

ЛЮБИМАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Торты
Тирожные
и десерты
Выпечка



торт «Черничный» **850 гр**

Шоколадный бисквит, прослоенный черничным кремом, декорируется взбитыми сливками и черничным конфитюром.



торт «Прага» **950 гр**

Шоколадный бисквит, прослоенный абрикосовым джемом, шоколадным кремом, декорируется ганашом и шоколадной крошкой.



торт «Кармен» **1100 гр**

Бисквит с кусочками грецкого ореха, прослоенный кокосово-сметанным кремом, декорируется кремом «крем-брюле».



торт «Зимняя вишня» **1000 гр**

Шоколадные бисквиты, пропитанные сахарным сиропом и прослоенные вишневым муссом, декорируются взбитыми сливками, ганашом и вишневым топпингом.



торт «Медовый» **850 гр**

Медовые коржи со сметанным кремом и кусочками чернослива, декорируются крошкой медового бисквита.





мини-торт «Каприз» 520г

Мраморный бисквит пропитан сметанным кремом, оформлен взбитыми сливками и шоколадной пудрой.



мини-торт «Клубничный» 380г

Ванильный бисквит с клубничным кремом на основе взбитых сливок, покрыт клубничным джемом со сливками.



мини-торт «Лакомка» 380г

Нежный ванильный бисквит с шоколадным кремом на основе сливок, покрыт мягким шоколадом и арахисом «Бланш».



мини-торт «Медовый» 450г

Ароматный медовый бисквит пропитан сметанным кремом, обсыпан медовой крошкой.



мини-торт «Пражский» 450г

Классический шоколадный бисквит с шоколадным кремом на основе сливок, покрыт мягким шоколадом.



пирожное «Кармен» **130г**

Ванильный бисквит
с грецким орехом пропитан
сметанным кремом и кокосовой стружкой.



пирожное «Прага» **130г**

Классический шоколадный бисквит
с шоколадным кремом
на основе взбитых сливок.



пирожное **«Пьяная вишня»** **145г**

Шоколадный бисквит шоколадный крем
с ягодами свежей вишни,
с посыпкой из шоколада.





Торты



ТИРАМИСУ

350 гр

Нежный белый бисквит с сырным кремом, оформлен взбитыми сливками и шоколадной пудрой.



ЁЖИК

800 гр

Кусочки шоколадного и ванильного бисквита, взбитые со сливочным кремом и ромом.



ИСКУШЕНИЕ

550 гр

Шоколадный бисквит с прослойками крем-брюле, плодами чернослива, воздушного безе, обсыпан шоколадной стружкой.



ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ

500 гр

Воздушный заварной бисквит со сметанным кремом.



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

650 гр

Кусочки хрустящего безе с вареной сгущенкой на основе ванильного бисквита с маком.



ФЛИРТ

700 гр

Ванильный бисквит с грецким орехом, маком и изюмом, пропитанный сметанным кремом, оформлен клубничным гелем и сердечками из белого шоколада.



АДВОКАТ

Шоколадный бисквит, крем сметана-творог, с малиновым джемом, ореховый декор.



650 г



БЕНЕДИКТ

Домашний бисквит с какао, грецким орехом, маком, крем со сметаной и взбитыми сливками, посыпан ореховой крошкой.



900 г



ПРАГА

Классический шоколадный торт. Шоколадные бисквиты, сливочный шоколадный крем, коньячная пропитка.



900 г



Торты



АРИСТОКРАТ

Домашний бисквит с грецким орехом, шоколадный бисквит, вареное сгущенное молоко, мусс крем-брюле, какао.



1000 г

1500 г



АСТОРИЯ

Бисквит с варёным сгущенным молоком, сметанный крем, апельсиновый конфитюр, грецкий орех, чернослив, шоколад.



1000 г



БЕЙЛИЗ

Йогуртовый мусс, ликер «Бейлиз», мягкая карамель, арахисовые лепестки, взбитые сливки, ванильный бисквит.



1000 г

1500 г



СЫРНЫЙ

Сливочный мусс, ломтики ананаса, взбитые сливки, вишневые цукаты, ванильный бисквит, воздушный рис.



