- шоколадный крем «Латте»
- клубничное крем-брюле
- мусс с ликером Baileys



### КЛУБНИКА ЛАЙМ

### БАЗИЛИК

- миндальный бисквит «Pan de Jen»
- хрустящий слой с цедрой лайма
- лаймовое кремю с ароматом базилика
- клубничное конфи со свежей клубникой
- мусс с ароматом чая «Erl gray» и соком лайма



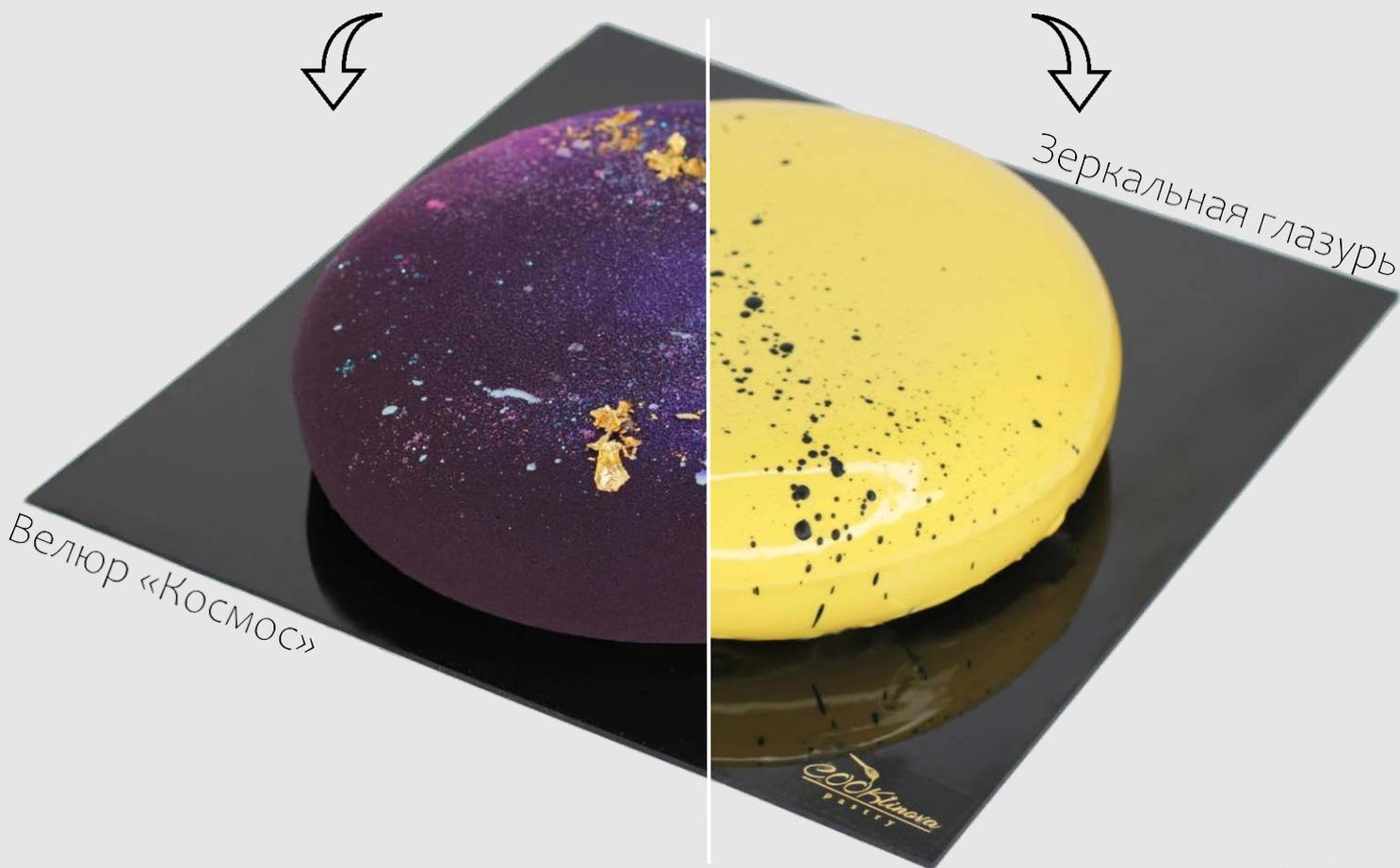
### 3. ВЫБЕРИТЕ ДЕКОР

#### БАЗОВЫЙ ДЕКОР

Включен в стоимость

Базовый декор – покрытие торта одним цветом с брызгами и акцентам пищевым золотом/серебром

