

TARTELETTE  
2025

oferta  
weselna



## SPIS TREŚCI

INFORMACJE	3
<hr/>	
TORTY	4
<hr/>	
DEKORACJE	8
<hr/>	
CIASTA DROBNE SŁODKOŚCI	9
<hr/>	
INFORMACJE SŁODKI STÓŁ	23
<hr/>	
UPOMINKI DLA GOŚCI	24
<hr/>	

W naszej ofercie weselnej znajdziecie wybór tortów, ciast oraz drobnych słodkości na słodkie stoły, jak również nasze propozycje upominków dla Waszych Gości.



## **TARTELETTE · INFORMACJE**

### **TERMINY**

Rezerwacji terminu sugerujemy dokonać z co najmniej kilkumiesięcznym wyprzedzeniem, szczególnie jeśli uroczystość odbywa się w okresie między majem a wrześniem. Rezerwacja terminu wiąże się z wpłatą zaliczki w kwocie 500 zł, wtedy też podpisujemy z Wami umowę. Wszelkie szczegóły zamówienia powinniśmy znać najpóźniej miesiąc przed terminem realizacji.

### **DEGUSTACJE**

Terminy degustacji ustalane są indywidualnie, dlatego prosimy Was o rezerwację terminu z około tygodniowym wyprzedzeniem. W ramach degustacji macie możliwość wyboru dowolnej ilości smaków tortów, które przygotowujemy dla Was w formie mini torcików. Każdy smak to koszt 20 zł. Słodkości możecie odebrać w jednej z naszych dwóch lokalizacji, przy czym w kawiarni istnieje możliwość spróbowania ich na miejscu. Jeśli zdecydujecie się skorzystać z naszej oferty, koszt degustacji zostanie odjęty od ostatecznej kwoty zamówienia

### **SPOTKANIA**

Zachęcamy do umówienia się na spotkanie, na którym przybliżymy Wam naszą ofertę i porozmawiamy o szczegółach zamówienia. Spotkanie może odbyć się zarówno w naszej pracowni, jak i w kawiarni, gdzie możemy je połączyć z degustacją. Terminy spotkań prosimy umawiać z kilkudniowym wyprzedzeniem.

### **DOWÓZ ZAMÓWIENIA**

Wasze słodkości w obrębie Krakowa dowieziemy w cenie zamówienia. Koszt dowozu poza Krakowem wynosi 2 złote za kilometr, liczone w obie strony. Zamówienia dowozimy w odległości do 150 km. Jeśli jednak Wasza uroczystość odbywa się nieco dalej, dajcie nam znać, a my sprawdzimy czy w tym terminie uda nam się dowieźć zamówienie pod wskazany adres.



## TARTELETTE · TORTY

---





# TARTELETTE · SMAKI TORTÓW

## CHAŁWOWY

Jasny i ciemny biszkopt przełożony delikatnym musem chałwowym z białą czekoladą i owocowym dodatkiem, do wyboru truskawki, maliny lub karmelizowane pomarańcze. W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy.



23 zł porcja

## OREO

Czekoladowy biszkopt nasączony ponczem herbacianym, przełożony kremem mascarpone z ciasteczkami Oreo®. Proponujemy go również z dodatkiem świeżych malin.



21 zł porcja

## MUS OWOCOWY

Delikatny krem owocowy z kawałkami owoców przygotowany na bazie jednej z naszych domowych konfitur i bitej śmietany. Dostępne warianty: malinowy, truskawkowy lub borówkowy. Do wyboru jasny lub ciemny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych.



21 zł porcja

## CZEKOLADOWY

Czekoladowy biszkopt przełożony kremem na bazie czekolady deserowej. Dostępny w kilku wariantach: orzechowy, ze świeżymi malinami, z konfiturą różaną, malinową lub porzeczkową, z bitą śmietaną i wiśniami (czarny las). W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy.



23 zł porcja



## TARTELETTE · SMAKI TORTÓW

### OWOCOWY

Krem z prawdziwej bitej śmietany i mascarpone oraz duża ilość owoców sezonowych w postaci malin, borówek, truskawek i poziomek. Do wyboru jasny lub ciemny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych. Smak dostępny wyłącznie w sezonie letnim.



23 zł porcja

### TRUSKAWKOWIEC / MALINOWIEC

Jasny biszkopt z mnóstwem truskawek lub malin, zatopionych w gotowanym przez nas serku waniliowym. Dostępny wyłącznie od maja do sierpnia. Opcjonalnie z sosem ze świeżych owoców.