630 г

1000 г



ГОЛЛАНДСКАЯ ВИШНЯ

Йогуртовый мусс, вишневый джем, вишня, взбитые сливки, ванильный бисквит, шоколадная белая крошка.



950 г



БУРБОН

Домашние бисквиты с грецким орехом и маком, воздушный мусс с черносливом, карамельная глазурь.



1100 г

1500 г



Торты



ПТИЧЬЕ МОЛОЧКО

Сливочное суфле «Птичье молоко»,
мягкий шоколад, ванильный
бисквит.



700 г



ИМПЕРАТОР

Крем со сметаной и вареной сгущенкой,
греческий орех, кешью, изюм,
бисквит со сгущенным молоком.



1000 г



МУЛЕН-РУЖ

Творожно-йогуртовый мусс, клубника,
взбитые сливки, кокосовая
стружка, ванильный бисквит.



1000 г

1600 г



ТАНГО

Домашний шоколадный бисквит, шоколадный крем с персиком и маракуйя, курага, шоколад.



1000 г



ТИРАМИСУ

Крем из взбитых сливок на основе сливочного сыра, кофейно-коньячная пропитка, ванильный бисквит, какао



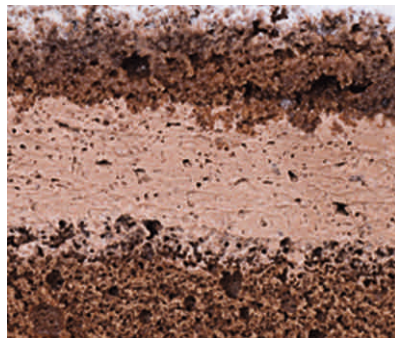
350 г

870 г



ТРЮФЕЛЬ

Мусс «Трюфель», взбитые сливки, шоколадный бисквит с ромом «Бакарди», горький шоколад.



1600 г



Торты



УСТЬ-КАМЕНОГОРСКИЙ

Медовый бисквит пропитанный вареным сгущенным молоком с обжаренным грецким орехом и нежным сметанным кремом.



950 г



ФИСТАШКОВЫЙ

Бисквит «Брауни» из бельгийского шоколада, трюфельный крем, фисташковый мусс на основе творожного сыра и животных сливок, декорирован фисташковым глянсажем, меренгой и шоколадом.



650 г



ФРУКТОВЫЙ ВЗРЫВ

Тонкий ванильный бисквит, сметанно-йогуртовый крем на основе сливок с профитролями, верх украшен фруктами и ягодами, залитыми кондитерским гелем.



800 г

1200 г



ЧЕРНИЧНЫЙ

Черника, нежный сметанный крем, арахисовые лепестки, бисквит со сметаной.



1000 г



ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Шоколадный бисквит, взбитые сливки, целые вишни, вишневый ликер, шоколад, цукаты.



850 г

1500 г



МАКСИМ

Сочетание хрустящего шоколадного сабле с прослойкой из двух творожно-сметанных муссов со взбитыми сливками-вечная любовь и борьба белого и темного таит в себе взрыв нежнейшего шоколада



950 г



Торты



БОЯРСКИЙ

Шоколадно-ореховый бисквит с коньячным сиропом, шоколадный крем, оформлен мягким шоколадом и смесью из орехов.



800 г



ДЕТСКИЙ

Сметанный бисквит, сметанный и масляный крем с банановым вкусом, ванильное суфле.



900 г



КАРМЕЛИТА

Медовые коржи пропитанные кремом с вареным сгущенным молоком, оформлен взбитыми сливками и шоколадным кремом.



700 г



КОФЕ С ШОКОЛАДОМ

Шоколадный бисквит, сливочно-кофейный крем, шоколадный ганаш, кофейная чашка из шоколада, наполненная шоколадным ганашом.



800 г



ЛИСТОПАД

Сметанный бисквит, масляный крем с вареным сгущенным молоком, грецкий орех в сахаре, кленовый сироп.



