

Производство кондитерских изделий ИП Геворкян А.О.

352900 Россия Краснодарский край, г.Армавир, пер.Пугачева 2/1

Тел: +7 (918) 6330020, +7 (900) 2751242

Mail: zk.2004@yandex.ru

Прайс-лист **Оптовая цена**

Наименование товара	Вес(нетто) в упаковке кг	Цена за ед. в руб.	Описание Срок реализации	Цена за упаковку в руб.
<i>Печенье сдобное</i>	Срок реализации до 30 суток			
Забава	1/3	105-00	Песочное печенье с цукатами 30 сут.	315-00
Соблазн	1/3	103-00	Песочное печенье с изюмом 30 сут.	309-00
Хоровод	1/3	106-00	Песочное печенье с ядром подсолнечника 30 сут.	318-00
Кольцо смородина	1/3	96-00	Песочное печенье с фруктовой начин 30 сут.	288-00
Кольцо абрикос	1/3	92-00	Песочное печенье с фруктовой начин 30 сут.	276-00
Кольцо дыня	1/3	94-00	Песочное печенье с фруктовой начин 30 сут.	282-00
Флорентины абрикос смородина	3	99-00	Песочное печенье с фруктовой начин 30 сут	297-00
Эсмиральда	1/3	132-00	Песочное печенье 30 сут.	396-00
Янтарное 41*32*7,5	1/2 1/1	99-00 105-00	Печенье из песочного теста в кукурузных хлопьях. 30 сут.	198-00 105-00
<i>Восточные сладости мучные</i>				
Бантик	1/2,5 1/1	89-00 95-00	Печенье из песочно- раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	222-50 95-00
Белочка 41*32*8,8	1/2,5 1/1	116-00 122-00	Пятислойное пирожное покрытое темной глазурью и посыпанное жареным дробленым арахисом. 30 сут.	290-00 122-00
Белый лебедь	½,5 1/1	112-00 119-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом и покрытое кондитерским гелем. 30 сут.	280-00 119-00
Бенефис	1/-2 1/1	121-00 125-00	Многослойное пирожное покрытое зефиром в белой и темной глазури. 30 сут.	242-00 125-00
Бригантина	1/2,5	102-00	Печенье из песочно-	255-00

	1/1	109-00	раскатного теста с крем-филом. 30 сут.	109-00
Бригантина творожная	1 /2,5 1/1	107-00 112-00	Печенье из песочно-раскатного теста с творожным вкусом. 30 сут.	267-50 112-00
Валент бел; тем. 41*32*8,8	1/2,5 1/1 1/0,7	118-00 124-00 87-00	Пятислойное пирожное в белой и темной глазури, посыпанное сердечк 30 сут.	295-00 124-00 87-00
Восхищение40,5* 32*7,5	1/2,5 1/1	96-00 101-00	Печенье из песочно-раскатного теста, с ванильным вкусом, присыпанное сахарной пудрой . 30 сут.	240-00 101-00
Вдохновенье	1 /2,5 1/1	95-00 100-00	Печенье из песочно-раскатного теста, с фруктово-ягодной начинкой. 30 сут.	237-50 100-00
Восточная сказка с изюмом	1/2,5 1/1	117-00 122-00	Восточная сладость из слоенно-рубленного теста с крем-филом и изюмом внутри 30 сут.	292-50 122-00
Восточная сказка с маком	1/2 1/1	117-00 122-00	Восточная сладость из слоенно-рубленного теста с маком 30 сут.	234-00 122-00
Вкусняшка	1/2,5 1/1	117-00 122-00	Восточная сладость из слоенно-рубленного теста с крем-филом 30 сут.	292-50 122-00
Венские	1/2,5 1/1 1/0,7	124-00 132-00 96-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и покрытое шоколадным кондитерским гелем. 30 сут.	310-00 132-00 96-00
Вишенка	½,5	130-00	Пятислойное пирожноепропитанное сливочным кремом и украшенное конд гелем 30 сут.	325-00
Вишневый десерт	1/3 1/1	116-00 121-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом и покрытое шоколадным кондитерским гелем. 30 сут.	348-00 121-00
Воздушный поцелуй	½,5	122-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом украшенное шоколадным кондитерским гелем. 30 сут.	305-00
Гата	1/2,5 1/1	97-00 102-00	Восточная сладость из песочно-раскатн теста. 30 сут.	242-50 102-00
Горка 35,8*25,5*7,8	1/3 1/1,5	102-00 110-00	Пирожное из крошкового теста с жареным арахисом облитое шоколадной глазурью. 15 сут.	306-00 165-00

