

2026

oferta chrzty i
komunie

TARTELETTE



OFERTA NA CHRZTY I KOMUNIE 2026

Na następnych stronach znajdziecie szeroką ofertę słodkości na Chrzty i Komunie. Zawarliśmy w niej różne smaki i style tortów, ciasta i drobne słodkości.

SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ

MAILOWO

zamowienia@tartelette.pl

TELEFONICZNIE

510 720 866

504 974 637



dekorowane naturalnie
kremem maślanym

TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE CENA OD 21 ZŁ ZA PORCJĘ

Tort dekorowany bitą śmietaną z owocami sezonowymi lub świeżymi kwiatami (eustomy i goździki w cenie) z dedykacją. UWAGA – na tortach dekorowanych bitą śmietaną nie umieszczamy elementów dekoracyjnych wykonanych z masy cukrowej (figurki, hostie itp.)



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



TARTELETTE · TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



torty

TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE NATURALNIE



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM CENA OD 25 ZŁ ZA PORCJĘ

Tort dekorowany specjalnie przygotowanym kremem maślanym. Istnieje możliwość umieszczenia na nim dodatków w formie płatków złota lub srebra czy też elementów dekoracyjnych z masy cukrowej np. figurki.



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE · TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • TORTY

DEKOROWANE KREMEM MAŚLANYM



TARTELETTE • SMAKI TORTÓW

CHAŁWOWY

Delikatny mus chałwowy z białą czekoladą i owocowym dodatkiem, do wyboru truskawki, maliny lub karmelizowane pomarańcze. W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy. Dopłata 2 zł do standardowej ceny porcji.



OREO

Czekoladowy biszkopt nasączony ponczem herbacianym, przełożony kremem mascarpone z ciasteczkami Oreo®. Proponujemy go również z dodatkiem świeżych malin.



MUS OWOCOWY

Delikatny krem owocowy z kawałkami owoców przygotowany na bazie jednej z naszych domowych konfitur i bitej śmietany. Dostępne warianty: malinowy, truskawkowy lub borówkowy. Do wyboru jasny lub ciemny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych.



CZEKOLADOWY

Czekoladowy biszkopt przełożony kremem na bazie czekolady deserowej. Dostępny w kilku wariantach: ze świeżymi malinami, z konfiturą różaną, malinową lub porzeczkową, z bitą śmietaną i wiśniami (czarny las). W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy. Dopłata 4 zł do standardowej ceny porcji.



TARTELETTE • SMAKI TORTÓW

OWOCOWY

Krem z prawdziwej bitej śmietany i mascarpone oraz duża ilość owoców sezonowych w postaci malin, borówek, truskawek i poziomek. Do wyboru jasny lub ciemny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych. Smak dostępny wyłącznie w sezonie letnim. Dopłata 2 zł do standardowej ceny porcji.



TRUSKAWKOWIEC / MALINOWIEC

Jasny biszkopt z mnóstwem truskawek lub malin, zatopionych w gotowanym przez nas serku waniliowym. Dostępny wyłącznie w sezonie. Opcjonalnie z sosem ze świeżych owoców. Dopłata 4 zł do standardowej ceny porcji.



MARCHEWKOWY

Marchewkowe biszkopty z płatkami migdałowymi, szczyptą cynamonu i przypraw korzennych, przełożone kremem z prawdziwej bitej śmietany z mascarpone.



TARTELETTE • SMAKI TORTÓW

PISTACJOWY

Czekoladowy biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych, z kremem z prażonych pistacji z dodatkiem świeżych malin.

Dopłata 6 zł do standardowej ceny porcji.



ORZECHOWY

Biszkopty z orzechów włoskich w kompozycji z kremem orzechowym, kawowym lub czekoladowym. W torcie stosujemy delikatny poncz alkoholowy.

Dopłata 4 zł do standardowej ceny porcji.



NUGAT

Puszysty jasny biszkopt nasączony ponczem na bazie owoców cytrusowych, krem czekoladowy z chrupkami, galaretka malinowa z malinami lub wiśniowa z wiśniami i prawdziwa bita śmietana. Dopłata 4 zł do standardowej ceny porcji.





TARTELETTE • INFORMACJE

TORTY

Szczegóły tortu w każdym przypadku uzgadniamy i wyceniamy indywidualnie.

Ostateczna cena tortu zależy od jego wielkości, smaku oraz dekoracji.