800 г



ТВОРОЖНЫЙ

Ванильный бисквит, крем творожный на сметанной основе, с начинкой персик, маракуйя, орех.



650 г



Штрейзели



ШТРЕЙЗЕЛЬ МИКС

Ежевика, персик, киви, заварной крем со сгущенным молоком, песочное сабле.

670г



ОРЕХОВЫЙ ШТРЕЙЗЕЛЬ

Песочное сабле, карамельный крем, курага, чернослив, грецкий орех, арахисовые лепестки.

700г



ЯГОДНЫЙ ШТРЕЙЗЕЛЬ

Лесная ягода брусника, заварной крем со сгущенным молоком, песочное сабле.

670г



ЧЕРНИЧНЫЙ ШТРЕЙЗЕЛЬ

Черника, яблочный мусс, песочное сабле.

700г



ТРОПИКАНКА

Песочное сабле, крем взбитые сливки, киви, апельсин, вишня.

700г



ПРАГА

Шоколадный бисквит на темном бельгийском шоколаде, пропитан ромом «Бакарди» с шоколадным кремом на основе сметаны и сливок. Декорирован шоколадной глазурью и мини-макаронами и шоколадными завитками.



1100 г



ПРИНЦ РЕГЕНТ

Ванильный бисквит с заварным шоколадным кремом. Верх покрыт ганашом и декорирован шоколадным завитком.



1100 г



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Тонкий ванильный бисквит, мусс из сливочного сыра и молочного шоколада на основе сливок.



660г



Тирожные и десерты

ХОЧЕТСЯ СЪЕСТЬ ЧТО-НИБУДЬ МАЛЕНЬКОЕ, НО БЕЗУМНО ВКУСНОЕ? ТОГДА ВЫБЕРИТЕ ДЕСЕРТ ИЛИ ПИРОЖНОЕ. ВСЕ СЛАДОСТИ «ЭСТЬЕ» ГОТОВЯТСЯ ПО ТРАДИЦИОННЫМ ЕВРОПЕЙСКИМ РЕЦЕПТУРАМ, В ОСНОВЕ КОТОРЫХ – УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС, ЛЕГКОСТЬ И ИЗЫСКАННОСТЬ. ВСЕ ПРИГОТОВЛЕНО ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ОТ ЛУЧШИХ ПОСТАВЩИКОВ.

Цены на продукцию в буклете могут не совпадать с розничными, подробную информацию уточняйте в кондитерских «Эстье» у продавцов-консультантов



пирожные и десерты.....



АРИСТОКРАТ

Домашний бисквит с грецким орехом, шоколадный бисквит, вареное сгущенное молоко, мусс крем-брюле, какао.

110 г



БЕЙЛИЗ

Йогуртовый мусс, ликер «Бейлиз», мягкая карамель, арахисовые лепестки, взбитые сливки, ванильный бисквит.

110 г



БОСТОН

Брусника, нежный медовый бисквит, грецкий орех, мусс крем-брюле.

110 г



БУРБОН

Домашние бисквиты с грецким орехом и маком, воздушный мусс с черносливом, карамельная глазурь.

125 г



ЧЕРНИЧНОЕ

Нежный бисквит, крем: сливки с черничным джемом, черника.

115 г



ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Шоколадный бисквит, взбитые сливки, целые вишни, вишневый ликер, шоколад, цукаты.

100 г

**ТИРАМИСУ**

Кофе, коньяк, какао, взбитые сливки, сыр «Маскарпоне», ванильный бисквит.

110 г**ТИРАМИСУ**

Легкий мусс на основе сыра маскарпоне с пропитанным кофе печеньем савоярди, украшен сеточкой из молочного шоколада и припудрен какао.

100 г**МУСС
БАНАНОВЫЙ**

Легкий банановый мусс с прослойкой нежного шоколадного бисквита.

140 г**МУСС
КЛУБНИЧНЫЙ**

Воздушный клубничный мусс, ванильный бисквит и клубничное желе.

150 г**МУСС ШОКОЛАДНО-
ВАНИЛЬНЫЙ**

Шоколадный мусс, ванильный мусс, с прослойкой шоколадного бисквита.