Гребешки 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	92-00 98-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	230-00 98-00
Джемка	½,5	121-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом украшенное кондитерским гелем и рисом 30 сут.	302-50
Домино 41*32*8,8	1/2,5 1/1	120-00 128-00	Масляный бисквит в шоколадной глазури. 15 сут.	300-00 128-00
Детские	1/2,5 1/1	123-00 130-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом,украшенное кондитерской глазурью и кокосовой стружкой. 30 сут.	307-50 130-00
Для любимых	1 /2,5 1/1	121-00 129-00	Пирожное с фруктово-сливочным кремом, украшеное зефиром и покрытое конд гелем. 30 сут.	302-50 129-00
Дуэт	½,5	112-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом,покрытое кондитерской глазурью 30 сут.	280-00
Ежики 41*32*8,8	1/2 1/1	102-00 110-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки. 15 сут.	204-00 110-00
Жади 41*32*8,8	1/3 1/1	109-00 115-00	Пирожное из медового теста с какао, пропитанное кремом из вареной сгущенки 30 сут.	327-00 115-00
Жади с кокосом 41*32*8,8	1/3 1/1	111-00 118-00	Пирожное из медового теста с какао -порошком пропитанное кремом из вареной сгущенки в кокосовой стружке. 30 сут.	333-00 118-00
Жемчужина	1/2 1/1	121-00 129-00	Многослойное пирожное украшенное зефиром и декорированное темной глазурью. 30 сут.	242-00 129-00
Золотой ключик 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	105-00 111-00	Пирожное из медового теста , пропитанное кремом из вареной сгущенки, и украшенное крошкой и жареным арахисом. 30 сут.	262-50 111-00
Зебра 41*32*8,8	1/2,5 1/1	116-00 122-00	Пятислойное пирожное покрытое темной глазурью и пропитанное кремом из вареной сгущенки. 30 сут.	290-00 122-00
Звездная ночь	½,5	123-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое кондитерским гелем , украшеное возд рисом. 30 сут.	307-50
Изысканое с	1/2,5	107-00	Печенье из песочно-	267-50

творожной массой	1/1	112-00	раскатного теста с творожной массой. 30 сут.	112-00
История любви	1/2 1/1	121-00 129-00	Многослойное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки украшенное цветным зефиром. 30 сут.	242-00 129-00
Искушение св	1/3 1/1	121-00 129-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом, украшенное белой и темной глазурью. 30 сут.	363-00 129-00
Искушение св-тем	1/3 1/1	123-00 129-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом, украшенное белой и темной глазурью. 30 сут.	369-00 129-00
Искушение тем	1/3 1/1	125-00 131-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом, украшенное белой и темной глазурью. 30 сут.	375-00 131-00
Идиллия	1/2,5 1/1	116-00 122-00	Пятислойное пирожное покрытое темной глазурью и пропитанное сливочным кремом. 30 сут.	290-00 122-00
Идеал	½,5 1/1	119-00 125-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом и украшенное лепестками арахиса и кондитерским гелем 30 сут	297-50 125-00
Капелька мраморная с фруктовым наполнителем в белом и темном геле	1/2,5 1/1	121-00 129-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и покрытое шоколадным кондитерским гелем. 30 сут.	302-50 129-00
Карнавал 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	95-00 100-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	237-50 100-00
Кармен	½,5 1/1	123-00 129-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое шоколадным кремом и кондитерским гелем , украшеное кокосом. 30 сут.	307-50 129-00
Киевские	½,5 1/1	140-00 145-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом и украшеное зефиром 30 сут.	350-00 145-00
Колобок	1/2,5 1/1	129-00 135-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом иукрашеное сахарной мастикой. 30 сут.	322-50 135-00

