



OFERTĂ CANDY BAR – Pachet de bază – Preț 30 ron/ persoană

Conține 150 gr. mini prăjituri/ persoană (în funcție de sortimentele alese, aprox. 3-4 mini specialități) și poate include:

- Mini eclere - diferite sortimente (vanilie, ciocolată, ness, fistic, cireșe, mango);
- Mini pahare - diferite mousseuri (trio chocolate, mousse lejer de zmeură, mango, fructul pasiunii, tropicane);
- Macarons - cu diferite creme și arome;
- Biscuiți figurine - decorați în cromatica și tematica evenimentului;
- Mini amandine;
- Fursecuri: Filip, Titan, Ardealul, Regina Maria, Financiar;
- Mini specialități: mini extaz, mini caressa, mini cherry, mini strawberry, mini pinguini, mini răuște;
- Pahare cu diferite mousseuri (trio chocolate, mousse lejer de zmeură, mango, fructul pasiunii);
- Cupcakes;
- Pricomigdale;
- Bezele colorate;
- Mini Belcolade;
- Mini Tarte cu fructe;
- Lolipop pralina - bomboane fondante;
- Ceșcuțe Mousse;
- Mini indiene;
- Mini brownies - cu ciocolata si fulgi de migdale;
- Rulouri filigran cu Mousse de ciocolata alba si zmeura sau ciocolată neagră și vișine.

OFERTĂ CANDY BAR – Pachet premium – Preț 35 ron / persoană

Conține 150 gr. mini prăjituri/ persoană (în funcție de sortimentele alese, aprox. 3-4 mini specialități) și poate include:

- Mini eclere - diferite sortimente (vanilie, ciocolata, ness, fistic), pe lung sau rotunde, decor special;
- Mini pahare - diferite moussouri (trio chocolate, mousse lejer de zmeura, mango, fructul pasiunii, tropicane);
- Macarons - cu diferite creme si arome;
- Biscuiti figurine - Royal Icing, cu decorații în cromatica și tematica evenimentului);
- Mini amandine;
- Fursecuri, mini prăjituri - Filip, Titan, Ardealul, (mini prăjituri pe bază de migdale, ciocolată, caramel);
- Mini Caresa (tarta migdale, confit zmeură, bavaroise de vanilie, fistic);
- Mini Extaz (tartă migdale, cremă de cafea și migdale, moussoline de cafea);
- Pahare mini mouseuri (trio chocolată, mousse lejer, mango si fructul pasiunii);
- Cupcakes;
- Pricomigdale;
- Bezele colorate;
- Mini Belcolade;
- Mini Tarte cu fructe;
- Mini Rățuște;
- Mini Pinguini;
- Lolipop pralina - la cerere învelită în foiță de aur sau argint;
- Coșulețe de bezea cu mousseline de vanilie si fructe;
- Ceșcuțe Mousse;
- Mini indiene;
- Financiar;
- Cornete de ciocolată;
- Raffaello;
- Mini Brownies - cu ciocolată și fulgi de migdale;
- Rulou filigran cu Mousse de ciocolată albă și zmeură sau ciocolată neagră;
- Mini Coco Citron (mousse de cocos cu orez expandat, sponge de limes, cremă confit de fructe exotice pe pat de biscuit Sable Breton);
- Sable Breton cu mousseline de vanilie, zmeură, și capac de ciocolată filigran;
- Mini Pavlova;
- Prăjiturile se decorează în tematica și cromatica evenimentului.



Informativ: o piramidă completă de macarons conține 2,5-3 kg macarons. Un kg macarons reflectată cca. 60-65 bucăți.

Oferta nu include serviciul de asigurare suportți de lux și mese Candy Bar, însă le putem oferi la cerere (350 ron + TVA / eveniment).

Candy Barul se așează de către personalul cofetăriei pe suportții noștri pentru evenimentele care însumează de la 50 persoane în sus.

Cantitățile sunt calculate de profesioniști pentru un număr fix de persoane pentru care se solicită oferta.

Numărul sortimentelor și sortimentele în sine se aleg de către noi, proporțional cu numărul persoanelor pentru care se face comanda, astfel încât să se potrivească cu tematica și cromatica evenimentului și să fie repartizate proporțional cu numărul persoanelor prezente la eveniment.

Toate ofertele transmise au caracter informativ și sunt oferte standard, urmând a fi modificate sortimentele în funcție de tematica și cromatica comunicate de client.



GAMA DE FURSECURI

Cuprinde atât fursecuri cu cremă cât și fursecuri fără cremă realizate cu ciocolată belgiană de înaltă calitate și ingrediente 100% naturale, cu prețuri cuprinse între 60-120 lei/ kg.

FURSECURI CU CREMĂ:

- Fursec Regina Maria - Blat beza cu nucă și cremă de vanilie și ciocolată albă belgiană;
- Fursec Titan - Foaie subțire vanilie, cremă ganache cu ciocolată cu lapte, crocant migdale;
- Fursec Filip - Blat cu nucă, cremă de caramel;
- Fursec Ardealul - Blat beza cu cacao, cremă de ciocolată, glazură de ciocolată;
- Fursec Crocant cu Nucă - Foi subțiri cu cacao, cremă de caramel, nucă caramelizată;

- Fursec Whiskey - Foi napolitană, cremă ciocolată cu lapte și Whiskey, crocant de arahide caramelizate;
- Nucuțe;
- Piersicuțe;

FURSECURI FĂRĂ CREMĂ:

- Cornulețe;
- Corăbioare;
- Șpritate;
- Pișcoturi;
- Fursec cu stafide;
- Pricomigdale;
- Sărățele;
- Mini merengue.

