

2021

# OFERTA WIELKANOCNA

---

TARTELETTE



OFERTA WIELKANOCNA  
2021

Jak co roku przygotowaliśmy dla Was wyjątkową wielkanocną ofertę. Znajdziecie w niej tradycyjne ciasta, a także mazurki, makowce i babki. Zamówienia przyjmujemy do niedzieli 28 marca.

SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ

MAILOWO	<a href="mailto:zamowienia@tartelette.pl">zamowienia@tartelette.pl</a>
TELEFONICZNIE	504 974 637 510 720 866
PRZEZ FACEBOOK'A	<a href="https://www.facebook.com/Krakow.Tartelette">@Krakow.Tartelette</a>

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ

2 KWIETNIA  
9:00 – 18:00

3 KWIETNIA  
8:00 – 12:00

PRACOWNIA  
ul. Duża Góra 2/3

KAWIARNIA  
Tartelette Café  
ul. Stradom 15

DOWOZY

Z uwagi na okoliczności w jakich przyjdzie spędzić nam kolejne święta, zdecydowaliśmy się na realizację dowozów na terenie całego Krakowa. Słodkości będą dostarczane prosto pod Wasze drzwi w piątek i sobotę.

Minimalna kwota zamówienia z dowozem to 200 zł.  
Proponowane godziny dostaw będą ustalane po zamknięciu list zamówieniowych tj. w poniedziałek 29 marca.



## TARTELETTE • SPECJAŁY WIELKANOCNE

ROZMIAR MAZURKÓW: 35 x 10 cm



### MAZUREK KAJMAKOWY

krucho-maślane ciasto z dodatkiem migdałów, domowa konfitura malinowa, krem kajmakowy

55 zł



### MAZUREK POMARAŃCZOWY

krucho-maślane ciasto, krem budyniowy i domowa konfitura pomarańczowa z prażonymi migdałami

55 zł



### MAZUREK RÓŻANY

z białą czekoladą

krucho-maślane ciasto z dodatkiem migdałów, cienka warstwa domowej konfitury różanej i wieńczący całość delikatny krem różany

60 zł



### MAZUREK CZEKOLADOWY

z bakaliami

krucho-maślane ciasto z dodatkiem migdałów, domowa konfitura jeżynowa i mnóstwo bakali zatopionych w czekoladzie deserowej

60 zł





**BABKI DROŹDZOWE**

---

11 cm Ø **27 zł**  
17 cm Ø **50 zł**



**BABKI UCIERANE**

---

15,5 cm Ø **45 zł**



**MAKOWIEC ZWIJANY**

---

Pyszne ciasto drożdżowe, podwójnie mielony mak z dodatkiem dużej ilości bakalii oraz polewą z lukru.