Zdjęcia naszych tortów przedstawiają wyłącznie niektóre propozycje dekoracji. Nie mamy zamkniętego wzornika tortów, często wykonujemy je według przesłanych przez Państwa inspiracji.

Torty dwupiętrowe i wyższe wykonujemy od 25 porcji.

DEKORACJE

Dodatki takie jak Hostie, opłatki i figurki są dodatkowo płatne.

- bućki, smoczki - 20 zł
- płatki jadalnego złota lub srebra - 25 zł / sztuka
- figurka - od 30 zł (cena zależna od stopnia szczegółowości oraz wielkości)
- Hostia - 20 zł
- nadruk na opłatku - 20 zł
- topper - 30 zł (dowolna treść, wykonywany na zamówienie)
- praliny - od 30 zł (w zależności od wielkości tortu)

CIASTA

Nasze ciasta pieczemy zawsze na bazie najwyższej jakości naturalnych składników, co daje gwarancję najlepszego, prawdziwie domowego smaku.

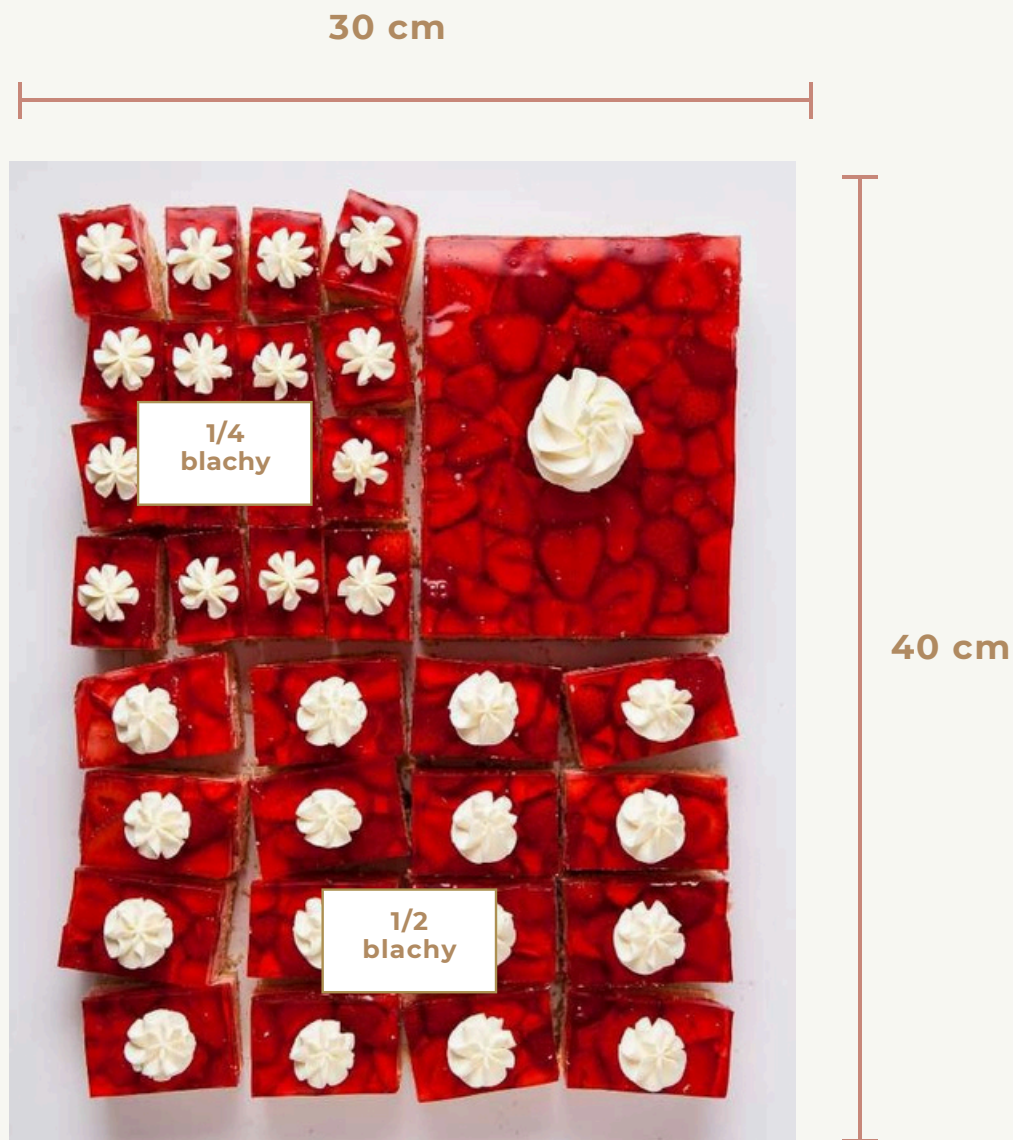
Podana przy każdym cieście cena dotyczy całej blachy, istnieje możliwość zamówienia $\frac{1}{2}$ lub $\frac{1}{4}$ ciasta.

