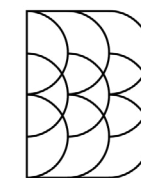
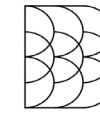




TORTY BIG BONJOUR



BIG-BONJOUR
BISTROT



BIG-BONJOUR
BISTROT

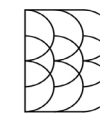
NIC NIE UŚWIETNI PRZYJĘCIA LEPIEJ NIŻ TORT

Niezależnie, czy są to Twoje urodziny czy wieczór panieński, stworzymy dla Ciebie tort, który nie tylko zachwyci gości swoim smakiem, ale także unikatowym kształtem i perfekcyjnym wykończeniem. Podobnie jak w przypadku naszych wypieków, używamy produktów najwyższej jakości wyłącznie od zaufanych dostawców. Z naszym tortem, Twoje przyjęcie na pewno się uda!



Za nasze torty odpowiada sztab wykwalifikowanych cukierników, którzy swoje doświadczenie zdobywali nie tylko w najbardziej ekskluzywnych cukierniach w Poznaniu, ale przede wszystkim na szkoleniach w całej Europie. Stworzyliśmy dla nich miejsce, gdzie mogą realizować swoje najśmielsze cukiernicze fantazje. Dodając do tego dużą dawkę pasji i zaangażowania w każdy projekt, otrzymujemy dzieło kompletne - tort Twoich marzeń.

BON APPÉTIT!



BIG-BONJOUR
BISTROT

TORTY INDYWIDUALNE

MALINA-KOKOS

jasny biszkopt/krem śmietanka-kokos/malina

MALINA-MARAKUJA

jasny biszkopt/krem czekoladowy/želka z maliny/mus z marakuji/
crunch czekoladowo-orzechowy

ŚMIETANKA-OWOCE

jasny lub czekoladowy biszkopt/krem śmietanka-mascarpone/owoce

CZEKOLADA-WIŚNIA

czekoladowy biszkopt/syrop cukrowy z rumem (do wyboru także
opcja bezalkoholowa)/krem ciemna czekolada/crunch z mlecznej
czekolady/wiśnie

BEZA-ORZECH

beza z orzechem laskowym/krem patissiere/czekolada mleczna

RED VELVET*

czekoladowy biszkopt/krem cheese

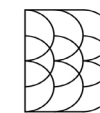
*na życzenie klienta, dostępna opcja z malinami

Wykończenie tortów: masa cukrowa/zamsz/krem.

Minimalna waga tortu wynosi 2 kg.

Sugerowana porcja na osobę to 200 g.

Cena: 120zł/kg



BIG-BONJOUR
BISTROT

TORTY MUSOWE

PISTACJA-TRUSKAWKA

biskopt migdałowy/mus pistacjowy/želka z truskawki,
limonki i mięty

PROSECCO-TRUSKAWKA

jasny biskopt/mus z białej czekolady/želka truskawkowa z prosecco

MALINA-MARAKUJA

jasny biskopt/krem czekoladowy/želka malinowa/mus z marakuji/
crunch czekoladowo-orzechowy

BIAŁA CZEKOLADA-CZARNA PORZECZKA

jasny lub czekoladowy biskopt/mus z czarnej porzeczki/
biała czekolada/želka z czarnej porzeczki z limonką

CZEKOLADA-ORZECH

biskopt czekoladowy/krem czekoladowo-orzechowy/želka
z czarnej porzeczki/crunch

TRICOLADA

biskopt czekoladowy/mus z ciemnej czekolady/mus z mlecznej
czekolady/mus z białej czekolady

KARMEL-BANAN

biskopt czekoladowy/mus czekoladowy/karmel/banan

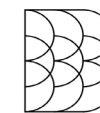
Wykończenie tortów musowych: zamsz lub polewa lustrzana.

Minimalna waga tortu wynosi 1 kg.

Sugerowana porcja na osobę to 100-150 g.

Cena: 100zł/kg





BIG-BONJOUR
BISTROT

TORTY KLASYCZNE

MIODOWNIK

biskopt miodowy/krem śmietankowy

Waga: 2,3 kg

Cena: 80zł/kg

TOFFI

ciasto kruche/mascarpone/biała czekolada/karmel/orzechy

Waga: 2,6 kg

Cena: 80zł/kg

TORT PAVLOVA

beza/krem śmietanka-mascarpone/owoce

Waga: 1 kg

Cena: 80zł/kg

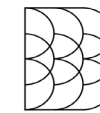
TORT DACQUOISE

beza/krem z kajmakiem/daktyl/orzechy włoskie

Waga; 1,5 kg

Cena: 90zł/kg

Podane wyżej gramatury są szacunkowe; rzeczywista waga tortu może się różnić o ok. 100 g.



BIG-BONJOUR
BISTROT

DEKORACJE I WYKOŃCZENIA INDYWIDUALNE

DODATKOWE WYKOŃCZENIE NA ZAMÓWIENIE:

- kwiaty,
- napis.
- makaroniki.
- płatki złota.
- figurki z masy cukrowej.

Dostępność owoców na torcie zależna od sezonu.

KOŃCOWA CENA TORTU ZALEŻY OD PREFERENCJI KLIENTA ORAZ FORMY WYKOŃCZENIA, DEKORACJI I JEGO PODSTAWY

Zamówienia prosimy składać na 3-7 dni przed realizacją. Jeśli mają Państwo zdjęcie swojego wymarzonego tortu, prosimy o wysłanie nam fotografii na adres e-mail poniżej. Na jej podstawie przygotujemy ofertę, proponując najbardziej przystępne rozwiązania.

Biuro Big Bonjour
pon. - pt.: 9:00 - 17:00
tel.: 880 524 742
torty@bigbonjour.com



Więcej informacji oraz realizacja zamówień:

Biuro Big Bonjour

pon.-pt.: 9:00 - 17:00

tel.: 880 524 742

torty@bigbonjour.com