25 zł porcja

### MARCHEWKOWY

Marchewkowy biszkopt z płatkami migdałowymi, szczyptą cynamonu i przypraw korzennych, przełożone kremem z prawdziwej bitej śmietany z mascarpone.

21 zł porcja





# TARTELETTE · SMAKI TORTÓW

## PISTACJOWY

Czekoladowy biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych, przełożony kremem z prawdziwych prażonych pistacji z dodatkiem świeżych malin.



27 zł porcja

## ORZECHOWY

Biszkopt z orzechów włoskich w kompozycji z kremem orzechowym, kawowym lub czekoladowym. W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy..



25 zł porcja

## NUGAT

Puszysty jasny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych, krem czekoladowy z chrupkami, galaretka malinowa z malinami lub wiśniowa z wiśniami i prawdziwa bita śmietana.

23 zł porcja



## TARTELETTE · DEKORACJA



### DEKORACJA NATURALNA

*Torty dekorowane kremem na bazie mascarpone i bitej śmietany lub torty w wersji gołej - tzw. naked cake. W tej wersji tort możemy przybrać owocami lub żywymi kwiatami.*

### DEKORACJA MASĄ CUKROWĄ

*Torty dekorowane masą cukrową dają nam największe możliwości jeśli chodzi o niestandardową formę i wygląd tortu.*



### DEKORACJA KREMEM MAŚLANYM

*Torty dekorowane kremem maślanym możemy wykonać właściwie w dowolnym kolorze i udekorować je tak jak chcecie, żywymi kwiatami, świeżymi owocami czy też ozdobami wykonanymi z masy cukrowej.*

Szczegóły tortu w każdym przypadku uzgadniamy i wyceniamy indywidualnie.

Ostateczna cena tortu zależy od jego wielkości, smaku oraz dekoracji.

Ze względu na delikatny charakter wnętrza naszych tortów, najwyższy tort jaki możemy wykonać może mieć do 4 pięter wysokości, co pozwoli nam uzyskać tort na maksymalnie 160 porcji. W przypadku uroczystości na większą liczbę gości reszta serwowana jest w formie dodatkowego jednopoziomowego prostokątnego tortu.

Zdjęcia naszych tortów przedstawiają wyłącznie niektóre propozycje dekoracji. Nie mamy zamkniętego wzornika tortów, często wykonujemy je według przesłanych przez Państwa inspiracji.





## TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



**karmelove**

Biszkopty z orzechów laskowych, delikatny krem żółtkowy z kawałkami karmelu i prażonymi orzechami laskowymi.  
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**300 zł**



**oreo**

Ciemny biszkopt nasączony ponczem herbacianym, przełożony kremem mascarpone z ciasteczkami Oreo®.  
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**260 zł**



**sernik**

Pieczony z prawdziwego twarogu, masła i śmietany, w wersji z rodzynkami lub bez.  
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**280 zł**



## TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



**miodownik**

Puszyste miodowe ciasto, przekładane kremem grysikowym i powidłem śliwkowym.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**260 zł**



**orzecowo-kawowe**

Biszkopt z orzechów włoskich, delikatnie nasączony ponczem alkoholowym, przełożony kremem kawowym.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**330 zł**



**tortowe czekoladowe**

Czekoladowe biszkopki i czekoladowy mus. Proponujemy w wersji ze świeżymi owocami lub konfiturami.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**320 zł**

## TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



**brownie**

Intensywnie czekoladowe, wilgotne ciasto, proponujemy je w wersji klasycznej lub z kawałkami białej czekolady.

*40 porcji bankietowych, 22 cm x 32 cm*

**230 zł**



**pomarańczowe**

Kruche ciasto, jasny biszkopt z konfiturą morelową i kremem pomarańczowym, wykończony bitą śmietaną i pomarańczowym curdem.

*40 porcji bankietowych, 22 cm x 32 cm*

**300 zł**



**tartoletka**

Kruche maślane ciasto, cienka warstwa konfitury owocowej, puszysty biszkopt, owocowy krem, galaretka owocowa z mnóstwem owoców.