Można je zamówić w całości lub pokrojone na porcję bankietowe, gdzie każda porcja jest udekorowana.



TARTELETTE • CIASTA Z BLACHY CIĘTE

Znacząca większość ciast w naszej pracowni powstaje w wielkości około 30 x 40 cm. Istnieje możliwość zamówienia całej, $\frac{1}{2}$ lub $\frac{1}{4}$ blachy.



ciasta z blachy cięte

Ceny ciast podane są według wybranej wielkości

cała blacha	$\frac{1}{2}$ blachy	$\frac{1}{4}$ blachy
280	/ 140	/ 70 zł

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

TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



brownie

Intensywnie czekoladowe, wilgotne ciasto, proponujemy je w wersji klasycznej lub z kawałkami białej czekolady.

40 porcji bankietowych, 22 cm x 32 cm

230 zł



sernik z białą czekoladą

Sernik przykryty warstwą kremu na bazie kwaśnej śmietany i białej czekolady, na kruchym spodzie z orzechami laskowymi.

60 porcji bankietowych, 25 cm x 38 cm

320 zł



czekoladowa ricotta

Podwójnie zapiekany czekoladowy spód, dwie warstwy serka ricotta z białą i ciemną czekoladą, całość zwieńczona polewą z czekolady deserowej.

48 porcji bankietowych, 22 cm x 32 cm

280 zł



marchewkowe

Puszyste ciasto marchewkowe z dodatkiem przypraw korzennych i płatków migdałowych, przełożone kremem na bazie mascarpone. Całość przyprószone wiórkami z białej czekolady.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

260 zł

TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



oreo

Ciemny biszkopt przełożony kremem mascarpone z ciasteczkami oreo.
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

260 zł



orzechowo-kawowe

Biszkopt z orzechów włoskich, delikatnie nasączony ponczem alkoholowym, przełożony kremem kawowym.
40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

330 zł



tartoletki

Kruche maślane ciasto, cienka warstwa konfitury owocowej, puszysty biszkopt, owocowy krem, galaretka owocowa z mnóstwem owoców.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

320 zł



tortowe czekoladowe

Czekoladowe biszkopy i czekoladowy mus. Proponujemy w wersji ze świeżymi owocami lub konfiturami.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

320 zł

TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



truskawowiec

Jasny biszkopt ze specjalnie przez nas gotowanego serka waniliowego z mnóstwem truskawek. Dostępny wyłącznie w sezonie letnim.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

350 zł



malinowiec

Jasny biszkopt ze specjalnie przez nas gotowanego serka waniliowego z mnóstwem malin. Dostępny wyłącznie w sezonie letnim.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

350 zł



karmelove

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

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

300 zł



sernik

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

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

280 zł

TARTELETTE · CIASTA Z BLACHY CIĘTE



malinowa chmurka

Spód z zapiekanych płatków migdałowych, galaretka malinowa z malinami, krem na bazie mascarpone, chrupiąca beza.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

300 zł



nugat

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

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

330 zł



kajmak

Kruche maślane ciasto, krem budyniowy, kajmak i odrobina bitej śmietany, przyprószoną prażonymi płatkami migdałów.

40 porcji bankietowych, 30 cm x 40 cm

280 zł

TARTELETTE · CIASTA OKRĄGŁE



sernik z malinami

Pieczony z prawdziwego twarogu, masła i śmietany z dodatkiem malin.

24 cm Ø **180 zł**



sernik baskijski

Rozpływający się w ustach, kremowy, lekko słony sernik na bazie serka philadelphia na kruchym maślanym spodzie.

24 cm Ø **180 zł**



sernik wiedeński

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

24 cm Ø **170 zł**

TARTELETTE • DROBNE SŁODKOŚCI



ciasteczka migdałowe

Miękkie ciasteczka pieczone na bazie migdałów z dodatkiem miodu.

