

Торты на заказ!



По любым эскизам!



Идеальный торт Ко Дню рождения? Легко! Просто следуйте инструкциям

Выберите
начинку



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

Выберите
оформление



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

Выберите
украшения



Важно! Подберите для торта подходящие украшения из нашего широкого ассортимента: пряники с фотопечатью, свежие ягоды и фрукты, макарены 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

ВЫБИРАЕМ НАЧИНКУ (1500 РУБ./1 КГ)



Торт «Творожный» 0+

- ← Творожно-сметанное суфле со свежей малиной
- ← Сметанный крем
- ← Белый воздушный бисквит

«Тортилла» 0+

- Белый воздушный бисквит
- Крем со сливками и сгущенным молоком



Торт «Шоколадный»

- ← Шоколадный бисквит
- ← Шоколадный ганаш
- ← Йогуртовое суфле





«Медовый» Классический

- ← Медовый бисквит
- ← Сметанный крем

«Медовый» с брусникой

- Конфи из брусники →
- Сметанный крем →
- Медовый бисквит →



«Птичье молоко»

- ← Смородиновое конфи
- ← Песочно-ореховая основа
- ← Суфле «Птичье молоко»



«Банановый мусс»

- ← Кусочки свежего банана, залитые банановым муссом
- ← Шоколадный бисквит

«Три шоколада»

- Мусс белый шоколад →
- Мусс молочный шоколад →
- Мусс темный шоколад →
- Шоколадный бисквит →



«Красный бархат»

- ← Кúли (желе) из клубники
- ← Бисквит «красный бархат»
- ← Крем-чиз



«СМОРОДИНОВЫЙ КОНФИ»

- ← Белый воздушный бисквит
- ← Смородиновое конфи
- ← Крем фрио заварной, Сливочный мусс
- ← Сок лимона, Сливки, Крем чиз

«НАПОЛЕОН»

- Масляный белый бисквит →
- Сливочно-сметанный крем →



«ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ»

- ← Шоколадный бисквит
- ← Вишня маринованная
- ← Шоколадно-трюфельная масса





«Экзотик»

- ← Крем-чиз
- ← Конфи манго-маракуйя
- ← Масляный бисквит

«Сникерс»

- ← Шоколадный бисквит
- ← Орехи в карамели
- ← Мусс крем-брюле



«Шоколадно-банановый с карамельной прослойкой»

- ← Бананы в карамели
- ← Лёгкий шоколадный мусс
- ← Шоколадный бисквит





«Коньячная Груша»

- ← Груша
- ← Шоколадный бисквит с грецким орехом
- ← Карамельно-молочная пропитка

Чизкейк «Орео»


- Чизкейк на творожном сыре →
- Подложка из печенья Орео →



«Морковно-ореховый»

- ← Крем-чиз
- ← Свежевыжатый сок апельсина
- ← Масляный бисквит с добавлением моркови, грецкого ореха и изюма

ИЛИ СОЗДАДИМ НАЧИНКУ САМИ? (1500 РУБ./1кг)



Бисквит: воздушный белый, масляный белый, шоколадный, ореховый, маковый, красный бархат, морковно-ореховый, песочная основа, шоколадная основа.

Крем: сметанный, сливки-сгущенка, крем-чиз.

Суфле: йогуртовое, птичье молоко, творожно-сметанное, чизкейк.

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

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

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

Прочее: бананы в карамели, орехи в карамели, ореховая меренга.

ВЫБИРАЕМ ПОКРЫТИЕ



Крем-чиз



**Взбитые
сливки**



Гель



Мастика



**Шоколадный
ганаш**
(глазурь в виде потеков)



Шоколад



**Без
покрытия**

ВЫБИРАЕМ УКРАШЕНИЕ

Свежая ягода

Клубника	100гр	500руб.
Черника	100гр	500руб.
Малина	100гр	800руб.
Смородина	100гр	600руб.
Черешня	100гр	600руб.

Свежие фрукты

Апельсин, киви, виноград
100гр 150руб.

Безе

Маленькое 10руб.
Большое 50руб.

Пряники

Пряник расписной/мастичный

До 5см 100руб.
5-10см 350руб.
от 10см 500руб.
цифра 200руб.
цифра сложная 400руб.

Пряник с фотопечатью на сахарной бумаге

Мал./прост. формы	Цифры	Герой до 10см	Герой от 10см
50руб.	80руб.	150руб.	200руб.

Шоколадные таблички (фотопечать)

До 10см - 100руб.
11-20см - 200руб.

Фотопечать на сахарной бумаге

до 15см (d) - 250руб.
до 21см (d) или А4 - 350руб.

Фигурки из мастики

Простая 150руб.
До 5см 450руб.
5-10см 750руб.
от 10см сложная 1000руб.

Макаруны

1шт - 100руб.

Топперы

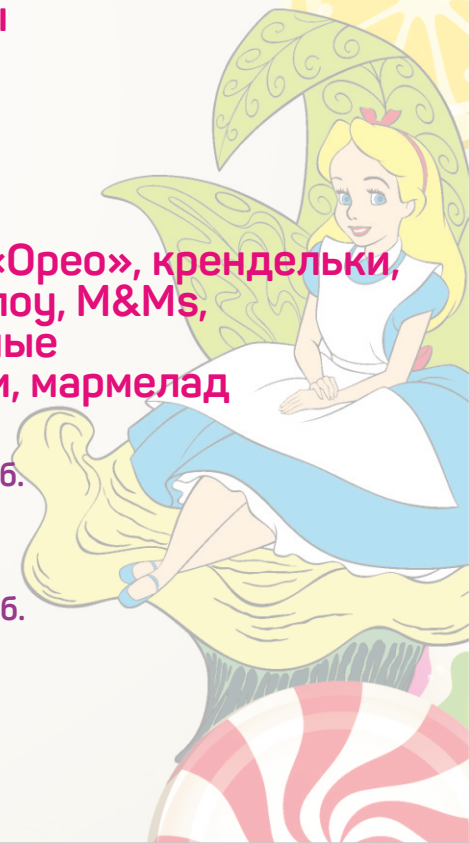
от 150руб.

