



CATERING

КОНДИТЕРСКАЯ

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ
СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ!



ВКУСЫ И НАЧИНКИ ТОРТОВ

ФИСТАШКА-ВИШНЯ

Погрузитесь в мир утончённого вкуса, в котором два нежнейших мусса – фисташковый и белый шоколад – танцуют в симфонии с пряной вишней. Этот дуэт располагается на фисташковом бисквите с орехами, создавая невероятное сочетание текстур и ароматов.

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Представьте себе кусочек тропического рая! Яркий и нежный мусс манго и маракуйи обволакивает ваши вкусовые сосочки, в то время как малиново-клубничная прослойка добавляет тонкую кислинку на фоне ароматного миндально-ванильного бисквита.





ВКУСЫ И НАЧИНКИ ТОРТОВ

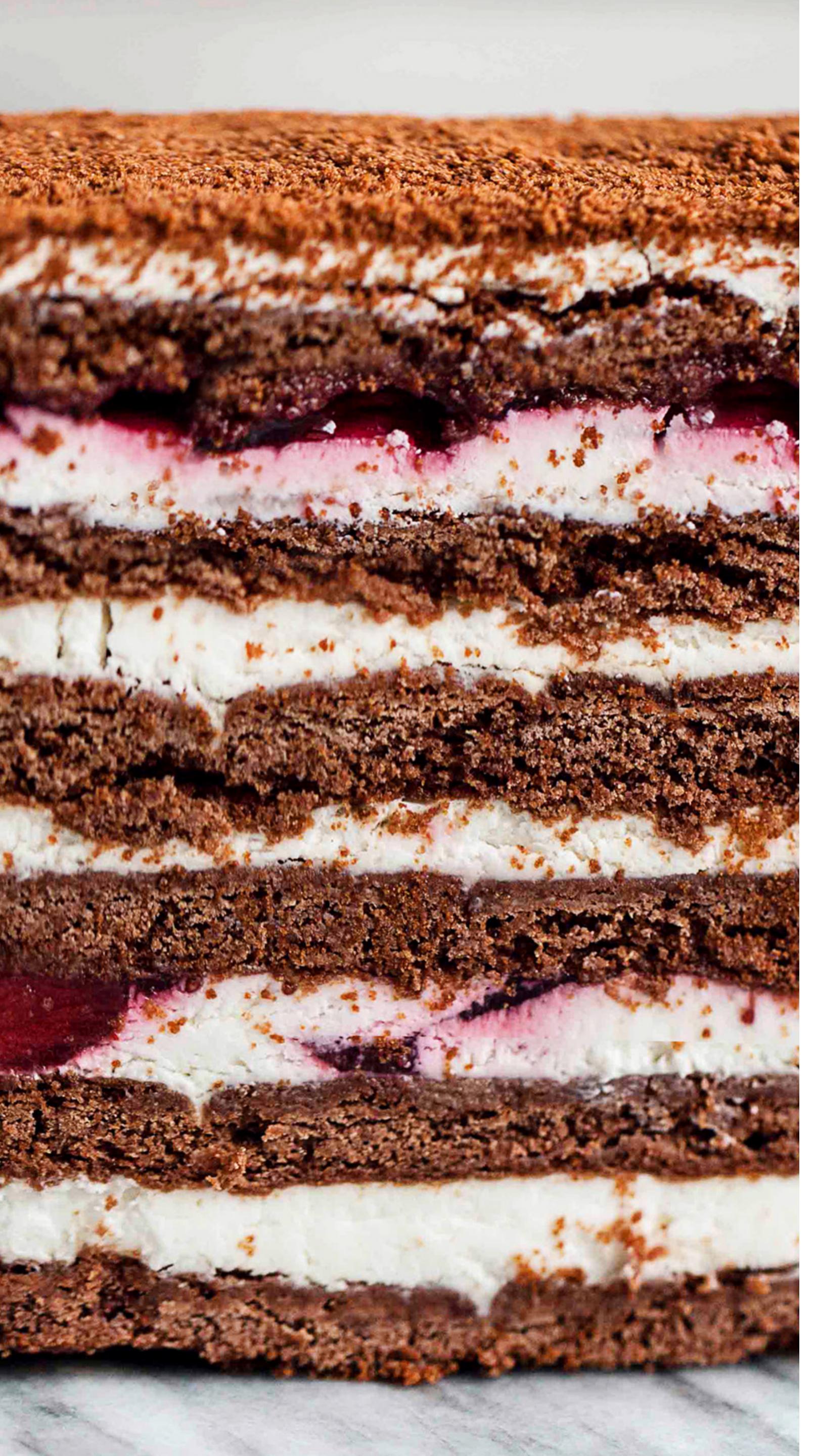
ЙОГУРТ С ЯГОДАМИ

Воздушный ванильный бисквит с нежной молочной пропиткой, переплется с легким йогуртовым клубничным кремом, в который щедро добавлены дольки вишни и сочной клубники. Этот торт – идеальный выбор для любителей ягодных десертов.

