

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

№1 04.2023

кондитерская
карта

Мираж

ВАШ
СЛАДКИЙ
МИРАЖ

PAVLOVA
WITH LOVE

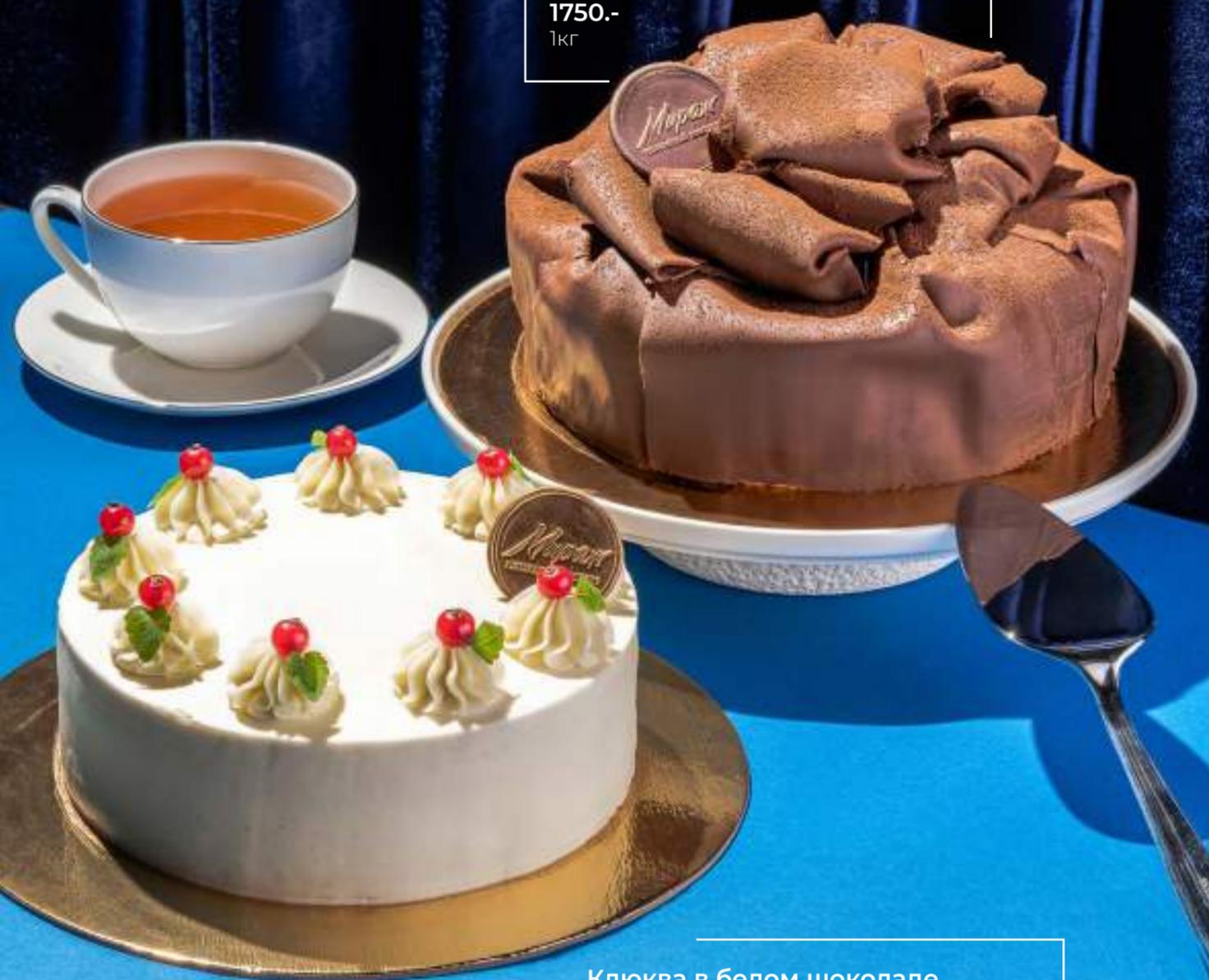
СЕКРЕТНЫЙ
ИНГРЕДИЕНТ
ЛЮБОВЬ



Шоколадный бант

Тонкие шоколадные коржи и крем на вареном сгущённом молоке, оформленном в нежном шоколаде

