



CO FE
FE ST

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



Заказать торты на сайте и по тел.:
+7 (968) 446-05-62
+7 (495) 212-10-59



- Авторские торты
- Классические торты
- Торты на заказ
- Бенто торты
- Кондитерские изделия
- Тарты
- Пироги



Возможности нашего шеф-кондитера не ограничены — мы можем реализовать любые ваши пожелания от пирамид из капкейков до пышных тортов на все случаи жизни.



Торты с логотипом



Кейтеринг



Корпоративные подарки



Велком наборы для конференций



Самовывоз из кофеен на следующий день



Возможно повышение цен.
Актуальные цены смотрите на сайте



Торт «Москва»

Торт «Москва» от шеф-кондитера - словно визитная карточка города: такой же стильный и запоминающийся! В его основе воздушные белково-ореховые коржи и нежный сливочный крем с вареной сгущенкой. Поверхность торта украшена традиционным декором из красной блестящей глазури на основе белого шоколада и названием города.

1000 г.

от **2500** ₺



Попробуйте наши лучшие шедевры вместе с **авторским** кофе от CofeFest!

Авторские торты

Флагманский торт «CofeFest»

Настоящий шоколадный торт, который обязательно понравится истинным ценителям шоколада. В основе торта - шоколадный бисквит, пропитанный изысканным шоколадным кремом. Сверху торт украшен ягодами голубики, конфетами «трюфель» и печеньем «орео».

1 600 г.

от **3900** ₺



Торт «Черничный соблазн»

Нежнейший и вкуснейший ягодный торт. Два слоя шоколадного бисквита, в середине - легкий мусс с целыми ягодами черники со взбитыми сливками и нежным сырным кремом.

1 500 г.

от **3800** ₺



Торт "Молочная девочка" с ягодами

«Молочная девочка» — это воздушный торт из коржей на сгущенном молоке и заварного крема. К нежному крему добавлена ягодная начинка по Вашему выбору.

1 500 г.

от **3800** ₺



Торт шоколадный с вишней

Наивкуснейший, нежный шоколадно-вишнёвый торт - это десерт для самых искушённых сладкоежек. Три слоя шоколадного бисквита, начинка из пряной вишни, глинтвейна и шоколадного сырного крема сделают этот торт фаворитом любого торжества. Устоять перед таким десертом просто невозможно!

1 500 г.

от **3900** ₺



*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

Торт с черной смородиной

Необычайно вкусный торт с черной смородиной порадует своим оригинальным оформлением и необыкновенным ягодным ароматом. Три слоя воздушного бисквита, восхитительный сливочный мусс с целыми ягодами черной смородины и нежный сырный крем сделают этот торт изысканным лакомством!

1 500 г.

от **3800** ₺



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

Классические торты

Торт «Красный бархат»

Яркий изысканный торт, состоящий из красных масляных бисквитов на фоне контрастного белоснежного крема. Ни с чем не сравнимый вкус воздушных, в меру упругих коржей в сочетании с нежным кремом на основе сливочного сыра с восхитительным ванильным послевкусием.

1 200 г.

от **2500** ₹



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

Торт «Трюфельный»

Нежный торт из восхитительного шоколадного бисквита, пропитанного ароматным сиропом и прослоенного нежным шоколадным кремом. Идеально подойдет любителю классической линейки тортов. Создан по образу и подобию популярных шоколадных трюфелей. Декорирован шоколадным кремом и слайсами темного шоколада.

1 200 г.

от **3100** ₹



*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

Торт «Медовик»

Медовый торт, созданный еще во времена императрицы Елизаветы Алексеевны. Приготовлен вручную на натуральном сливочном масле. Состоит из множества тонких медовых коржей с неповторимым карамельно-медовым ароматом и нежным вкусом. Гармоничное сочетание медовых коржей с воздушным сметанным кремом никого не оставит равнодушным.

1000 г.

от **2500** ₺



Торт «Лимонный с маком»

Если вы не пробовали сочетание мака и лимона в торте, то пришло самое время попробовать. Нежный торт с маковыми бисквитными коржами, пропитанный сливочным кремом с добавлением ароматного лимона. Украшен воздушной белковой меренгой.

1000 г.

от **2300** ₺



*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

Торт «Чизкейк Сникерс» (шоколадно-карамельный)

Отличный выбор для самых искушенных сладкоежек, влюбленных в необычные сочетания. Торт с насыщенными шоколадными коржами, карамельным муссом и кусочками ореховой нуги.

1 200 г.

от **3100** ₺



Торт «Наполеон»

Воздушный слоёный торт из хрустящего бездрожжевого теста, прослоенный нежным заварным кремом.

1000 г.

от **2300** ₺



Торт «Фисташковый с малиной»

Фисташковый торт с малиной – яркий и ароматный десерт. Нежный бисквит с натуральной фисташковой пастой, лёгким кремом и малиновым пюре. У этого десерта удивительный вкус с приятной малиновой кислинкой. Благодаря многослойности, высоту торта можно легко варьировать. Сверху торт по желанию украшается ягодами малины или брусники.

1000 г.

от **3400** ₺



Чизкейк классический

Удивительно нежный творожно-сливочный десерт с ванильными нотками на подушке из бисквитного коржа. Украшен свежими сезонными ягодами.

1 100 г.



от **2900** ₺

Торт «Три шоколада»

Шоколадный торт с бисквитной основой и тремя муссовыми слоями из разных видов шоколада, которые создают идеальную вкусовую композицию, очаровывающую своей нежностью. Это тот случай, когда не чувствуется приторность белого и горечь темного шоколада.

1000 г.