МОРКОВНЫЙ АПЕЛЬСИН

Классический морковный бисквит, нежно пропитанный освежающим свежевыжатым апельсиновым соком, укутан в воздушный сырно-сливочный крем с хрустящими грецкими орехами. Этот торт – ода природе и её разнообразию, каждый кусочек которого наполняет вас теплом и вкусом.





ВКУСЫ И НАЧИНКИ ТОРТОВ

ВИШНЕВЫЙ МЕДОВИК

Шоколадно-медовые коржи, наполненные насыщенной пряной вишней, пропитаны неповторимым сметано-сливочным кремом, создают гармонию вкусов, которая согревает душу и радует сердце.

ШОКОЛАДНЫЙ ХРУСТ

Для истинных шоколадных гурманов! Нежный шоколадный крем мусс с хрустящим слоем из орехов, шоколада и вафельной крошки, создаёт идеальный контраст с насыщенным шоколадным бисквитом. Этот торт – волшебные мгновения удовольствия, которые останутся в ваших сердцах надолго.





ИНДИВИДУАЛЬНАЯ РАЗРАБОТКА ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ

- КОНЦЕПЦИЯ

Мы учитываем стиль и цветовую гамму мероприятия

- ВКУС

6 видов начинки на выбор

- ОФОРМЛЕНИЕ

Наши кондитеры предложат самые трендовые виды декора: свежие ягоды, крем и глазурь, бэзэ, сладости, цветы, марципан и мастика и многое другое

