

le.  
team

ГРУППА КОМПАНИЙ



## торты от шеф-кондитера

предзаказ  
за 3 дня

индивидуальный  
дизайн

от 0,5 кг  
до 15 кг

# варианты декора



ягоды



сахарная  
бумага



крем



стоимость декора рассчитывается индивидуально



## Шоколадно-малиновый

Насыщенный вкус бельгийского шоколада, оттенённый кислинкой свежей малины. Понравится тем, кто не любит сладкое.

за 1 кг | 2600 Р без декора

КБЖУ на 100 г : 230 | 3 | 19 | 12



шоколадный бисквит

малиновое кули

крем из бельгийского  
шоколада



## Ягодное суфле

Когда любишь ягоды в любом виде!  
Малина, клубника и чёрная смородина в сочетании  
со сливочным бисквитом. Понравится детям.

за 1 кг | 1800 ₽ без декора



ягодное суфле

бисквит



## Клубнично-кокосовый

Highly recommended!  
Самый воздушный торт  
в нашей коллекции.

за 1 кг | 1800 ₽ без декора

КБЖУ на 100 г : 320 | 4.5 | 24 | 21



клубничный мусс

клубничное конфи

кокосовый мусс

бисквит буше



## Маковый с лимонным кремом

Превращаем привычное в удивительное.  
Освежающий, в меру сладкий, насыщенный вкус.

за 1 кг | 1800 Р без декора

КБЖУ на 100 г : 380 | 6 | 31 | 19



маковый бисквит  
с грецким орехом

лимонный крем



**Красный бархат  
с вишнёво-миндальной прослойкой**

Забронировал ваше сердце!  
Классический рецепт в авторском прочтении.

за 1 кг | 1800 Р без декора



шифоновый бисквит

кремчиз

вишнёво-миндальная  
прослойка

# Как заказать торт?

## 1 Рассчитать вес торта:

Рекомендуемая порция на 1 человека — 150 г.

Если на празднике много сладкоежек, и вы уверены, что потребуется добавка, рекомендуем сделать заказ из расчета 200 г на 1 человека.

Если ваш бюджет ограничен, или многие гости на диете, закажите торт из расчета 100 г на 1 человека.

## 2 Выбрать декор:

Свежие ягоды | крем | сахарная бумага.

Стоимость декора зависит от размера торта и рассчитывается индивидуально.

## 3 Оформить предзаказ:

Для оформления заказа и получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к менеджеру ресторана.

Обязателен предзаказ за 3 дня.