1750.-
1кг



Клюква в белом шоколаде

Бисквиты, крем на белом шоколаде и конфитюр из клюквы с легкой кислинкой

950.-
1кг

Клюква в белом шоколаде



Маракуйя

Нежный бисквит, мусс из белого шоколада, пюре маракуйя и прослойка из нежного манго

1900.-

1кг

Домашний торт

Бисквит с кусочками кураги и черносливом в сметанно-сливочном креме с грецким орехом

1250.-

1кг

Маракуйя

Шоколадный бант

Пьяная вишня

шоколадный бисквит с нежным сметанным кремом и вишней в шоколаде

1250.-

1кг

Орео

Шоколадный бисквит, сливочный крем
и та самая печенька

1600.-
1кг



Красный бархат
нежный бисквит
в сырном креме

1450.-
1кг



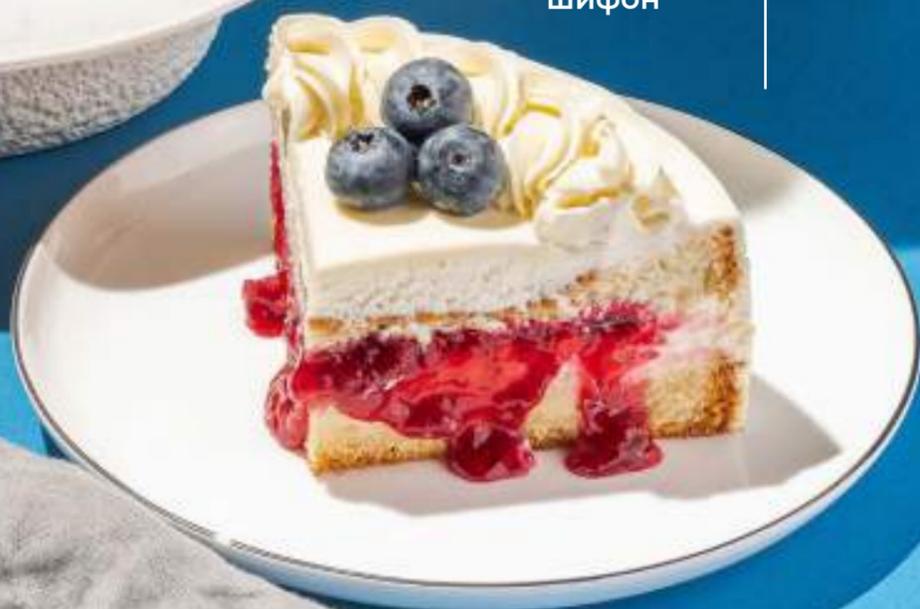
**Пьяная
вишня**



Орео



**Малиновый
шифон**



Анна Павлова
Воздушное безе
с клубникой в креме

1750.-
1кг



Клубника со сливками
Нежный бисквит
с воздушным сметанным кремом
и клубникой, оформлен шоколадом

1350.-
1кг



Ягодный
Пропитанный бисквит,
лесная ягода
и воздушный
сливочный крем
на сливках

1400.-
1кг



Ягодный



**Клубника
со сливками**



Медовик

Медовые коржи
и воздушный карамельный крем

950.-

1кг



Малиновый шифон

Шифоновый бисквит с малиновым конфи
и сливочным кремом

1400.-

1кг



МОЁ ТЕЛО
— ЭТО МОЙ ХРАМ,
А ХРАМУ
ИНОГДА НУЖНЫ
ПИРОЖНЫЕ



Меренговый рулет

Воздушный, тающий во рту рулет с ягодным кули и сырным кремом

1750.-
1кг



Два шоколада с малиной

Бисквиты «Брауни» на темном шоколаде, мусс из молочного шоколада и малинового кули

1850.-
1кг



Фисташка в кокосе

Бисквиты с прослойкой фисташкового пралине, утопленного в кокосовом муссе, покрытым шоколадным велюром