130 г**ЧЕРЕПАШКА**

Бисквит буше, пропитанный сметанным домашним кремом, залит шоколадной глазурью, посыпан кокосовой стружкой.

110 г**ЭКЛЕР КЛУБНИЧНЫЙ**

Заварное тесто, сливочный крем с клубникой.

70 г**ЭКЛЕР ВИШНЕВЫЙ**

Заварное тесто, сливочный крем с вишней.

70 г



пирожные и десерты.....



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Шарики из заварного теста, безе пропитанные сметанным домашним кремом, политы шоколадной глазурью и посыпаны грецким орехом.

110 г



МАКАРОНС

Французское печенье с кремом. В ассортименте: ваниль, кокос, лимон, малина, фисташка, шоколад.

20 г



ПРОФИТРОЛИ ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА

Вареное сгущенное молоко, заварное тесто.

300 г



ПРОФИТРОЛИ КРЕМ-БРЮЛЕ

Мусс крем-брюле, заварное тесто.

240 г



ЭКЛЕР С КРЕМОМ ШАРЛОТ

Нежный сливочный крем, заварное тесто, белый шоколад.

160 г



ЭКЛЕР С КРЕМОМ КАПУЧИНО

Мусс капучино, заварное тесто, шоколад.

160 г



КЛУБНИЧНЫЙ РАЙ

Миндальная корзиночка, с прослойкой клубничного конфитюра, легким кремом из творожного сыра на основе натуральных сливок, и ягоды клубники в желе.

110 г



СЛАДОСТЬ

Миндальная корзиночка с кремом из вареного сгущенного молока на основе сметаны, с добавлением ассорти орехов, кураги и чернослива, залитая желе.

110 г



КОРЗИНОЧКА ФРУКТОВАЯ

Миндальная корзиночка, запеченная с нежным творожно-сметанным кремом, покрытая конфитюром с киви.

120 г



КОРЗИНОЧКА ШОКОЛАД-БАНАН

Миндальная корзиночка с какао, бананом и шоколадным муссом на основе темного бельгийского шоколада, оформлена декором из шоколадной глазури.

95 г



КОРЗИНОЧКА ЙОГУРТОВАЯ

Миндальная корзинка с запеченным йогуртовым суфле с кусочками консервированного персика и ореховыми 슬라이сами, оформлена заварным шариком с крустиантом и безе.

95 г



КОРЗИНОЧКА ЯГОДНАЯ

Миндальная корзиночка, запеченная с нежным творожно-сметанным кремом и вишней, залитая желе и декорирована подпеченой меренгой.

110 г



пирожные и десерты.....



БЕЛКОВАЯ КОРЗИНКА

Песочная корзинка с брусничным повидлом, которое мы делаем сами, и шапочка воздушного белкового крема.

42 г



ФРУКТОВЫЙ ВЗРЫВ

Тонкий ванильный бисквит, сметанно-йогуртовый крем с профитролями, верх украшен фруктами и ягодами, залитыми кондитерским гелем.

200 г



ПРИНЦ РЕГЕНТ

Ванильный бисквит с заварным шоколадным кремом. Верх покрыт ганашом и декорирован шоколадным завитком.

105 г



ПРАГА

Шоколадный бисквит на темном бельгийском шоколаде, пропитан ромом «Бакарди» с шоколадным кремом на основе сметаны и сливок. Декорирован шоколадной глазурью и мини-макаронам.

130 г



ЭСТЕРХАЗИ

Коржи из взбитой белковой массы с добавлением миндальной муки, прослоен заварным шоколадным кремом. Декорирован хрустящей крошкой французского бисквита.

110 г



СКАЗКА

Рассыпчатые песочные коржи и крем на сметане с вареной сгущенкой. Декорировано крошкой песочного теста и шоколадной глазурью.

130 г



ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Тонкий ванильный бисквит, слой желе из ягод малины, фисташковым муссом. Украшен хрустящим нугатином с лепестками миндаля.

100 г



ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Тонкий ванильный бисквит, мусс из сливочного сыра и молочного шоколада.