Колосок 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	99-00 106-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	247-50 106-00
Косичка	1/2,5 1/1	143-00 150-00	Восточная сладость из песочно-раскатн теста и пропитанное медом 45 сут.	357-50 150-00
Королевские св-тем	1/2,5 1/1	121-00 127-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом. 30 сут.	302-50 127-00
Королевские св	1/2,5 1/1	119-00 135-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом. 30 сут.	297-50 135-00
Королевские тем	1/2,5 1/1	123-00 129-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом. 30 сут.	307-50 129-00
Кофейное	1/2,5 1/1	113-00 120-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом,украшеное какао 30 сут.	282-50 120-00
Кредо 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	107-00 113-00	Пирожное из медового теста пропитанное кремом из вареной сгущенки, и украшенное крошкой и жареным грецким орехом. 30 сут.	267-50 113-00
Креолка	1/2,5	123-00	Многослойное пирожное пропитанное сливочным кремом,украшеное конд гелем 30 сут.	307-50
Кара-кум	1/2,5 1/1	116-00 122-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом , присыпанное жареным дробленным арахисом, и декорированное белой и темной глазурью . 30 сут.	290-00 122-00
Каприз св	1/3 1/1	119-00 124-00	Многослойное пирожное покрытое темной глазурью и пропитанное кремом из вареной сгущенки. 30 сут	357-00 124-00
Каприз св-тем	1/3 1/1	121-00 127-00	Многослойное пирожное покрытое темной глазурью и пропитанное кремом из вареной сгущенки. 30 сут	363-00 127-00
Каприз тем	1/3 1/1	123-00 129-00	Многослойное пирожное покрытое темной глазурью и пропитанное кремом из вареной сгущенки. 30 сут	369-00 129-00
Конверт	1/2,5	122-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое кондитерским гелем , украшеное возд рисом.	305-00

Колечки св	½,5	123-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое кондитерским гелем ,30 сут	307-50
Колечки тем	½,5	125-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое кондитерским гелем ,30 сут	312-50
Кольцо	½,5 1/1	130-00 136-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом и покрытое кондитерским гелем 30 сут.	325-00 136-00
Кунжутное	1/2,5 1/1	95-00 100-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фрукт начинкой посыпанн жареным кунжутом. 30 сут.	237-50 100-00
Кураж	1/2,5 1/1	118-00 123-00	Пятислойное пирожное с начинкой из вар сгуц и крем-брюле 30 сут.	295-00 123-00
Лазурные	½,5	112-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом и покрытое кондитерским гелем 30 сут.	280--00
Легенда	1/2,5 1/1	118-00 123-00	Пятислойное пирожное с начинкой из вареной сгущенки 30 сут.	295-00 123-00
Лепесток	½,5	132-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом,украшеное какао и кокосом 30 сут.	330-00
Любимые	1/2,5 1/1	122-00 130-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и украшенное глазурью 30 сут.	305-00 130-00
Магнолия	1/2,5 1/1	116-00 122-00	Пятислойное пирожное покрытое белой глазурью и пропитанное фруктово сливочкремом. 30 сут.	290-00 122-00
Маковые	½,5	123-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом иукрашеное кондитерским гелем и кокосом 30 сут.	307-50
Маргаритка	½,5	103-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом и декорированное кондитерским гелем 30 сут.	257-50
Маска	½,5 1/1	123-00 129-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое шоколадным кремом и кондитерским гелем ,украшеное возд рисом. 30 сут.	307-50 129-00