#### ВЫБЕРИТЕ ТИП ПОКРЫТИЯ



#### ВЫБЕРИТЕ ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ

- БЕЛЫЙ
- СЕРЫЙ
- ПЕПЕЛЬНЫЙ
- ЧЕРНЫЙ
- СМОРОДИНА
- ИНДИГО
- НИАГАРА
- ГОЛУБОЙ

- БИРЮЗА
- ТИФФАНИ
- САЛАТОВЫЙ
- АВОКАДО
- ЖЕЛТЫЙ
- ШАМПАНЬ
- РОЗОВЫЙ
- КРАСНЫЙ

- БЕЛЫЙ
- СЕРЫЙ
- ПЕПЕЛЬНЫЙ
- ЧЕРНЫЙ
- СМОРОДИНА
- БОРДО
- ИНДИГО
- ГОЛУБОЙ

- МИЛИТАРИ
- БИРЮЗА
- ТИФФАНИ
- АВОКАДО
- ЖЕЛТЫЙ
- ШАМПАНЬ
- РОЗОВЫЙ
- ПЕРСИКОВЫЙ

## ДЕКОР «Girnozz»

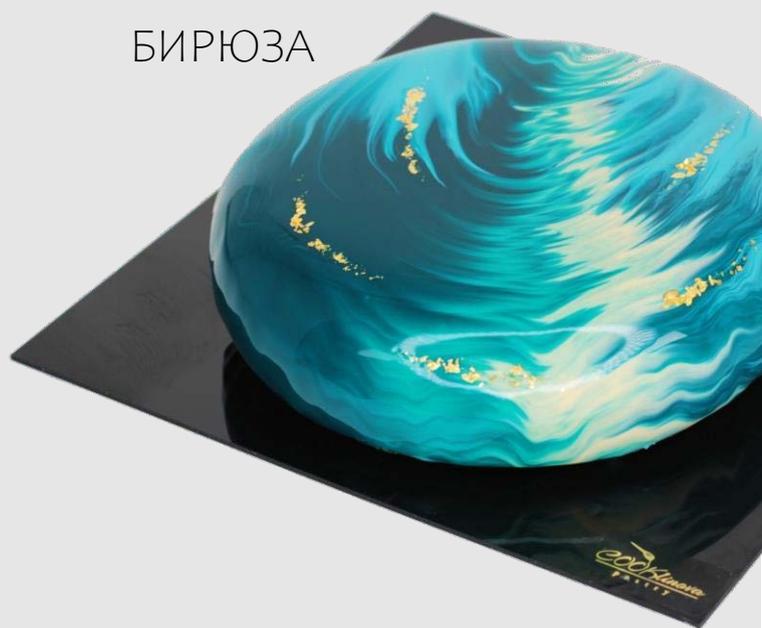
540 р – покрытие одного торта

Декор «Girnozz» заливается по нашей фирменной технологии. Мы никогда не знаем, как именно ляжет глазурь на торт или какой оттенок будет преобладать – светлый или темный. Но благодаря этому каждый торт – уникальный.

ЖЕЛТЫЙ



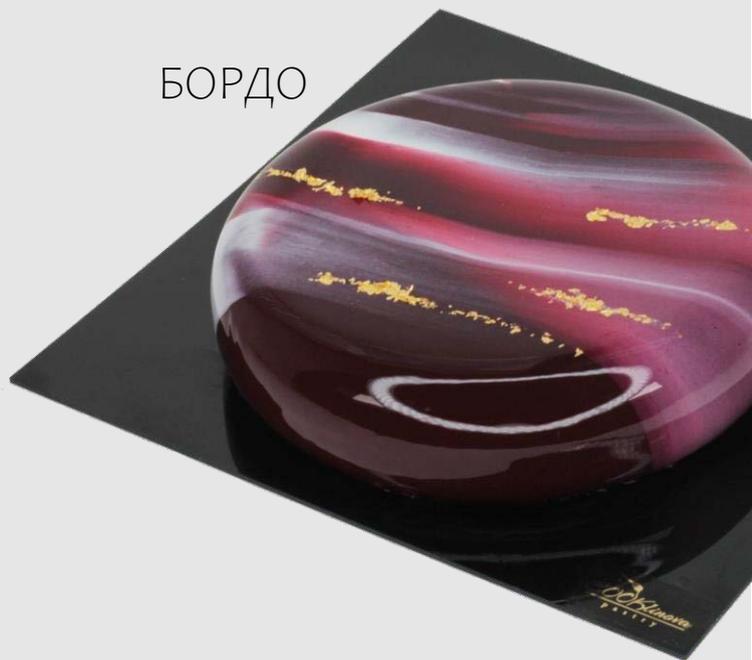
БИРЮЗА



СИНИЙ



БОРДО



 - возможно в розовом цветовом исполнении

## Детский декор

Весь декор выполнен из лучшего бельгийского шоколада.