*40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm*

**320 zł**



## TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



**nugat**

Puszysty biszkopt, krem czekoladowy z chrupkami, galaretka malinowa z malinami, bita śmietana.  
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**330 zł**



**sernik z białą czekoladą**

Sernik przykryty warstwą kremu na bazie kwaśnej śmietany i białej czekolady, na kruchym spodzie z orzechami laskowymi.  
60 porcji bankietowych, 25 cm x 38 cm

**320 zł**



**czekoladowa ricotta**

Podwójnie zapiekany czekoladowy spód, dwie warsty serka ricotta z białą i ciemną czekoladą, całość zwieńczona polewą z czekolady deserowej.

48 porcji bankietowych, 22 cm x 32 cm

**280 zł**



**kajmak**

Kruche maślane ciasto, krem budyniowy, kajmak i odrobina bitej śmietany, przyprószone prażonymi płatkami migdałów.

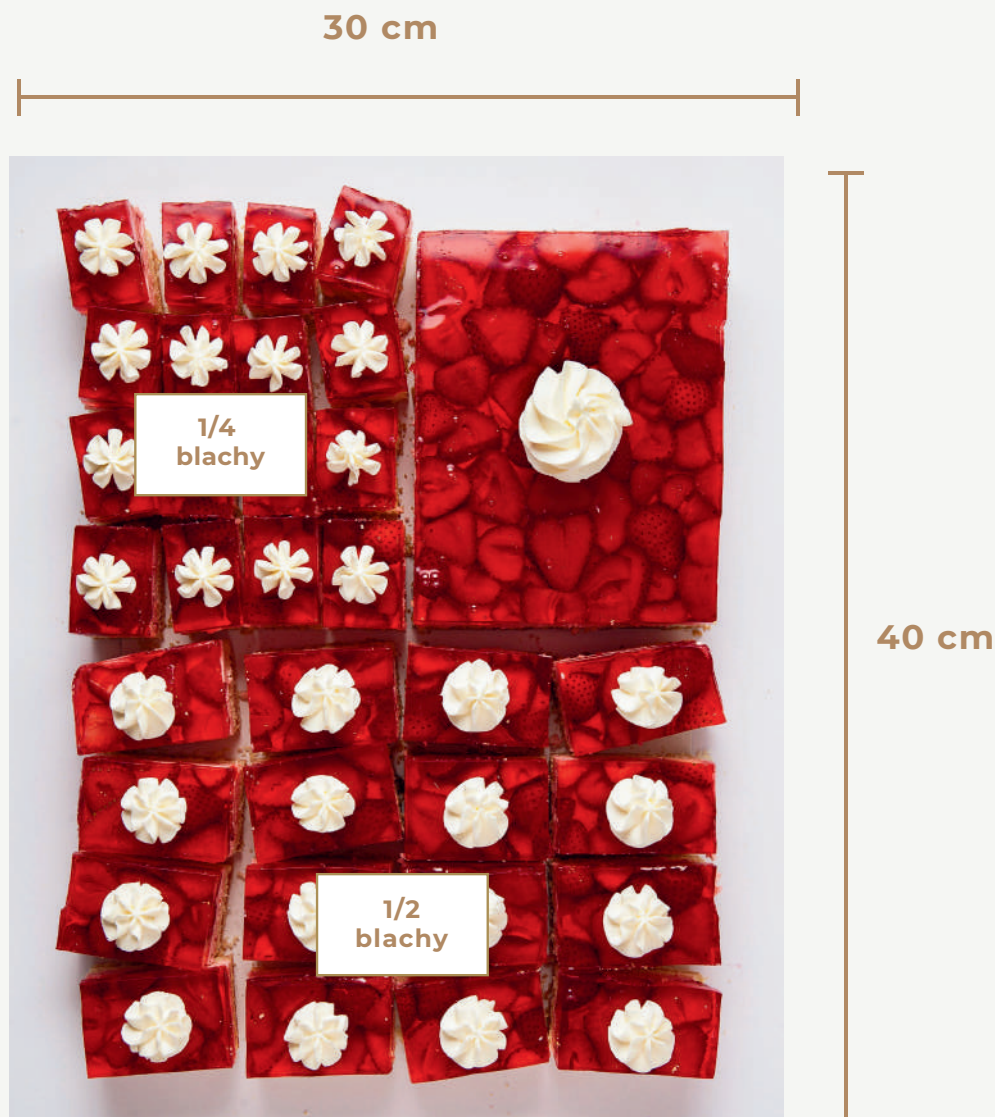
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

**280 zł**

## TARTELETTE · INFORMACJE

Nasze ciasta pieczemy zawsze na bazie najwyższej jakości naturalnych składników, co daje gwarancję najlepszego, prawdziwie domowego smaku.