Медовое со сливочным кремом	1/2,5 1/1	112-00 119-00	Пятислойное пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом 30 сут.	280-00 119-00
Медовое	1/2,5 1/1	112-00 119-00	Пятислойное пирожное из медового теста пропитанное кремом из вареной сгущ 30 сут.	280-00 119-00
Мозайка 41*32*8,8	1/2 1/1	109-00 113-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки, украшенный зефиром и цукатами. 15 сут.	218-00 113-00
Монблан св	1/2,5 1/1	119-00 125-00	Пятислойное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки, украшенное воздушным рисом, в белой и темной глазури. 30 сут.	297-50 125-00
Монблан св-тем	1/2,5 1/1	121-00 128-00	Пятислойное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки, украшенное воздушным рисом, в белой и темной глазури. 30 сут.	302-50 128-00
Монблан тем	1/2,5 1/1	123-00 130-00	Пятислойное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки, украшенное воздушным рисом, в белой и темной глазури. 30 сут.	307-50 130-00
Морозко	1/2,5	110-00	Пирожное из медового теста, пропитанное сливочным кремом из вареной сгущенки . 30 сут.	275-00
Надежда 40,5*31,5*10,5	1/2,5 1/1	102-00 110-00	Пирожное из медового теста, пропитанное кремом из вареной сгущенки и декорированное белой и темной глазурью. 30 сут.	255-00 110-00
Наслаждение	3	133-00	Пятислойное пирожное пропитанное шоколад кремом и украшенное украшенное сливочным кремом 30 сут.	399-00
Наполеон	1/3 1/1	110-00 117-00	Слоенно-рубленного теста пропитанное сливочным кремом 30 сут.	330-00 117-00
Неженка с орехом	1/2 1/1	108-00 112-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки обсыпанный жареным арахисом. 15 сут.	216-00 112-00
Неженка с рисом 41*32*8,8	1/2 1/1	106-00 110-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки обсыпанный воздушным рисом. 15 сут.	212-00 110-00
Ночной блюз	1/2 1/1	121-00 125-00	Многослойное пирожное украшенное зефиром и плиткой из тем шокол.30 сут.	242-00 125-00

Ореховое 41*32*8,8	1/2 1/1	108-00 112-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки обсыпанный жареным дробленным арахисом. 15 сут.	216-00 112-00
Ореховая роцца	½,5 1/1	121-00 127-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое шоколадным кремом и кондитерским гелем , украшеное арахисом.	302-50 127-00
Пахлава с арахисом 35,8*25,5*7,8	1/3 1/1	96-00 101-00	Восточная сладость из песочно-раскатного теста с жареным арах. 30 сут.	288-00 101-00
Пахлава с грецким орехом	1/3 1/1	116-00 121-00	Восточная сладость из песочно-раскатного теста с грецким орехом.30 сут.	348-00 121-00
Паутинка	1/2,5 1/1	111-00 118-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и украшенное кондитерским гелем. 30 сут.	277-50 118-00
Парижанка	1/3 1/1	121-00 127-00	Трехслойное пирожное украшенное нежным и воздушным суфле в темной глазури 30 сут.	363-00 127-00
Плетеночка	½,5	122-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и украшенное кондитерским гелем. 30 сут.	305-00
Птичка 41*32*8,8	1/2 1/1	107-00 111-00	Масляный бисквит пропитанный фруктовой начинкой и украшенный зефиром в темн глазури.15 сут.	214-00 111-00
Пальчики 41*32*8,8	1/2,5 1/1	97-00 102-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	242-50 102-00
Пальчики комарика	1/3 1/1	113-00 120-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	339-00 120-00
Пирамида	1/2,5 1/1	118-00 124-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом, и декориров белой и темной глазурью. 30 сут.	295-00 124-00
Причуда	1/2,5 1/1	124-00 132-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и украшенное кондитерским гелем. 30 сут.	310-00 132-00
Подушечка	½,5	124-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом и	310-00

			украшенное кондитерским гелем. 30 сут.	
Райские	½,5 1/1	114-00 120-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое шоколадным кремом и кондитерским гелем , украшенное какао. 30 сут.	285-00 120-00
Рафаэлло	½,5	123-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом ,покрытое кондитерским гелем 30 сут.	307-50
Рогалики с повидлом	1/2,5 1/1	92-00 98-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	230-00 98-00
Рогалики со сгущенкой	1/2,5 1/1	96-00 101-00	Печенье из песочно-раскатного теста со сгущенкой. 30 сут.	240-00 101-00
Рогалики с крем-филом	1/2,5 1/1	97-00 102-00	Печенье из песочно-раскатного теста с крем-филом. 30 сут.	242-50 102-00
Рогалики с кунжутом	1/2,5 1/1	96-00 101-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой в кунжуте.30 сут.	240-00 101-00
Рулетки с орехом 41*32*8,8	1/3 1/1	99-00 107-00	Восточная сладость из песочно-раскатного теста с жареным арахисом. 30 сут.	297-00 107-00
Рулетки с маком	1/,3 1/,1	119-00 124-00	Восточная сладость из слоенно-рубленного теста с изюмом, маком, ядром подсолнечника, и арахисом внутри 30 сут.	357-00 124-00
Сеточка	½,5	130-00	Пятислойное пирожноепропитанное сливочным кремом и украшенное конд гелем 30 сут	325-00
Сладкая тайна	1/2,5 1/1	118-00 124-00	Многослойное пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом декорированное белой и темной глазурью 30 сут.	295-00 124-00
Сладкоежка 40,5*31,5*10,5	1/4 1/2,5 1/1	99-00 100-00 108-00	Пирожное из медового теста, пропитанное кремом из вареной сгущенки. 30 сут.	396-00 250-00 108-00
Сластёна	½,5	130-00	Пятислойное пирожноепропитанное сливочным кремом и украшенное конд гелем 30 сут.	325-00
Смак	½,5	111-00	Пирожное из медового теста, пропитанное сливочным кремом икрашенное какао. 30 сут.	277-50