1950.-
1кг



Фисташка в кокосе



Два шоколада с малиной



Прага

Шоколадный бисквит,
абрикосовый конфитюр
и шоколадный крем

1500.-
1кг



Наполеон

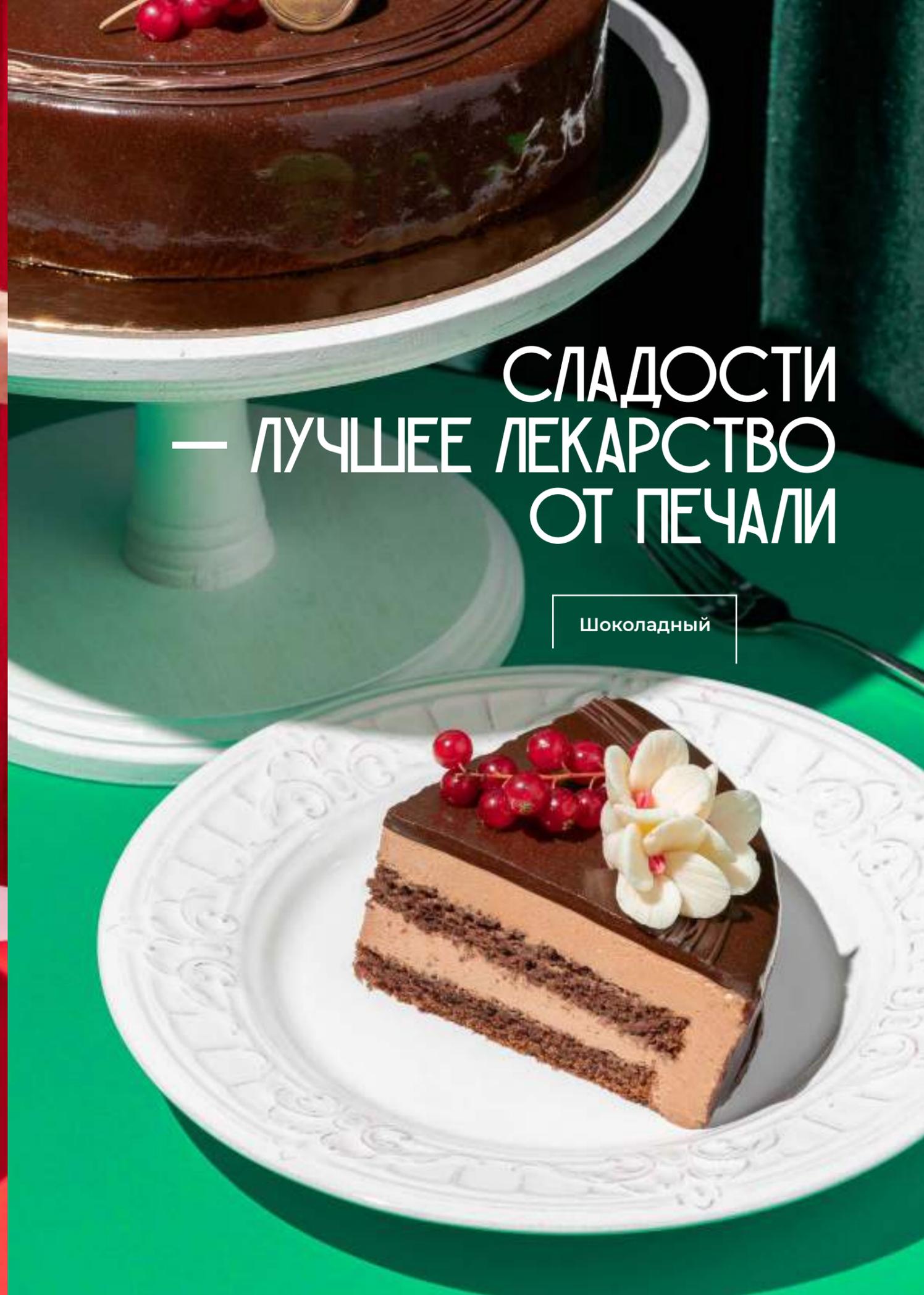
Тонкие
слоеные коржи
и крем-пломбир

1650.-
1кг



Прага





СЛАДОСТИ
— ЛУЧШЕЕ ЛЕКАРСТВО
ОТ ПЕЧАЛИ

Шоколадный

Шоколадный
Шоколадно-молочный мусс
и нежные шоколадные бисквиты

1900.-
1кг

Шоколадно-банановый
Шоколадные бисквиты,
сметанный крем и кусочки банана

950.-
1кг



Апельсиновый пикник
Бисквиты с кусочками апельсина
в сливочно-сырном кремом

1700.-
1кг



Эстерхази
Тонкие ореховые бисквиты,
заварной крем с фундуком

1600.-
1кг



СЧАСТЬЕ
НЕЛЬЗЯ КУПИТЬ,

Морковный
Сырно-апельсиновый крем,
пропитанные морковные,
с ананасом и орехами, бисквиты