1 ЯРУС

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ



ТРЕНД MESSY CAKE

WWW.TERRINE.RU | +7 (495) 118-34-21

1 ярус

ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ



ТРЕНД
В СТИЛЕ ЛАМБЕТ

WWW.TERRINE.RU | +7 (495) 118-34-21

В СТИЛЕ БОХО



2 ЯРУСА

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ

В СТИЛЕ РУСТИК



2 ЯРУСА

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ

SWEET HOME
КАТЯ НАСЕЛЕН

3 яруса

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ



3 яруса

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ

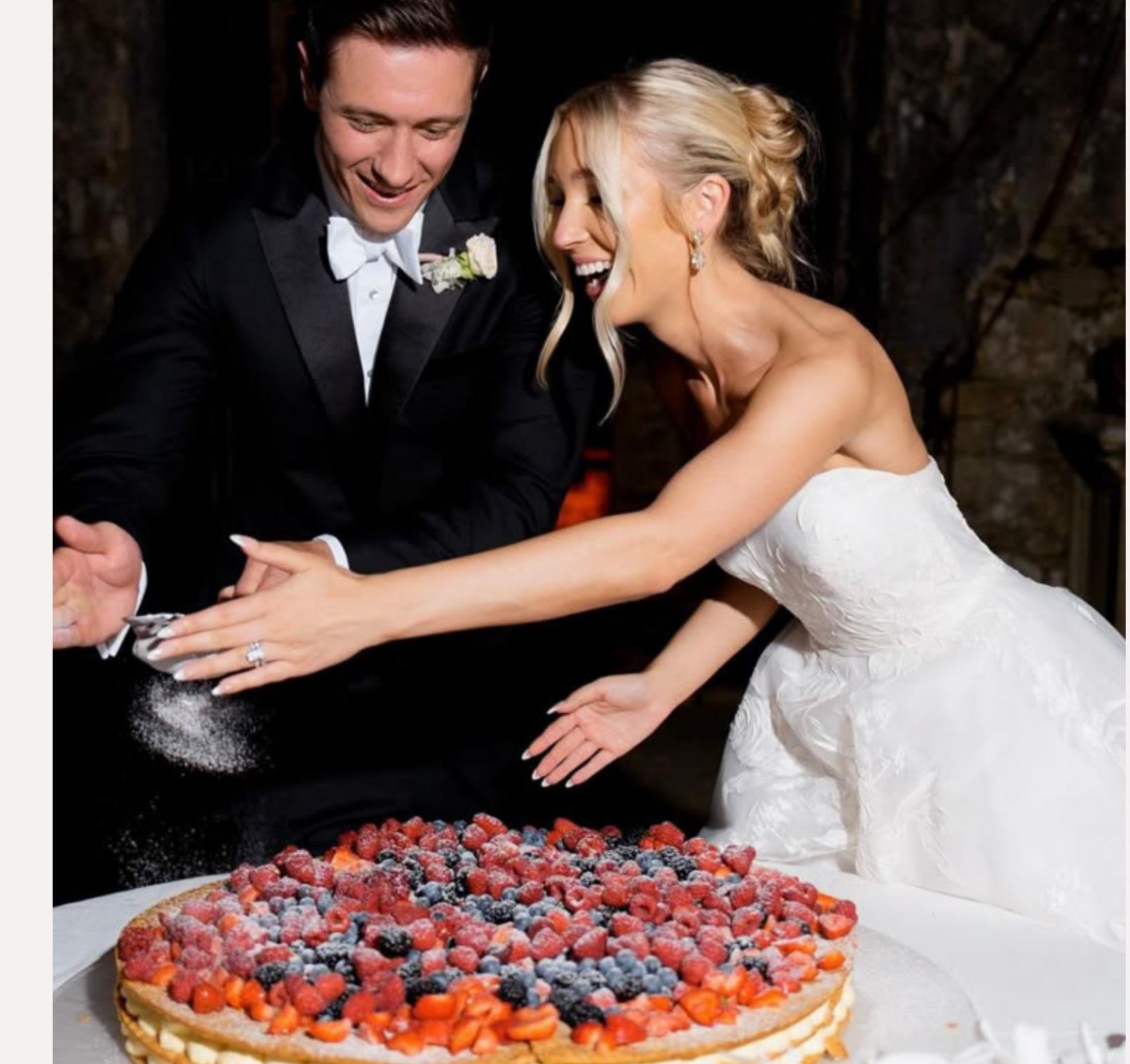




ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ
ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ



ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ ЯГОДНЫЕ



МОДНЫЙ ТРЕНД:
МОЛОДОЖЕНЫ
УКРАШАЮТ ТОРТ
ПРИ ГОСТЯХ



ДЕСЕРТЫ CANDY BAR КАРАВАЙ

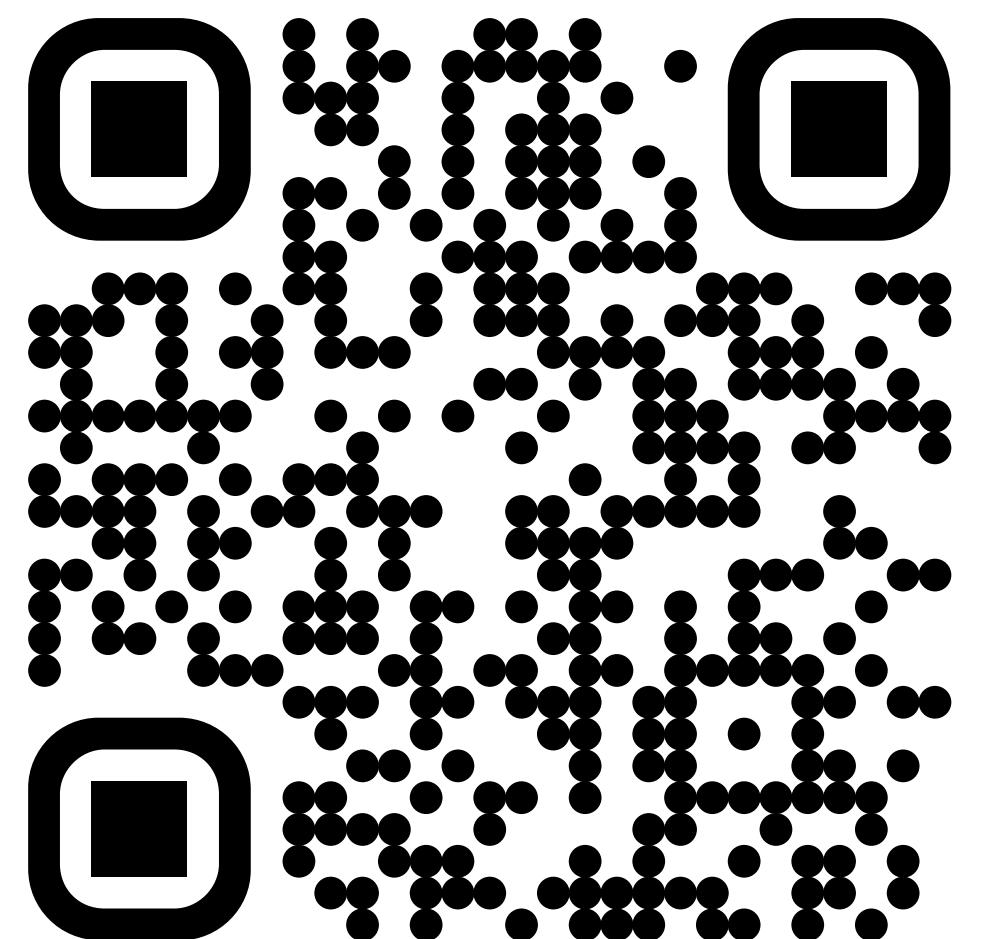
ДЕТСКИЕ

ПРИМЕРЫ
ОФОРМЛЕНИЯ
ТОРТОВ





CATERING



WWW.TERRINE.RU
+7 (495) 118-34-21