Смуглянка	1/3,5 1/2 1/1,5	98-00 102-00 105-00	Пирожное из крошкового теста пропитанное кремом из вареной сгущенки и обсыпанное крошкой с какао-порошком. 15 сут.	343-00 204-00 157-50
Снежок	½,5	132-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом и украшенное кокосом 30 сут.	330-00
Сочни	½,5	122-00	Многослойное пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом декорированное гелем 30 сут.	305-00
Фантазия	1/3 1/1	112-00 119-00	Пирожное из медового теста, пропитанное фруктовой начинкой и украшенное зефиром. 30 сут.	336-00 119-00
Фруктовая сказка	1/2,5 1/1	107-00 113-00	Пирожное из медового теста, пропитанное фруктовой начинкой, покрытое белой и темной глазурью и присыпанное цукатами. 30 сут.	267-50 113-00
Сюрприз	1/3	119-00	Пирожное из крошкового теста пропитанное кремом из вареной сгущенки, облитое темной глазурью и обсыпанное воздушным рисом. 15 сут.	357-00
Сюрприз с черносливом	1/3 1/1,5	124-00 132-00	Пирожное из крошкового теста пропитанное кремом из вареной сгущенки, обсыпанное кокосовой стружкой, с черносливом. 15 сут.	372-00 198-00
Триумф 41*32*8,8	1 /2,5 1/1	109-00 116-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки, посыпанный тертой глазурью и украшенный грецким орехом. 15 сут.	272-50 116-00
Талисман	1/3 1/1,5	102-00 109-00	Пирожное из крошкового теста пропитанное кремом из вареной сгущенки, обсыпанное жареным дробленым арахисом. 15 сут.	306-00 163-50
Улитка	½,5 1/1	111-00 122-00	Пирожное из медового теста, пропитанное сливочным кремом и украшенное конд гелем 30 су	277-50 122-00
Форвард 41*32*8,8	1/3 1/1	109-00 116-00	Масляный бисквит поочередно пропитанный фруктовой начинкой и кремом из вареной сгущенки, в глазури. 15 сут.	327-00 116-00
Флирт	1-2,5 1-1	120-00 125-00	Песочное печенье со сливочной начинкой и декорированное темной глазурью. 30 сут.	300-00 125-00