«ШАРЫ И ЗВЕЗДЫ» – 1360р

«РАДУГА» – 1740р



«РОЗОВЫЙ»

■ - возможно в голубом  
цветовом исполнении

«МИШКА» – 1770р

«СОБАЧКА» – 1850р



■ - возможно в розовом  
цветовом исполнении

■ - возможно в голубом  
цветовом исполнении

## Декор для женщин

«БАБОЧКА» – 1330 р

Декор из лучшего бельгийского шоколада



«ПИОН» – 2060 р

Вафельный цветок



- ВОЗМОЖНО В ЦВЕТОВОМ  
исполнении бордо

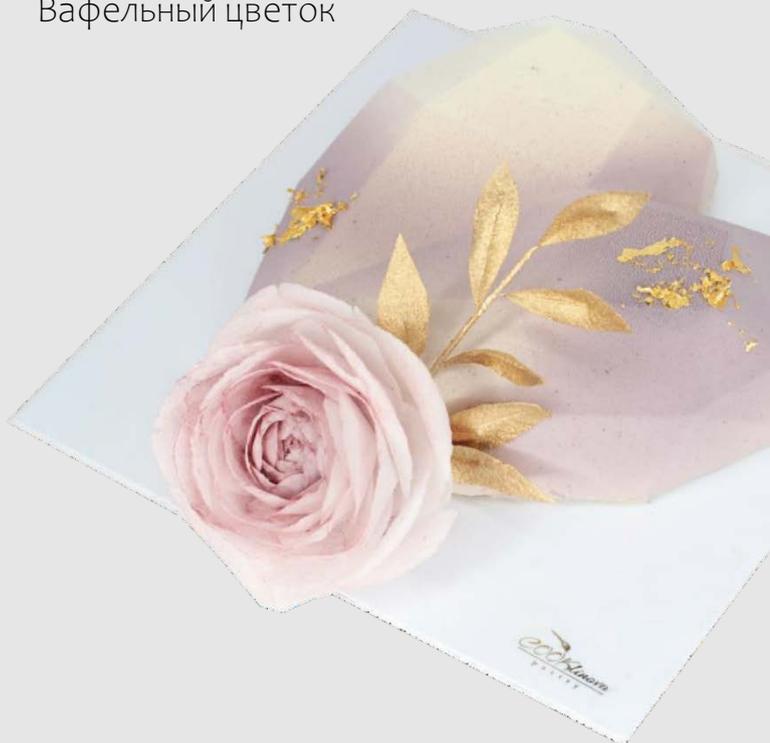
«АРТИШОК» – 2070 р

Декор из лучшего бельгийского шоколада



«РОЗА С ЭВКАЛИПТОМ» – 1640 р

Вафельный цветок



## Декор для мужчин

«Gatsby» – 1375 р



«АРТИШОК» – 2070 р  
Декор из лучшего бельгийского шоколада



«КОСМОС» – бесплатно  
Покрывание для формы «сердце»



«ШАРЫ И ЗВЕЗДЫ» – 1360 р  
Декор из лучшего бельгийского шоколада



## Тематический декор

1390 р – шоколадная открытка

Тематический шоколадный декор возможен в виде шоколадной открытки, вручную расписанной в акварельной технике. Нанести можно любое изображение.

### ЖЕНСКИЙ

Например, что-то романтическое



### ДЕТСКИЙ

Например, герои любимого мультика



### МУЖСКОЙ

Например, изображение хобби или увлечения



### КОРПОРАТИВНЫЙ

Изображение вашего логотипа



1. Весь декор наших тортов выполнен из шоколада или вафельной бумаги. Мы не работаем с мастикой из-за ее ненатурального состава.
2. Мы не ставим на торты несъедобные предметы не нашего производства по санитарным нормам.
3. Мы не делаем надписи на тортах и не печатаем их на шоколадных открытках (исключениям являются наши лимитированные коллекции).
4. Не украшаем торты свежими ягодами и фруктами.
5. По этическим соображениям не делаем фигурки детей, людей и лица на шоколадных открытках.

Если вы не нашли нужный вам декор в презентации, значит он уже вышел из нашего ассортимента

Не рекомендуем к употреблению людям с аллергией на молочные продукты, ореховые, яйца, сахар, возможно незначительное содержание глютена.