

Le torte di Nonno Cesare

Torte artigianali per tutte le occasioni :

Anniversario, Compleanno, Comunione / Cresima, Addio al celibato, Matrimonio, Divorzio, Leva, Cena aziendale, Santa Pasqua, Santo Natale e per tutte le volte che non sapete cosa fare di dolce quando siete o avete ospiti.

L'ordinazione deve avvenire almeno uno o due giorni prima del ritiro.

Prezzi: non vendiamo a peso a porzione (le porzioni sono sempre abbondanti. Una torta per 16 persone costa € 40, ma basta per 20 o più.)

Torte classiche:

€ 2,50 a porzione

- Tartufata al cioccolato bianco (ricoperta di sfoglie di puro cioccolato bianco
- Chantilly (ricoperta con crema chantilly e panna montata bianca)
- Mimosa (ricoperta con pan di Spagna "grattugiato")
- Hawaiana (ricoperta di cocco grattugiato)

Torta Saint Honoré:

€ 3,00 a porzione

Torte alla frutta:

€ 3,00 a porzione

Molto indicate da maggio a ottobre, per via della stagione migliore per la frutta fresca, ma vengono bene tutto l'anno.

Profiteroles:

€ 2,50 a porzione

Facciamo un buonissimo profiterol, da asporto per minimo una decina di persone, tre bignè ogni porzione.

Pasticcini:

€ 25,00 al kg.

Cannoli ripieni, bignè, di frutta su base di pasta frolla o pasta Margherita, frutta secca ricoperta di cioccolato fondente, etc.etc.

N.B.: possiamo fare tutti i tipi di "foto da mangiare", stampate su carta di riso e con inchiostro commestibile fatto apposta per questo, le immagini possono essere fornite in tutti i formati, foto normale, foto digitale, su disco cdr, su chiavetta o direttamente prese da internet. Quindi anche il logotipo della ditta o di qualsiasi associazione che desidera festeggiare qualcosa.

Le foto costano € 7,00 cadauna, in formato A4 o leggermente più piccole.

Tutte le torte possono essere personalizzate, con scritte o dediche, fatte direttamente sulla torta oppure su supporto di pasta di mandorle (nelle torte di frutta).

E' possibile inoltre la scelta del colore che preferite.