Шалуinya	1/2,5 1/1	92-00 98-00	Печенье из песочно-раскатного теста с фруктовой начинкой. 30 сут.	230-00 98-00
Шарлотка	1/2,5	112-00	Пирожное из медового теста пропитанное сливочным кремом и покрыто конд гелем 30 су	280-00
Шахматный этюд 41*32*8,8	1 /2,5 1/1	109-00 116-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки и украшенный зефиром. 15 сут.	272-50 116-00
Шоколадный остров	1/2,5 1/1	127-00 132-00	Пятислойное пирожное пропитанное кремом из варен сгущ ,украшенное сливочным кремом 30 сут.	317-50 132-00
Цветочное 40,5*31,5*10,5	1 /2,5 1/1	107-00 113-00	Масляный бисквит пропитанный кремом из вареной сгущенки, и украшенный зефиром и цукатами.15 сут.	267-50 113-00
Эклеры «Березка» со сгущенкой	1-/3 1/1	109-00 116-00	Заварное тесто с вареной сгущенкой. 15 сут.	327-00 116-00
Эклеры « Виктория» со сгущ. 40,5*31,5*10,5	1/3 1/1	109-00 116-00	Заварное тесто с вареной сгущенкой. 15 сут.	327-00 116-00
Эклеры « Виктория» с крем-филом	1/3 1/1	111-00 118-00	Заварное тесто с крем-филом. 15 сут.	333-00 118-00
Эклеры «Виктория» со сливками	1/2 1/0,7	116-00 86-00	Заварное тесто со взбитыми сливками. 15 сут.	232-00 86-00
Эклеры « Березка» с крем-филом	1/3 1/1	111-00 118-00	Заварное тесто с крем-филом. 15 сут.	333-00 118-00
Эклеры «Березка» со сливками	1/2 1/0,7	116-00 86-00	Заварное тесто со взбитыми сливками. 15 сут.	232-00 86-00
Экзотика	1/2 1/1	122-00 127-00	Многослойное пирожное пропитанное кремом из вареной сгущенки, украшенное зефиром и арахисовыми лепестками. 30 сут.	244-00 127-00
Элегия	1/2,5 1/1	123-00 131-00	Пятислойное пирожное пропитанное сливочным кремом , украшенное кондитерским гелем и лепестками арахиса 30 сут.	307-50 131-00

Ягодка	1/2,5 1/1	130-00 136-00	Пятислойное пирожное пропитанное фруктово-сливочным кремом, украшенное сахарной мастикой и ягодным мармеладом. 30 сут.	325-00 136-00
Слойка «Гата»	2,5	108-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с ванильной начинкой 30 сут.	270-00
Слойка с сыром	1,5	108-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с сыром 30 сут.	162-00
Слойка лесной орех	2	112-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с ароматной начинкой «Лесной орех» 30 сут.	224-00
Слойка «Самоцветы»	2	110-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с фруктовой начинкой 30 сут.	220-00
Слойка «Серенада»	2	108-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с малиновой начинкой 30 сут.	216-00
Слойка «Ушки»	1,5	99-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с сахаром 45 сут.	148-50
Слойка «Фигурные чернослив»	2	110-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с черносливом 30 сут.	220-00
Слойка «Фигурные рахат-лукум»	2	110-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с рахат-лукумом 30 сут.	220-00
Слойка «Фруктовые ракушки»	2,5	105-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с фруктовой начинкой 30 сут.	262-50
Слойка «Чародейка»	1/2,5	111-00	Воздушное пирожное из слоеного теста пропитанное сливочной начинкой 30 сут.	277-50
Слойка «Язычки»	1,5	95-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с сахаром 30 сут.	142-50
Слойка «Пенечки»	2,5	117-00	Воздушное пирожное из слоеного теста с маковой начинкой 30 сут.	292-50
Кексы	Срок реализации до 30 суток			
Кекс Изюмный «Маша и медведь»	1-1/2 1/1	124-00 130-00	Заварное тесто с изюмом. 30 сут.	248-00 130-00
Кекс «Маша и Медведь» с крем-филом	1-1/2 1/1	124-00 130-00	Заварное тесто с крем-филом. 30 сут.	248-00 130-00

Рулеты бисквитные	Срок реализации до 15 суток			
«Нарезной» с зефиром	1-/3	102-00	Бисквитное тесто с зефиром и мармеладом внутри 15 сут.	306-00
Ореховый	1-/1	136-00	Бисквитное тесто со сливочным кремом и арахисам 15 сут.	136-00
Сказка	1-/1,5	106-00	Бисквитное тесто со сливочным кремом и коксом 15 сут.	159-00
Малютка	1/0,8	84-00	Бисквитное тесто со сливками 15 сут.	84-00
Изделия кондитерские пастильные	Срок реализации до 90 сут.			
Суфлетто (клубника, лимон, яблоко, абрикос)	1 /2	127-00	Нежное, воздушное суфле с фрукто-ягодным мармеладом 90 сут.	254-00
«Ванильный мусс» (клубничный, абрикосовый)	1 -/4	99-00	Нежное, воздушное суфле с фрукто-ягодным мармеладом оформленное песочным печеньем , и украшенное кокосом. 45 сут.	396-00
Мармелад	Срок реализации до 90 сут.			
Фруктово- ягодный	1 /2,5	89-00	Мармелад со вкусом клубники и абрикоса.90 сут	222-50