30 zł / 10 sztuk



babeczka orzechowa

Krucha maślana babeczka z konfiturą malinową i delikatnym kremem z orzechów włoskich.

7 zł / sztuka



babeczka z maliną

Krucha maślana babeczka z konfiturą malinową i kremem budyniowym.

6 zł / sztuka



babeczka z borówką

Krucha maślana babeczka z konfiturą borówkową i kremem budyniowym.

6 zł / sztuka

TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



muffin

Różne warianty smakowe oraz dekoracyjne.

od 14 zł / sztuka



beziki

Małutkie beziki, dostępne w różnych kolorach.

12 zł / 100 gram



cakesicle

Biszkoptowe wnętrze z serkiem mascarpone i syropem pomarańczowym, pokryte czekoladą w właściwie dowolnym kolorze, dekorowane na przeróżne sposoby.

od 13 zł / sztuka



cake pops

Biszkoptowe wnętrze z serkiem mascarpone i syropem pomarańczowym, pokryte czekoladą w właściwie dowolnym kolorze, dekorowane na przeróżne sposoby.

od 9 zł / sztuka

TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



mini tarta pistacja

Kruche maślane ciasto, cienka warstwa konfitury malinowej, intensywnie pistacjowy krem z kawałkami pistacji i świeże maliny.

18 zł / sztuka



mini tarta słony karmel

Kruche maślane ciasto, słony karmel z orzechami pekan.

16 zł / sztuka



mini pavlova

Beza z owocami, konfiturą malinową i bitą śmietaną z mascarpone.

18 zł / sztuka



mini tarta owocowa

Kruche maślane ciasto, dostępne również w wersji czekoladowej, delikatny krem budyniowy, do wyboru owoce sezonowe.

15 zł / sztuka

TARTELETTE • DROBNE SŁODKOŚCI



ptyś z malinami

Ciasto parzone, krem mascarpone, domowa konfitura malinowa i świeże maliny.

10 zł / sztuka



trufla

Pralinka na bazie ciemnej czekolady z dekoracją dopasowaną do stylu uroczystości.

8 zł / sztuka



deser w kubeczku

Musy w różnych smakach z dodatkiem owoców lub pralinek z dekoracją dopasowaną do stylu uroczystości.

12 zł / sztuka



ciasteczka czekoladowe

Kruche ciasteczka czekoladowe z orzechami laskowymi.

30 zł / sztuk

TARTELETTE · DROBNE SŁODKOŚCI



ekler waniliowy

Ciasto parzone i krem waniliowy na bazie delikatnego budyniu.

9 zł / sztuka



ekler pistacjowy

Ciasto parzone i krem pistacjowy na bazie delikatnego budyniu.

12 zł / sztuka



ekler różany

Ciasto parzone i krem różany na bazie delikatnego budyniu.

11 zł / sztuka

TARTELETTE · UPOMINKI DLA GOŚCI



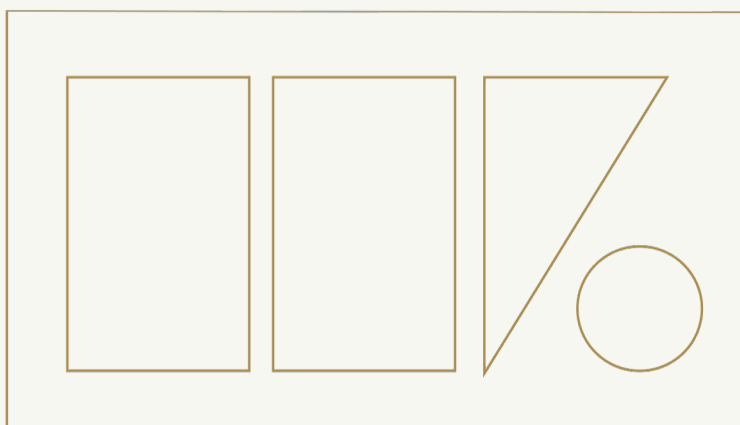
upominki dla gości

PACZKI Z CIASTAMI

Nasza standardowa paczka ma wymiar 16,5 x 11 x 8 cm znajdzie się w niej miejsce na trzy deserowej wielkości porcje ciasta i jedną drobną rzecz, babeczkę owocową, orzechową lub trufkę.

Paczki komponują Państwo dowolnie wybierając ciasta z powyższej oferty, cena jest stała.

45 zł za paczkę



KONTAKT

telefon

504 974 637
510 720 866

mail

zamowienia@tartelette.pl

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