**45 zł**



**MAKOWIEC ZWIJANY**

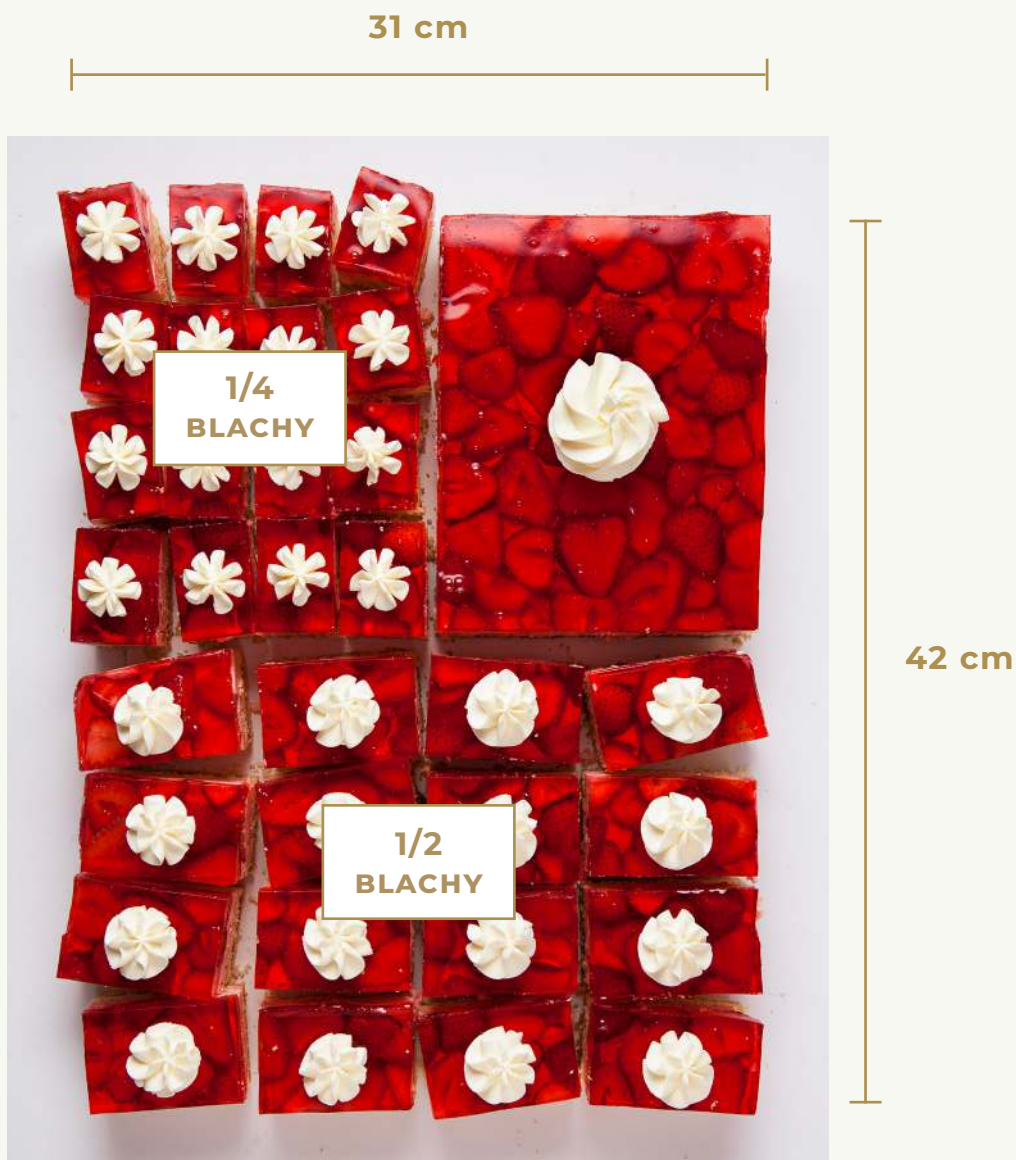
---

Pyszne ciasto drożdżowe, podwójnie mielony mak z dodatkiem dużej ilości bakalii oraz polewą z czekolady deserowej.

**45 zł**

## TARTELETTE • CIASTA Z BLACHY CIĘTE

Znacząca większość ciast w naszej pracowni powstaje w wielkości około 31 x 42cm. W okresie świątecznym istnieje możliwość zamówienia całej,  $\frac{1}{2}$  lub  $\frac{1}{4}$  blachy.



**UWAGA!** Ciasta nie są porcjowane. Wybrany rozmiar ciasta sprzedajemy w jednym kawałku, do samodzielnego podziału.

Ceny ciast podane są według wybranej wielkości

cała blacha	$\frac{1}{2}$ blachy	$\frac{1}{4}$ blachy
140	/ 70	/ 35 zł

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

## TARTELETTE • CIASTA Z BLACHY CIĘTE

---



### SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

---

W naszej wersji przygotowany na spodzie z prażonych orzechów laskowych.

180 / 90 / 45 zł



### SERNIK OKRĄGŁY Z MALINAMI

---

Puszysty delikatny sernik z twarogu, masła i śmietany zapieczony z dodatkiem świeżych malin

Forma 26cm Ø

100 zł



### KAJMAK

---

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

160 / 80 / 40 zł



### SERNIK

---

Pieczony z prawdziwego twarogu, masła i śmietany. W wersji z rodzynkami lub bez.

144 / 72 / 36 zł



### SERNIK OKRĄGŁY Z CZEKOLADĄ

---

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

Forma 21cm Ø

90 zł



### POMARAŃCZOWE

---

Krucze maślany spód, równie maślany krem pomarańczowo-cytrynowy, konfitura morelowa, krem na bazie mascarpone i wieńczący orange curd.

210 / 105 / 52,50 zł

## TARTELETTE • CIASTA Z BLACHY CIĘTE

---



### BAKALIOWE

---

nasza wariacja na temat Paschy, długo gotowany serek wanilowy z dodatkiem dużej ilości bakalii

**230 / 115 / 62,50 zł**



### NUGAT

---

Puszysty biszkopt, krem czekoladowy z chrupkami, galaretka malinowa z malinami i bita śmietana.

**180 / 90 / 45 zł**



### MIODOWNIK

---

Puszyste miodowe ciasto, przekładane kremem grysikowym i powidłem śliwkowym

**140 / 70 / 35 zł**



### KARMELOVE

---

Biszkopty z orzechów laskowych, delikatny krem żółtkowy z kawałkami karmelu i prażonymi orzechami laskowymi.

**210 / 105 / 52,50 zł**



### MALINOWA CHMURKA

---

spód z zapiekanych płatków migdałowych, galaretka malinowa z malinami, krem na bazie mascarpone i chrupiąca beza

**200 / 100 / 50 zł**



### MIGDAŁOWA POKUSA

---

Kwaśna śmietana, kajmak, migdałowy kruchy spód

**160 / 80 / 40 zł**



## TARTELETTE • TORTY

---



zdjęcie poglądowe



Orzechowy



Marchewkowy



Nugat

## TARTELETTE • TORTY

---

Koszt porcji tortu w świątecznym wariacie dekoracji to 12 zł, wyjątkiem jest pistacja - 16 zł

### NUGAT

---

- z malinami
- z wiśniami

### CZEKOLADOWY

---

- z domową konfiturą malinową
- z domową konfiturą różaną
- z wiśniami
- z kremem orzechowym

### PISTACJOWY

---

### MARCHEWKOWY

---

### ORZECHOWY

---

- czekoladowy (biszkopty z orzechów włoskich, krem czekoladowy)
- kawowy (biszkopty z orzechów włoskich, krem kawowy)

### CHAŁWOWY

---

- z pomarańczami





## KONTAKT

MAIL

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

TELEFON

504 974 637

510 720 866

FACEBOOK

[@Krakow.Tartelette](https://www.facebook.com/Krakow.Tartelette)

INSTAGRAM

[@tartelette.pl](https://www.instagram.com/tartelette.pl)

[@tartelette\\_cafe](https://www.instagram.com/tartelette_cafe)

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