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

100гр 150руб.

Сливки

100 гр - 80руб.



«Кенди-бар»



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

на 5 гостей – 990 руб.

на 8 гостей – 1600 руб.

на 12 гостей – 2400 руб.

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

2

на 5 гостей – 990 руб.

на 8 гостей – 1500 руб.

на 12 гостей – 2300 руб.





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

на 5 гостей – 990 руб.

на 8 гостей – 1600 руб.

на 12 гостей – 2300 руб.

Капкейк шоколадный,
Десерт клубничный,
Безе на палочке

4

на 5 гостей – 1400 руб.

на 8 гостей – 2200 руб.

на 12 гостей – 3300 руб.



«Капкейки» (150руб./1 шт)



Шоколадный капкейк



**Капкейк
с варёной сгущенкой**



**Шоколадно-малиновый
капкейк**



Вишневый капкейк

ДЕСЕРТЫ



«Анна Павлова»
90 г / 120 руб.



«Лав Из»
90 г / 100 руб.



«Кофе с молоком»
130 г / 100 руб.



Ежевичный тарт
150 г / 140 руб.



Грушевый тарт
140 г / 140 руб.



Облепиховый тарт
200 г / 140 руб.



**Эклеры (брусника,
лимон-базилик,
клубника)**
80 г / 120 руб.



**Эклеры
(тирамису,
сникерс)**
80 г / 120 руб.



Птичье молоко
(облепиха, ваниль,
шоколад)
30 г / 50 руб.



Зефир
(малина, ваниль,
смородина)
35 г / 50 руб.



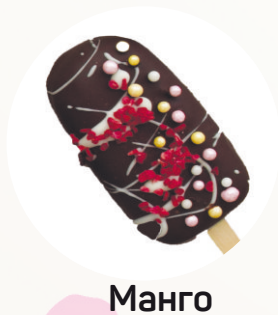
Мини-тарт
1 шт / 50 руб.



Кейк-попс
1 шт / 50 руб.



Единорог
100 г / 150 руб.



**Манго
шоколад**
100 г / 150 руб.



Эскимо «Китти»
100 г / 150 руб.



**Песочное печенье
«Китти»**
1 шт / 50 руб.



**Макаруны в
ассортименте**
1 шт/80руб.



Безе на палочке
1 шт / 40 руб.



**Набор Безе
в вафле**
1 шт / 80 руб.



**Шоколад
на палочке**
ромашка - 1 шт / 50 руб.
сердце - 1 шт / 50 руб.

ДЕСЕРТЫ



Коньячная груша
165 г / 160 руб.



Пирожное
«Изумрудное»
120 г / 140 руб.



Шоколадно-банановое
с карамельной прослойкой
125 г / 150 руб.



Пирожное
«Сникерс»
150 г / 150 руб.



Пирожное
«Медовое» классика
140 г / 140 руб.



Наполеон
140 г / 130 руб.



Пирожное
Шоколадно-вишневое
155 г / 150 руб.



Чизкейк Орео
170 г / 190 руб.



Красный бархат
220 г / 150 руб.



Банановый мусс
90 г / 140 руб.



**Пирожное медовое
с ягодной прослойкой**
140 г / 140 руб.



**Пирожное
у Тортиллы**
130 г / 180 руб.



«Три шоколада»
160 г / 160 руб.



**Смородиновый
конфи**
130 г / 150 руб.



ПИРОГИ



**Пирог с капустой
и грибами**
1 кг/ 600 руб.



Пирог с картофелем
1 кг/ 300 руб.



**Пирог с курицей
и грибами**
1 кг/ 850 руб.



**Пирог с рыбой
и рисом**
1 кг/ 700 руб.



Пирог с капустой
1 кг/ 300 руб.



Пирог с рыбой и капустой
1 кг/ 600 руб.



Каравай
1 кг/ 400 руб.



Киш с курицей и грибами
1,28 кг/ 1100 руб.



Киш со шпинатом и сыром
1,28 кг/ 1100 руб.



Киш с форелью и брокколи
1 кг/ 1300 руб.



Пирог с яблоками
1 кг/ 600 руб.



Пирог с творогом и черникой
1 кг/ 700 руб.



**Пирог заливной
"Зимняя вишня"**
1 кг/ 1000 руб.



Пирог Шарлотка с яблоками
450 г/ 400 руб.



Пирог "Стеганое одеяло"
1 кг/ 700 руб.



Пирог с джемом
1 кг/ 500 руб.



Карамельно-ягодный пирог
500 г/ 300 руб.



Пирог с вишней
1 кг/ 700 руб.

ПРИЯТНОГО АПРЕЛЯ

Всегда Вам рады предложить
увлекательное путешествие в сказочный мир
с 10:00 до 21:00
ежедневно



телефон: (4212) 762-771 | www.mc-arlekin.ru