



**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.

[WWW.TERRINE.RU](http://WWW.TERRINE.RU) | +7 (495) 118-34-21







# ВКУСЫ И НАЧИНКИ ТОРТОВ

---

## ЙОГУРТ С ЯГОДАМИ

Воздушный ванильный бисквит с нежной молочной пропиткой, переплетается 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 свежавыжатым 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.

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







# 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.

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







# 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, безе, сладости, цветы, марципан и мастика и многое другое





ТРЕНД MESSY CAKE



1 ярус

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ





ТРЕНД  
В СТИЛЕ ЛАМБЕТ



1 ярус

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ



В СТИЛЕ БОХО



2 яруса

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ



В СТИЛЕ РУСТИК



2 яруса

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ





3 яруса

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ





3 яруса

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ







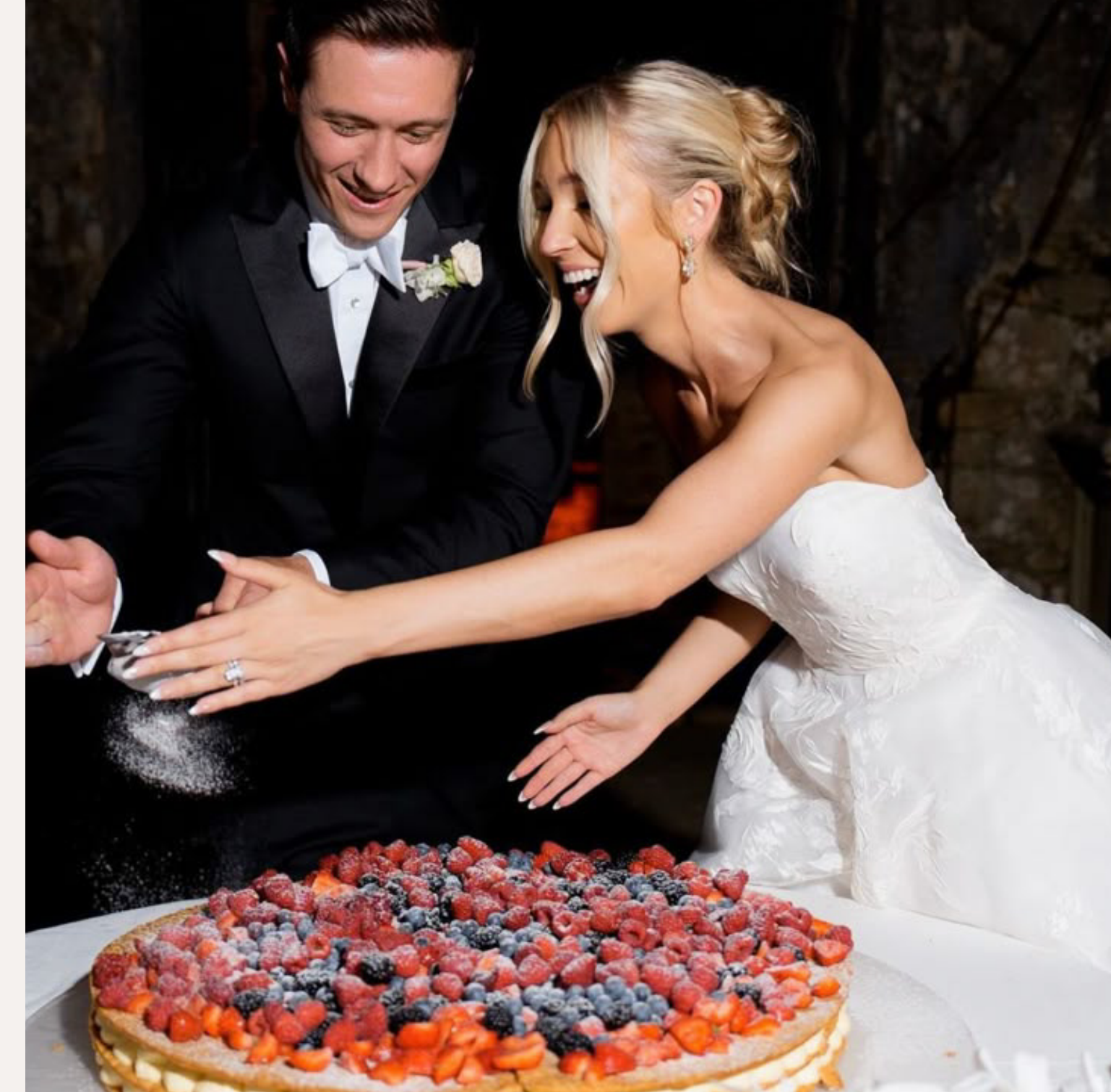
ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ





# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ ЯГОДНЫЕ



МОДНЫЙ ТРЕНД:  
МОЛОДОЖЕНЫ  
УКРАШАЮТ ТОРТ  
ПРИ ГОСТЯХ





# ДЕСЕРТЫ CANDY BAR КАРАВАЙ





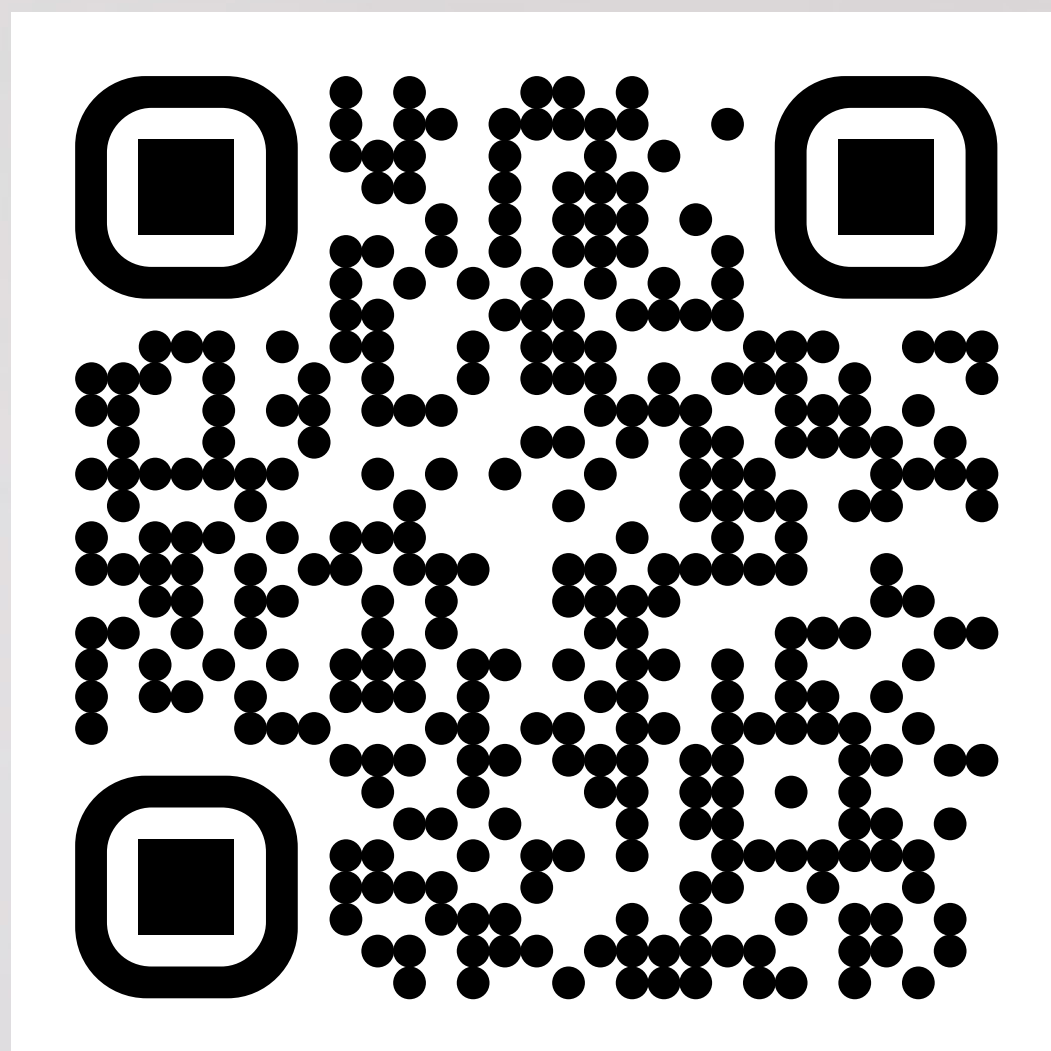
ДЕТСКИЕ

# ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ





CATERING



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

