



КРУАССАН·КАФЕ

GÂTEUX DE NOCES
À LA FRANÇAISE

Каталог французских свадебных тортов



Шеф-кондитер сети «Круассан-кафе» — Александр Дианов, член Национальной Гильдии шеф-поваров, победитель Международного Кремлевского Кулинарного Кубка в номинации «Свадебный торт» 2009 года



Французские свадебные торты

Общеизвестно, что Франция — традиционный и неоспоримый законодатель в направлениях, касающихся моды и кулинарии, на протяжении уже нескольких веков.

Мы рады представить вам образцы тортов, соответствующие современным тенденциям кондитерского мастерства и актуальные для проведения свадебного торжества в Европе сегодня.

Особое настроение возвышенного романтизма и эксклюзивности, которое несут в себе наши торты, уместно не только в главный день свадьбы, но и в любой памятный момент истории ваших личных взаимоотношений.

*С пожеланиями удачного выбора,
Круассан-кафе*



CATCH

Катрин

Благородство французского орнамента подчеркивают монохромное цветовое решение и комбинация разных по высоте ярусов.

Начинка: нежнейший сырный крем с натуральным бельгийским шоколадом («Чизкейк Шоколадный»).

Диаметр 30 см, высота 35 см, вес 6 кг.

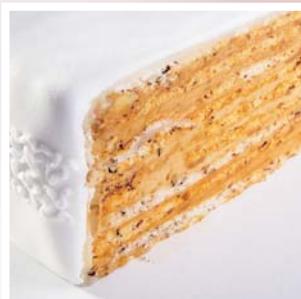




ERNE



Луиза



Луиза

Элегантный современный стиль.
Цвет ленты и цветов может быть
подобран индивидуально.

Начинка: легендарный венгерский
торт «Эстерхази».

Диаметр 30 см, высота 35 см, вес 6 кг.



КРУАССАН · КАФЕ

АМЕЛИ

Амели

Романтика французского Прованса.

Три яруса с марципановым покрытием.
Торт украшен атласными лентами
и розами, выполненными вручную.

Начинка: мусс из свежей малины
и клубники с прослойкой из белого
шоколада («Ягодный мусс»).

Диаметр 25 см, высота 30 см, вес 5,5 кг.



THE
LIFE





Жаклин

Продуманные детали, приглушенные тона,
элегантный аристократичный стиль.

Три яруса с марципановым покрытием.
Торт украшен жемчугом и цветками лотоса,
выполненными вручную.

Начинка: нежнейший сырный крем («Чизкейк»).
Может быть выполнен в двух вариантах:
«Классический» и «Шоколадный»
(с натуральным бельгийским шоколадом).
Диаметр 25 см, высота 30 см, вес 5,5 кг.







Версаль

Классика в лучших традициях свадебного торжества во Франции!

Пять ярусов с марципановым покрытием и оригинальным орнаментом, выполненным вручную в одной цветовой гамме.

Торт украшен роскошной гирляндой из орхидей, выполненной вручную.

Начинка: мягкий итальянский сливочный сыр Маскарпоне и шоколадный бисквит («Маскарпоне»).

Диаметр 35 см, высота 40 см, вес 7 кг.





PIEON

Пион

Декор из пионов несет в себе только им присущее настроение — ощущение аромата, тепла и лучшего периода жизни!

Три яруса с марципановым покрытием оформлены пионами, жемчугом и вуалью, выполненнымными вручную.

Начинка: мусс с кусочками натурального каштана и легкой ноткой французского вина на основе из шоколадного бисквита («Каштан»)

Диаметр 35 см, высота 40 см, вес 7 кг.







JOSEPH

Жозефина

Сдержанно элегантный и возвышенно романтичный французский стиль. С роскошью живых цветов гармонирует тонкая ручная работа.

Четыре яруса с марципановым покрытием. Торт декорирован жемчугом и вуалью, выполненными вручную, а также живыми розами в одной цветовой гамме.

Начинка: медовый бисквит, пропитанный фирменным сливочным кремом («Медовый»). Диаметр 35 см, высота 60 см, вес 8,5 кг.







Же тем

Художественная импровизация
в современном французском стиле —
незабываемо!

Три яруса с шоколадным марципановым
покрытием. Декор — розы и жемчуг,
выполненные вручную, а также
неповторимое признание.

Начинка: легендарный австрийский торт
«Захер», сочетающий шоколадный бисквит
и малину.

Диаметр 30 см, высота 30 см, вес 6 кг.

Был на путь, гдѣ то, Люблю
как никто, красива ...
Фуколь ревни восточная
Только для тебя...

Кому стала прекрасна
и, неизменный огь
на неде Зве Зодя...
не С любовью!





