

M E I S O U

FINE SWEETS

Candy Bar



*Prăjituri fine, din ingrediente de cea mai bună calitate,
făcute cu dragoste.*



Ofertă 2025

30 Ron/Pers
4 buc/pers



35 Ron/Pers
5 buc de pers



Livrarea și amenajarea Candy Bar-ului la locație= 300/500 Lei.
Produsele pot fi ridicate și de către client de la laborator în mod gratuit.

Comandă la 0757 052 098



Informații

În funcție de numărul de persoane, sortimentele se vor alege astfel:

50-100

10-12
sortimente



100-200

15
sortimente



>200

25
sortimente



Sortimentele pot fi alese de client.
Candy Bar-ul va fi decorat în funcție de tematica evenimentului.

- La plasarea comenzii se percepe un avans de minim 20%. Avansul se achită prin virament bancar în baza facturii proforme, cu minim 10 zile înaintea evenimentului.
- În ziua predării produselor se va emite factura finală cu restul de plată. Aceasta trebuie achitată în maxim 2 zile.
- Produsele vor fi însoțite de certificat de conformitate a calității și a condițiilor de transport și păstrare.



MINIPRĂJITURI CU INSERTII

- Mousse cocos, inserție mango și fructul pasiunii
- Mousse ciocolată neagră și inserție crocantă
- Mousse ciocolată aromatizat cu cardamon și inserție de mere coapte cu scorțișoară
- Mousse cu fistic și inserție de zmeură pe blat cu fistic
- Mousse ciocolată neagră și inserție cafea
- Mousse ciocolată neagră și inserție vișine
- Caramela - mousse ciocolata, caramel și sos caramel sărat
- Lemon cu inserție de mentă



CHEESECAKE

- Căpșuni
- Afine
- Oreo si nutella
- Zmeură
- Caise
- Carrot cake cu cremă de brânză, aromatizată cu lime sau portocală
- Brownie cu merișoare, vișine, nucă, sau zmeură



Oreo si nutella



Zmeură



Caise

MEISOU

FINE SWEETS



Macarons



Minitarte cu vanilie, mango, zmeură, cocos, ciocolată, sau fistic



Tarte cu sos caramel și ciocolată



Cake pops



Minipavlova cu cremă de brânză și fructe de sezon



Minieclere



Pannacotta cu sos de zmeură



Raffaello / bulgări de ciocolată



Verine cu mousse de ciocolată albă, lapte sau neagră, blat tort și fructe

M E I S O U

FINE SWEETS



Bomboane pralicerac



Cremeux de mango si sos de mango



Cremeux de fistic si sos de zmeură



Stracciatella



Minichoux
zmeură



Minichoux
ciocolata



Doboş



Prajitura cu crantz cu nucă



Prăjitură Richard



Mărturii

Pachete pentru invitați

- Pachete cu de prăjituri asortate, 8 bucăți (200 gr)= **28 RON**
- Pachet cu tortuleț din sortimentele de tort (200 gr) = **28 RON**
- Pachete cu produse Candy Bar, la alegere (200 gr)= **35 RON**
- Pachet mousse ciocolată alba sau neagră, cu inserție la alegere (2 buc)= **35 RON**

*Ambalajul nu este inclus în preț și se stabilește împreună cu clientul.



Prăjituri asortate



Exemplu produse Candy Bar



Exemplu de tort pentru pachet cu tortuleț



Torturi



Informații

Felii de tort: 1 bucată (120g) / persoană. Preț= **15 RON / felia**

Machetă: Preț= **120 RON / etaj***

Tort Nași= **140 RON/ Kg**

*Tortul de deasupra machetei se numără ca și un etaj.

*Machetă de prezentare se poate face după modelul clientului. În funcție de complexitatea ei, se poate percepe un cost suplimentar pentru machetă.



Sortimente torturi

Tort cu ciocolată

- Blat negru
- Mousse ciocolata neagră
- Inserție cu crocant de alune
- Mousse ciocolată neagră
- Inserție cu zmeură sau vișine

Tort cu foi din bezea și vișine

- Foi din bezea cu cacao
- Mousse de ciocolată neagră cu vișine

Tort cu zmeură și fructul pasiunii

- Blat de cacao sau vanilie
- Mousse ciocolata albă cu fistic, inserție de zmeură și zmeură proaspătă
- Mousse ciocolata albă cu inserție de fructul pasiunii și mango

Tort white berry cu ciocolata albă și fructe de pădure sau zmeură

- Blat alb de vanilie, însiropat cu lapte aromatizat cu lime
- Cremă mascarpone și inserție de fructe de pădure
- Jeleu de zmeură pe fiecare blat
- Decor exterior - cremă de nivelare din brânză

Tort profiterol

- Blat alb, negru sau nucă
- Mousse ciocolată neagră, caramel sau albă
- Minichoux cu cremă vanilie sau cremă de fistic



Sortimente torturi

Tort medovik banoffee

- Foi cu miere
- Cremă cu brânză
- Caramel
- Banane

Tort medovik clasic

- Foi cu miere
- Cremă de brânză
- Vișine și nucă

Tort medovik cu lămâie

- Ganache de lămâie
- Inserție de zmeură

Tort medovik - cacao și ganache de ciocolată

- Foi cu miere și cacao
- Cremă de brânză
- Ganache de ciocolată

Tort medovik - ciocolată

- Foi cu miere și cacao
- Cremă de ciocolată



Tort medovik banoffee



Tort medovik clasic



Tort medovik cu lămâie

Sortimente torturi

Raspberry chocolate

- Blat alb sau negru
- Mousse ciocolată neagră
- Mousse ciocolată albă
- Mousse de zmeură
- Jeleu de zmeură
- Crocant cu nucă sau alune

Tort fresh cu ciocolată neagră și fructe de pădure

- Blat negru
- Cremă de ciocolată neagră și mascarpone
- Cremeux ciocolată
- Jeleu fructe de pădure

Tort Anca

- Blat negru de cacao
- Mousse caramel cu bucăți de ciocolată
- Foi dobos
- Cremă diplomat cu fructe de pădure

Tort spartak naked

- Foi cu miere și cacao
- Cremă fiartă cu lapte și unt
- Zmeură și căpșuni proaspete



Tort spartak naked



"Am primit atât de multe
complimente pentru candy
bar-ul de la nunta noastră,
încât vreau să-l recomand
tuturor."

Răzvan A.

"Prăjiturile arată extraordinar,
până la cel mai mic detaliu,
iar gustul, sincer, e cel mai
bun candy bar pe care l-am
gustat din toate nunțile la
care am fost."

Andreea B.



*Prăjituri fine, din ingrediente de cea mai bună calitate,
făcute cu dragoste.*

Comandă la 0757 052 098