Podana przy każdym cieście cena dotyczy całej blachy, istnieje możliwość zamówienia  $\frac{1}{2}$  lub  $\frac{1}{4}$  ciasta.



Ceny ciast podane są według wybranej wielkości

cała blacha	$\frac{1}{2}$ blachy	$\frac{1}{4}$ blachy
280	/ 140	/ 70 zł

Podana cena jest przykładowa. Pod każdym z ciast widnieje indywidualna cena według powyższego schematu.



## TARTELETTE · CIASTA OKRĄGLE



**marchewkowe**

Puszyste ciasto marchewkowe z dodatkiem przypraw korzennych i płatków migdałowych, dekorowane kremem na bazie mascarpone.

24 cm Ø **150 zł**



**sernik z malinami**

Pieczony z prawdziwego twarogu, masła i śmietany z dodatkiem malin.

25 cm Ø **180 zł**



**tarta owocowa**

Kruchy maślany spód, konfitura truskawkowa, delikatny krem budyniowy i mnóstwo świeżych owoców.

22 cm Ø **160 zł**

## TARTELETTE · CIASTA OKRĄGŁE



**tarta malinowa**

Kruchy maślany spód, konfitura malinowa, delikatny krem budyniowy i mnóstwo świeżych malin.

22 cm Ø **160 zł**



**czekoladowe**

Delikatne ciasto czekoladowe o intensywnym smaku belgijskiej czekolady z nutą pomarańczy i dodatkiem serkiem ricotta, udekorowane bitą śmietaną.

24 cm Ø **170 zł**



**tarta pistacjowa**

Kruchy maślany spód, cienka warstwa konfitury malinowej, intensywnie pistacjowy krem z kawałkami pistacji i świeże maliny.

22 cm Ø **180 zł**



**sernik wiedeński**

Tradycyjny sernik z twarogu, masła i śmietany z polewą z czekolady deserowej.

24 cm Ø **170 zł**



## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



**ciasteczka migdałowe**

Miękkie ciasteczka pieczone na bazie migdałów z dodatkiem miodu.

**30 zł / 10 sztuk**



**babeczka orzechowa**

Krucha maślana babeczka z konfiturą malinową i delikatnym kremem z orzechów włoskich.

**7 zł / sztuka**



**babeczka z maliną**

Krucha maślana babeczka z konfiturą malinową i kremem budyniowym.

**6 zł / sztuka**



**babeczka z borówką**

Krucha maślana babeczka z konfiturą borówkową i kremem budyniowym.

**6 zł / sztuka**

## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



**ekler waniliowy**

Ciasto parzone i krem waniliowy na bazie delikatnego budyniu.

**10 zł / sztuka**



**ekler pistacjowy**

Ciasto parzone i krem pistacjowy na bazie delikatnego budyniu.

**12 zł / sztuka**



**ekler różany**

Ciasto parzone i krem różany na bazie delikatnego budyniu.

**11 zł / sztuka**



## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



### cake pops

Biszkoptowe wnętrze z serkiem mascarpone i syropem pomarańczowym, pokryte czekoladą w właściwie dowolnym kolorze, dekorowane na przeróżne sposoby.

**od 9 zł / sztuka**



### cakesicle

Biszkoptowe wnętrze z serkiem mascarpone i syropem pomarańczowym, pokryte czekoladą w właściwie dowolnym kolorze, dekorowane na przeróżne sposoby.

**od 13 zł / sztuka**



### mini tarta owocowa

Kruche maślane ciasto, dostępne również w wersji czekoladowej, delikatny krem budyniowy, do wyboru owoce sezonowe.

**15 zł / sztuka**

## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



### mini pavlova

Beza z owocami, konfiturą malinową i bitą śmietaną z mascarpone.

**16 zł / sztuka**



### ptyś z malinami

Ciasto parzone, krem mascarpone, domowa konfitura malinowa i świeże maliny.

**10 zł / sztuka**



## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



### mini tarta słony karmel

Kruche maślane ciasto, słony karmel z orzechami pekan.

**16 zł / sztuka**



### beziki

Małutkie beziki, dostępne w różnych kolorach.

**12 zł / 100 gram**



### trufla

Pralinka na bazie ciemnej czekolady z dekoracją dopasowaną do stylu uroczystości.

