

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



шифоноый 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.