

МАКАРОНЫ

Лето-Осень
2021



Манго-маракуйя с
центром кокос-čia



Банан & Ириска



Гуава с центром из
лайма и мяты



Земляника в сливках



Ваниль с сердцем



Молочный баунти



Шоколадный
фондан



Солёная карамель



Кленовый сироп
с грильяжем



Гранатовый сорбет



Малина
с базиликом



Маракуйя с личи



Лаванда с лимоном



Лимонный курд



Ананасы в шампанском
с кокосовым кремом



Голубой сыр
с виноградом



Роза & Малина & Личи



Ягодный чизкейк



Черничный йогурт



Мятная Тиффани



Сицилийская
фисташка

Классическая коллекция

НАБОРЫ

Набор на 3 шт



390 руб

Набор на 6 шт



820 руб

Набор на 8 шт



920 руб

Набор на 9 шт



От 1 035 руб +50 руб за нанесение

Набор на 14 шт



1 610 руб

Наборы на 21 шт



2 415 руб

МАРШМЕЛЛОУ

Набор маршмеллоу из 24 кубиков

590 руб



Земляника-Клубника



Маракуйя с личи



Шоколад Extra Brute



Лаванда с лимоном



Черника-смородина



Кокос

Набор маршмеллоу из 32 кубиков

790 руб



Рекомендуем:

1. Волшебная *пломбирная пенка*
в горячем какао или кофе

2. Тягучая *фруктовая начинка*
для капкейков и маффинов

3. Идеальная основа для
шоколадного фондю

КОНФИТЮРЫ, КРЕМ И ПАСТА



Мягкая паста Соленая карамель
350 руб



Мягкая паста Шоколад с кокосом
350 руб



Паста и конфитюр Фисташка с малиной
350 руб



Сет «Соленая карамель»
1190 руб



Сет «Малина фисташка»
1190 руб



Сет «Малина фисташка»
1190 руб

КОНФИТЮРЫ, КРЕМ И ПАСТА



Крем и конфитюр Лаванда с лимоном

350 руб



Крем и конфитюр Манго Маракуйя

350 руб



Нежный крем Лимонный курд

350 руб



Сет «Лаванда с лимоном»

1190 руб



Сет «Манго маракуйя»

1190 руб



Сет «Лимонный курд»

1190 руб

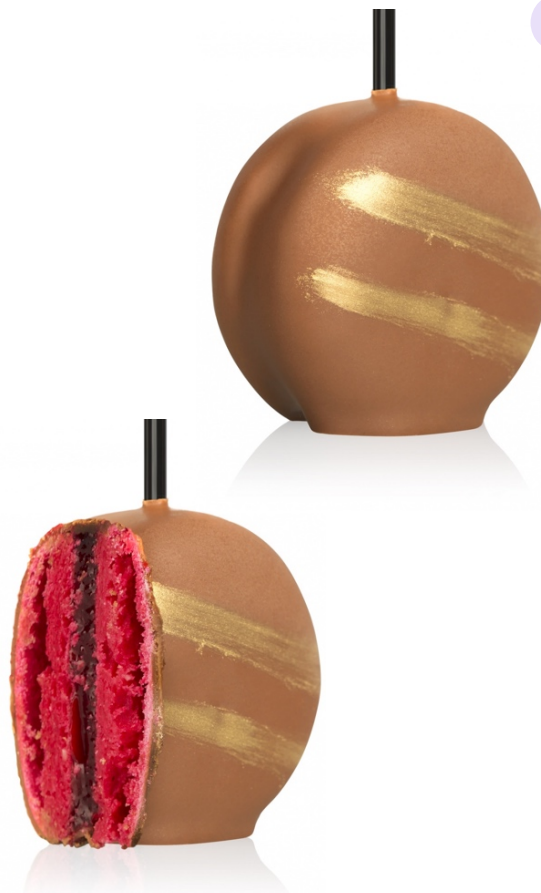
ШОКОБОНЫ

МОНБОНЫ НА ПАЛОЧКЕ, ПОКРЫТЫЕ ТОЛСТЫМ СЛОЕМ МОЛОЧНОГО, БЕЛОГО ИЛИ ТЕМНОГО БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА



Лаванда с лимоном в белом бельгийском шоколаде

225 руб



Королевская малина в молочном бельгийском шоколаде

225 руб



Шоколадный фондан в молочном бельгийском шоколаде

225 руб