1650.-
1кг

Полет
Безе с грецким орехами
и масляным кремом

1500.-
1кг

Полет

НО МОЖНО
КУПИТЬ «ПОЛЕТ»,
А ЭТО ПОЧТИ ТО ЖЕ САМОЕ

Анна Павлова

яйцо, сахар, сливки, шоколад, клубника

1750.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 270/16/2/28

Пьяная вишня

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, разрыхлитель, сметана, сливки, вишня желатин, шоколад

1250.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 316/16/4/39

Красный бархат

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, краситель пищевой, разрыхлитель, молоко, сметана, сливки, сыр «Креметте»

1450.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 395/19/9/44

Малиновый шифон

яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, молоко, малина, сливки, сыр «Креметте», сахарная пудра

1400.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 282/14/8/30

Медовик

яйцо, сахар, мёд, мука, масло сливочное, сода, сок лимона, сливки, сгущенное молоко вареное, молоко, крахмал

950.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 323/12/4/49

Морковный

яйцо, сахар, морковь, ананас консервированный, цедра апельсина, грецкий орех, кокосовая стружка, масло растительное, мука, корица, разрыхлитель, масло сливочное, сыр «Креметте», сахарная пудра

1650.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 299/20/5/25

Наполеон

маргарин, мука, яйцо, сгущенное молоко, сыр маскарпоне

1650.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 353/21/5/34

Полет

яйцо, сахар, грецкий орех, масло сливочное

1500.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 405/22/5/44

Прага

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, разрыхлитель, шоколад, сливки, сыр «Маскарпоне», джем абрикосовый

1500.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 364/18/4/46

Шоколадно-банановый

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, разрыхлитель, молоко, масло растительное, банан, сметана, сливки

950.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 245/14/3/24

Шоколадный

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, шоколад, сливки, желатин, молоко сгущенное, сироп глюкозы

1900.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 323/14/4/43

Эстерхази

яйцо, мука, сахар, фундук, шоколад, масло сливочное, молоко, крахмал

1600.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 379/24/7/32

Апельсиновый пикник

яйцо, сахар, молоко, апельсин, арахис, масло растительное, мука, шоколад, сливки, сыр «Креметте»

1700.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 326/19/7/30

Два шоколада с малиной

яйцо, сахар, шоколад, мука, разрыхлитель, сливки, малина, желатин

1850.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 340/21/7/30

Клубника со сливками

яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, молоко, клубника, сметана, сливки

1350.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 265/15/5/27

Маракуйя

яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, пюре манго, пюре маракуйя, шоколад, сливки, желатин, молоко

1900.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 363/20/15/30

Меренговый рулет

яйцо, сахар, клубника, желатин, сыр «Креметте», сливки, сахарная пудра, крахмал

1750.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 292/18/5/25

Орео

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, сливки, молоко, сыр «Креметте», масло растительное, печенье «Орео»

1600.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 330/20/6/31

Ягодный

яйцо, сахар, мука, малина сублимированная, малина/клубника/ежевика/брусника/вишня, сметана, желатин, молоко, сыр «Креметте»

1400.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 270/12/9/30

Фисташка в кокосе

яйцо, сахар, мука, какао-порошок, шоколад, фисташка, кокосовое молоко, сливки, желатин

1950.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 386/28/5/27

Домашний торт

яйцо, сахар, мука, грецкий орех, курага, чернослив, сметана, сливки

1250.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 398/21/5/46

Клюква в белом шоколаде

яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, шоколад, сливки, желатин, молоко, клюква

950.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 363/20/5/41

Шоколадный бант

яйцо, мёд, сахар, мука, какао-порошок, разрыхлитель, сгущенное молоко вареное, сметана, сливки, шоколад

1750.- 1 кг

КБЖУ 100 г: 319/17/6/35

СКИДКА -15% НА САМОВЫВОЗ

Не суммируется с другими скидками и акциями

СКИДКА -10% ВСЕМ МОЛОДОЖЕНАМ И ИМЕНИННИКАМ!

При заказе банкета в «Мираже»

Мираж

Стоимость может меняться от сложности и декора торта

Диаметр, вес и другие детали оговариваются индивидуально
с кондитером при заказе

Заказ минимум за сутки

Оформить предзаказ

Отдел
доставки



8 3952

98 00 18

Банкетный
отдел



8 3952

67 01 01