от **3100** ₺

Торт «Прага»

Легендарный, восхитительно-нежный и очень вкусный шоколадный торт "Прага". Он представляет собой три бисквитных коржа, пропитанных сахарным сиропом с нежным шоколадно-масляным кремом и кисло-сладким абрикосовым джемом. Украшен шоколадной помадкой.

1 200 г.



от **2900** ₺

Торт «Морковный»

Популярный во всем мире торт из пряных ароматных коржей с грецким орехом, кусочками сладкой моркови и нежностью сливочного сырного крема.

1 380 г.



от **3100** ₺

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

Ягодный меренговый рулет

Изысканный воздушный десерт из мягкой, тягучей и пластичной меренги с лёгким сливочным кремом и ягодной начинкой. Это что-то необыкновенное!

1 400 г.

от **2500** ₺



Рулет кофейный «CofeFest»

Для приготовления этого бархатного кофейного рулета с изумительным вкусом шеф-кондитер CofeFest использует кофе собственной обжарки, натуральное сливочное масло и прочие натуральные ингредиенты. Незабываемо приятное кофейное послевкусие!

480 г.

от **850** ₺



Меренговый рулет с фисташкой

Восхитительно нежный фисташковый десерт из мягкой, тягучей и пластичной меренги с лёгким сливочным кремом и начинкой из малины, закрученной в невесомый рулет, тающий во рту.

1 400 г.

от **2500** ₺



Рулет "Клубника со сливками"

Воздушный и очень нежный бисквит с начинкой из взбитых сливок с сыром маскарпоне и натуральной клубники – прекрасный легкий десерт с изысканным вкусом.

800 г.

от **1250** ₺



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

Бенто

Бенто торт – небольшой десерт, рассчитанный для одного-двух человек. Это способ выразить свою заботу, дружбу или любовь по важному поводу или просто так. Преимущество таких десертов - в индивидуальном дизайне и скорости изготовления.

от **850**₽



Торты на заказ

Создайте свой уникальный торт. Наши кондитеры изготовят его по индивидуальному дизайну, учтут все пожелания и воплотят в жизнь ваш идеальный торт.

от **2800**₽



Кондитерские изделия

Ассорти тарталеток

Тарталетки с песочной основой, с начинкой из заварного/сырного крема, украшенные ягодами.

от 6 шт.



от **1500** ₺

Эклеры

Классические эклеры с начинкой из нежного заварного крема со сливками в ассортименте.

5 шт.



от **850** ₺

Набор капкейков с ягодами

Миниатюрные кексы, украшенные шапочкой из лёгкого сырного крема с добавлением сыра маскарпоне и свежими ягодами.

4 шт.



от **650** ₺

Пирожное «Макарон»

Изысканный французский десерт из двух миндальных печений, соединенных кремом из натурального молочного шоколада.

от 5 шт.



от **450** ₺

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

ТАРТЫ

Самые свежие тарты!
Для бесценных уютных вечеров с близкими.
Ещё вкуснее с ароматным чаем в душевной компании.



*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца



от **1500**₽

Тарт «Творожный с брусникой»

Песочный тарт, в котором идеально сочетаются воздушный творог и сочная брусника.

900 г.



от **1500**₽

Цветаевский яблочный пирог

Рассыпчатая корзинка из песочного теста и кремовая сметанная начинка с ломтиками яблок.

740 г.

Тарт «Солёная карамель»

Прекрасное трио из песочной основы, изысканной соленой карамели и творожной начинки.

480 г.



от **1500**₽

Пирог с вишней и смородиной

Песочный пирог с сочной начинкой из вишни и смородины.

900 г.



от **1700**₽

*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные



Тарт «Яблочный»

Невероятно вкусный песочный тарт, в котором яблоки соединились с нежнейшей творожной заливкой.

750 г.



Тарт «Вишневый пай»

Сочетание тонкого хрустящего теста и обильного слоя влажной кисло-сладкой вишневой начинки.

620 г.



Тарт «Лимонная меренга»

Лимонный тарт с заварным кремом и меренгой на подложке из песочного теста

650 г.



Тарт «Ягодная поляна»

Песочный тарт с ванильным кремом, тропической глазурью и сезонными ягодами.

600 г.

*Состав кондитерского изделия и его внешний вид могут отличаться от представленного образца

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения, могут быть заменены на сезонные

Сладкие пироги

от **1100** ₺

Пирог с вишней



950 г.



от **2100** ₺

Пирог с черносливом и курагой



2000 г.



от **2000** ₺

Пирог Творожно-маковый



2000 г.



В нашем ассортименте

Торт "Киевский"	1000 г от 3450 ₺
Торт "Эстерхази"	1100 г от 3450 ₺
Торт "Бисквитный"	1200 г от 3450 ₺
Торт "Медовый с ягодами"	1500 г от 3450 ₺
Торт "Черничный медовик"	1000 г от 2500 ₺
Торт "Лесная сказка"	1800 г от 3100 ₺
Торт "Птичье молоко"	900 г от 2300 ₺
Торт "Ягодное суфле"	900 г от 2500 ₺
Торт "Тирамису"	800 г от 2500 ₺
Торт "Чизкейк малиновый"	1200 г от 2900 ₺
Торт "Бисквитный с ягодами"	1200 г от 3700 ₺
Мини-торт "Сердце"	550 г от 1000 ₺



Возможно повышение цен.
Актуальные цены смотрите на сайте





Более
140 кофеен



Собственное
производство



Поставки кофе, готовых
блюдов и десертов



Индивидуальная обжарка,
ферментация кофе



Торты на заказ
ручной работы



Корпоративные
обеды, кейтеринг





Разместить кофейню
+7 (985) 764-23-45



Профессиональное
обучение для бариста



Стать частью команды
+7 (968) 726-71-83

Заказать подарочные десерты:
+7 (968) 446-05-62  
+7 (495) 212-10-59
zakaz@cofefest.ru