**8 zł / sztuka**

## TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



**deser w kubeczku**

Musy w różnych smakach z dodatkiem owoców lub pralinek z dekoracją dopasowaną do stylu uroczystości.

**14 zł / sztuka**



**ciasteczka czekoladowe**

Kruche ciasteczka czekoladowe z orzechami laskowymi.

**30 zł / 10 sztuk**



**ciasteczka maślane**

Kruche maślane ciasteczka pokryte lukrem cytrusowym z dekoracją dopasowaną do stylu wesela. Możliwość zamówienia 10 sztuk lub wielokrotności.

**6 zł / sztuka**



## TARTELETTE · INFORMACJE SŁODKI STÓŁ

Styl aranżacji wyraża każdy detal. Wygląd wszystkich słodczy jest specjalnie zaprojektowany, a dodatki zostały dobrane ze szczególną dbałością. Oferujemy przygotowanie słodkiego stołu w pełnym zakresie:

- dojazd na miejsce wesela
- wypożyczenie naczyń i pater
- wypożyczenie dodatków
- dekoracyjnych rozłożenie słodkości
- papeteria aranżacje florystyczne

### DOSTĘPNE OPCJE

#### ARANŻACJA PODSTAWOWA

Koszt 700 zł obejmuje:

- dobór oraz wypożyczenie naczyń
- podstawowa aranżacja stołu
- wyłożenie słodkości

\* dojazd dekoratorki jest dodatkowo płatny

#### WYPOŻYCZENIE NACZYŃ

Koszt zależy od ilości wypożyczonych naczyń i pater. Ilość dopasujemy do ilości zamówionych słodkości. Pobieramy również kaucję w kwocie 300 zł, która jest zwracana w momencie oddania kompletu nieuszkodzonych naczyń. Paterę przywozimy na miejsce wesela razem ze słodkościami.

### INFORMACJE DODATKOWE

Aranżacja słodkiego stołu w wersji podstawowej oraz premium musi być zarezerwowana z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem, żeby zapewnić dostępność naszej dekoratorki oraz naczyń.

W każdej z opcji pobieramy kaucję zwrotną w wysokości 300 zł. Kaucję zwracamy po otrzymaniu kompletu nieuszkodzonych naczyń. Zwrotu naczyń prosimy dokonać do 4 dni po uroczystości, po tym terminie naczynia odbieramy we własnym zakresie bez zwrotu kaucji.

Dojazd naszej dekoratorki liczony jest w obie strony i wynosi 2 zł/km. Nie aranżujemy słodkich stołów ze słodkościami spoza naszej oferty.



## TARTELETTE · UPOMINKI DLA GOŚCI



upominki dla gości

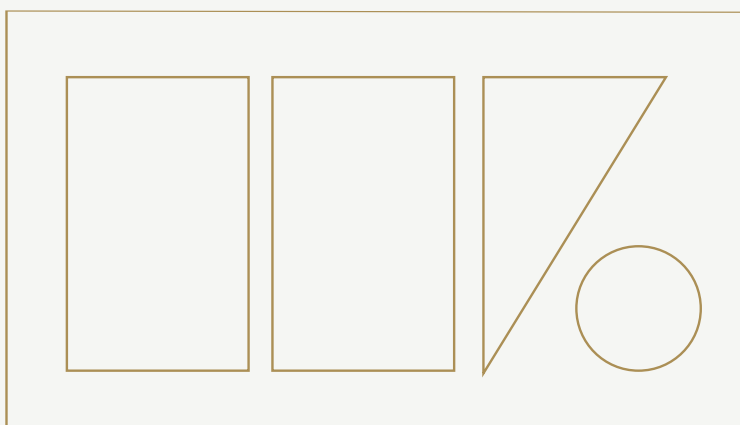


### PACZKI Z CIASTAMI

Nasza standardowa paczka ma wymiar 16,5 x 11 x 8 cm znajdzie się w niej miejsce na trzy deserowej wielkości porcje ciasta i jedną drobną rzecz, babeczkę owocową, orzechową lub trufkę.

Paczki komponują Państwo dowolnie wybierając ciasta z powyższej oferty, cena jest stała.

**45 zł za paczkę**





504 974 637

---



[zamowienia@tartelette.pl](mailto:zamowienia@tartelette.pl)

---



Kraków  
Duża Góra 2  
Stradomska 15

---



[tartelette.pl](http://tartelette.pl)