GAMA DE ECLERE

Vă pune la dispoziție o varietate de arome fructate, cu ingrediente 100% naturale, cu prețuri începând de la 122 lei/ kg pentru mini eclere și 17 lei/ bucată pentru eclere mari.

- Ecler cu vanilie;
- Ecler cu ciocolată;
- Ecler cu fistic;
- Ecler cu ness;



PETER'S PLACE
- Cake Shop -



OFERTĂ TORTURI

Oferim o gamă variată de TORTURI realizate din ingrediente 100% naturale (ciocolată belgiană de înaltă calitate, frișcă naturală, unt) cu prețuri ce variază între 130 lei - 140 lei/kg, în funcție de sortimentul ales și decorul dorit:

TORT LOUISIANA - Un adevărat deliciu cu bavaroise de vanilie, crocant feuilletine în combinație cu caramel sărat și nuci caramelizate;

TORT REGINA - Un tort special realizat din mousse de ciocolată albă cu champagne, mousse de ciocolată albă cu zmeură, blat cu nuci și foi de ciocolată fără făină;

TORT MOUSSE CIOCOLATĂ ALBĂ CU ZMEURĂ - Blat cu nuci și crocant la bază, mousse de ciocolată albă cu zmeură și foaie de ciocolată fără făină.

TORT TRILOGIE - Un adevărat răsfăț dulce creat dintr-un mix potrivit de mousse de ciocolată albă, mousse de ciocolată neagră și mousse de ciocolată cu lapte, totul susținut armonios de o foaie de ciocolată fără făină.

TORT ROCHER - Delicios ce are ca ingrediente de bază cremă de alune de pădure, batoane de vanilie, ciocolată belgiană, fulgi de migdale și un piure discret de fructe;

TORT DELICARAMEL - Blatul subțire cu alune de pădure și migdale este acoperit cu un strat delicios de caramel cu nuci, ce se continuă cu un mousse de ciocolată cu lapte și unul de caramel;

TORT AMBASADOR - Deliciu cu crocant și blat cu nuci la bază, foi de ciocolată fără făină, mousse de ciocolată albă cu zmeură, mousse cu cafea și mousse de ciocolată neagră;

TORT CARMELITA - Acest delicios desert surprinde prin mixul inedit de fructe și caramel, ce are la bază o foaie de migdale, alune de pădure și caramel sărat cu nuci

caramelizate, completate de o poveste fructată, scrisă pe straturi delicioase de bavaroise de vanilie, bavaroise de zmeură, coulis de mango și fructul pasiunii;
TORT MOUSSE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU FISTIC - Mousse de ciocolată neagră și mousse de fistic, ambele așezate pe un blat ușor crocant ce oferă consistență;
TORT EVENING PASSION - Blatul crocant este perfect completat de o poveste fructată delicioasă cu cremă cu fructul pasiunii și confit de portocale, urmată de gustul inconfundabil al mousse-ului de ciocolată cu lapte;
TORT BELCOLADE - Deliciu realizat din șarlotă de vanilie, batoane de ciocolată cu lapte și vișine, toate atent așezate pe un blat de ruladă fină;
TORT PASIUNE EXOTICĂ - Crema cu fructe exotice (mango și fructul pasiunii), inserție din confit cu zmeură, bavaroise alb cu rom Jamaica și glazură de mango, blat cu ciocolata.



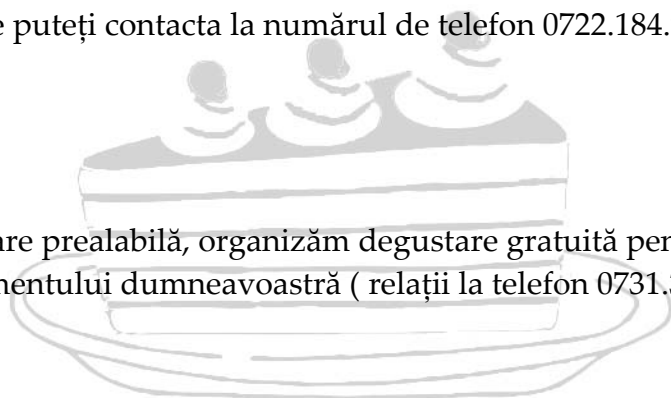
Torturile pot fi decorate conform indicațiilor dumneavoastră, în cele mai diverse forme, culori și poziții de așezare (torturi în forma de cifre, torturi strâmbe, torturi machetă – integral sau parțial, torturi formate din mono porții, etc.).

Pentru decorurile speciale care exced designului obișnuit al produselor se percepe un tarif de 40 ron/ kg.

Pentru comenzi ne găsiți la

PETER'S PLACE

Strada Știrbei Vodă nr. 16-18, Sector 1 (Vis-a-Vis de Biserica Luterană)
sau
ne puteți contacta la numărul de telefon 0722.184.932



Cu programare prealabilă, organizăm degustare gratuită pentru pregătirea evenimentului dumneavoastră (relații la telefon 0731.334.579)

Notă: Oferim transport gratuit pentru comenzi de peste 500 lei.

PETER'S PLACE

Atenție! Produsele pot conține alergeni identificați conform Regulamentului European 1169/2011 și anume: gluten, lupin, ouă, arahide și produse pe bază de arahide, nuci, soia, lapte, fructe în coajă, semințe de susan.

- Cake Shop -

Echipa Peter`s Place
www.petersplace.ro
cofetariapetersplace@gmail.com
0722.184.932