110 г



ПРАЖСКОЕ

Шоколадный бисквит, шоколадный крем, сахарный сироп мягкий шоколад.

50 г



МЕДОВОЕ

Медовый бисквит, сметанный крем.

50 г



ПЕСОЧНОЕ С ДЖЕМОМ

Песочные коржи с грецким орехом, прослоенные конфитюром «персик-маракуйя».

50 г



ВЕЧЕРНЕЕ

Кекс с насыщенным вкусом сухофруктов, грецкого ореха и лимона, покрыт фруктовым желе и ореховой крошкой.

35 г



пирожные и десерты.....



КОРОЛЕВСКОЕ

Микс пирожных безе и безе с темным шоколадом, сливочный крем с вареной сгущенкой, жареный арахис.

350 г



БЕЗЕ ШОКОЛАД/ КОКОС

Французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков. С кокосовой стружкой или темным шоколадом.

35 г



БРАУНИ

Шоколадный пирог с вишней и молочным шоколадом либо темным шоколадом на выбор.

200 г



БРАУНИ НАРЕЗКА

Пирожное сочетает в себе присущий Брауни вкус шоколада и вкус знаменитого батончика «Сникерс» за счет арахиса и шоколадной глазури.

160 г



ТВОРОЖНЫЙ ФЛАН

Корзинка из песочного теста, тонкий слой молочного шоколада, творожный крем с кусочками бананов, украшен свежими фруктами.

500 г



БАНАНОВЫЙ РУЛЕТ

Рулет из шоколадного бисквита, прослоенный кремом с кусочками бананов и молочного шоколада.

320 г

Выпечка

КОГДА НУЖНО ПЕРЕКУСИТЬ НА БЕГУ, В ПЕРЕРЫВЕ МЕЖДУ ВСТРЕЧАМИ, В МЕНЮ «ЭСТЬЕ» ПОЯВИЛАСЬ ВЫПЕЧКА — АРОМАТНЫЕ БУЛОЧКИ И ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Цены на продукцию в буклете могут не совпадать с розничными, подробную информацию уточняйте в кондитерских «Эстье» у продавцов-консультантов

КУКИС

Традиционное домашнее американское печенье с характерными «трещинками» на поверхности.

35 г

ШОКОЛАДНЫЙ

**С КУНЖУТОМ
И СОЛЬЮ**

КЛАССИЧЕСКИЙ



**ПЕЧЕНЬЕ
АРАХИСОВОЕ**

Французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков, с добавлением мякоти финика и обжаренного арахиса.

150 г



**ПЕЧЕНЬЕ
ВЕНСКОЕ**

Классическое песочное печенье, очень рассыпчатое, тает во рту.

250 г



Выпечка



ПЕЧЕНЬЕ КОКОСОВОЕ

Мягкое сдобное печенье на молоке, с большим количеством кокосовой стружки.

250 г



ПЕЧЕНЬЕ КАРАМЕЛЬНОЕ

Песочное печенье с карамелью.

250 г



СИНАМОН С ОРЕХОМ И ИЗЮМОМ

Сдобная булочка с орехом и изюмом, глазированная черным ганашом.

130 г



БУЛОЧКА С СЫРОМ И ОЛИВКАМИ

Сдобная плетеная булочка с сыром Гауда и зелеными оливками, придающими ей солоноватость и пикантность.

90 г



СИНАМОН С МАКОМ

Сдобная булочка с маковой начинкой, глазированная белым ганашом.

130 г



СИНАМОН С КОРИЦЕЙ

Сдобная булочка с корицей, глазированная белым ганашом.

130 г

ЛЮБИМАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Дуси Ковальчук, 394 • тел. 2000-185

Пр. Дзержинского, 6 • тел. 279-49-78

Богдана Хмельницкого, 59 • тел. 271-70-75

Красный проспект, 28 • тел. 223-24-34

Титова, 16 • тел. 351-56-46

Б.Богаткова, 206 • тел. 8-913-703-53-11

Следите за нашими новостями



www.estie.ru



[new_estie](https://www.instagram.com/new_estie)



vk.com/club100001640