GLAMOUR





Гламур

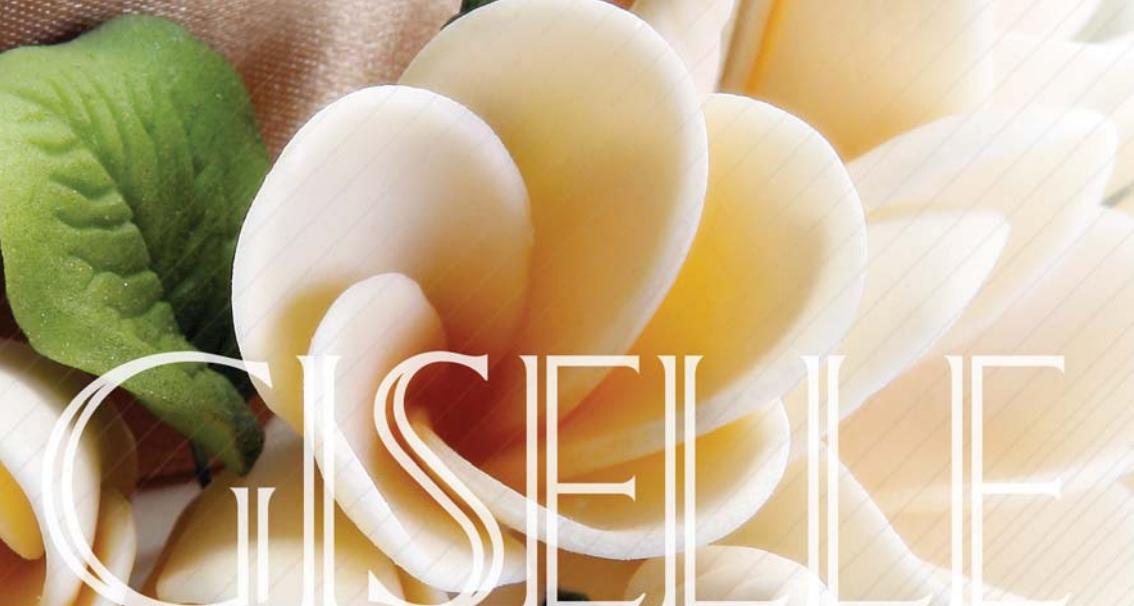
Лаконичность и выверенность линий — безупречный стиль и сдержанная роскошь!

Один высокий ярус с марципановым покрытием. Торт декорирован вуалью и цветком мака, выполненным вручную в одном главном цвете.

Начинка: легендарный венгерский торт с гречкими орехами («Эстерхази»).
Диаметр 20 см, высота 20 см, вес 3 кг.



КРУАССАН · КАФЕ



Жизель

Вершина романтизма, поэзия и музыка, гармония классического стиля и мастерства воплощения.

Два яруса с марципановым покрытием нежного сливочного оттенка. Атласная лента подчеркивает элегантность торта и выразительность теплого оттенка.

Начинка: суфле из манго и натурального белого шоколада, ганаш из бельгийского молочного шоколада с ликером Куантро, классический бисквит.

Диаметр 25 см, высота 20 см, вес 3 кг.



КРУАССАН · КАФЕ



MADE

Мадлен

Вершина французской классики.
Нежно сливочные и коралловые оттенки
подчеркивают королевский декор.
Лепестки роз выполнены вручную.

Начинка: нижний ярус — шоколадный бисквит
и малина (орт «Захер»), верхние ярусы — суфле
из свежей малины и клубники с прослойкой
из белого шоколада («Ягодный мусс»).

Диаметр 30 см, высота 18 см, вес 4 кг.

КРУАССАН·КАФЕ

КРУАССАН·КАФЕ

ЛЕНЬ



Выберите свой торт!

Вы можете выбрать не только представленные образцы, но и создать свой собственный вариант. Выберите форму, оформление и начинку.

Форма



Жаклин



Версаль



Пион



Жозефина



Гламур



Жизель



Же тем



Амели



Луиза



Катрин



Мадлен

Оформление



Лотос



Живые цветы



Жасмин

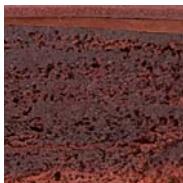


Пион



Роза

Начинка



Захер



Маскарпоне



Каштан



Медовый



Ягодный мусс



Манго



Чизкейк

классический
шоколадный



Эстерхази



Орхидея



Мак

Европейское качество!

Каждый свадебный торт представляет собой образец высочайшего кондитерского мастерства, внешнему оформлению не уступает гармония вкусовых сочетаний.

При изготовлении наших тортов мы используем только натуральные продукты европейских производителей: бельгийский шоколад, итальянский сыр, немецкий марципан и другие.

Сроки и цены

Оформить заказ на изготовление свадебного торта желательно минимум за пять дней до торжества.

Цена свадебного торта — 1400 рублей за килограмм. Минимальный вес торта из каталога 3 килограмма.

Живые цветы не входят в стоимость торта и оплачиваются отдельно.

Доставка

Вы можете воспользоваться услугой доставки свадебного торта к месту проведения торжества или получить торт в любом «Круассан-кафе».

Как заказать

Заказ на изготовление торта можно оформить в любом «Круассан-кафе». Также вы можете сделать заказ и обсудить детали вашего свадебного торта по телефону 760-846.

 КРУАССАН · КАФЕ

ул. Багратиона, 87, тел. 754-179

ул. Пролетарская, 79, тел. 754-372

Ленинский проспект, 63, тел. 778-329

проспект Мира, 23, тел. 766-979

ул. А. Невского, 24, тел. 766-885

проспект Мира, 84, тел. 936-880

площадь Победы, 4, тел. 761-229

ТРЦ «Европа», тел. 769-681

г. Светлогорск, ул. Ленина, 33, тел. 761-165

