



Sladká nabídka z cukrárny Saint Tropez



Dostali jste chuť na dobroty z naší cukrárny? Nechte se provést naší nabídkou!

Naše výroba je postavena na více jak 85 let dlouhé tradici. Využíváme stejné receptury jako mistři cukráři na konci 19. a počátku 20. století. Garantujeme vám, že do naší výroby proniknou jen ty nejkvalitnější suroviny a naopak průmyslově vyráběné polotovary a příchutě i chemické konzervanty mají vstup zakázán.

Naše zákusky, dorty i další laskominy zahrají prim na každé vaší oslavě, kde potěší smysly vašich blízkých nebo také osladí každou firemní akci.

Zkrátka, užijte si dodávku sladkých radostí, bez starostí!



Vánoce

Snad nikdy během roku se neslaví tolik, jako během Vánoc. Těžko pak pohledat někoho, kdo by si toto období dokázal představit bez sladkého. A naše vánoční nabídka čítá hned několik položek sladkého vánočního štěstí! Tak mrkněte níže, co můžete naservírovat na rodinný stůl, jak vyjádřit své díky zaměstnancům nebo omámit smysly vašim obchodním partnerům.

Kurzy a degustace pro firmy i jednotlivce

Řízená degustace dortů

Jako jediní v Praze, ale i celosvětově vám nabízíme řízenou degustaci dortů, při níž zavedeme vás, vaše kolegy či zákazníky do historie českého i světového cukrářství.

Naše putování odstartujeme už před 15 tisíci lety, kdy se začala psát historie výroby cukru. A popovídáme si o tom, jakým sladkostem holdovali naši předci, třeba ti z dob Karla IV.

Bude jen na vás, zda se zaměříme na dorty 19. století, nebo třeba na staletí staré vánoční tradice. Degustace samozřejmě obnáší i sladkou ochutnávku, kterou můžeme doplnit i párováním s vínem, to abyste věděli, jaký druh vinného moku nejlépe pasuje k dezertům.

Celá degustace je skvělá jako týmový zážitek, proto neváhejte, a věnujte ji svým zaměstnancům nebo pozvěte věrné klienty.



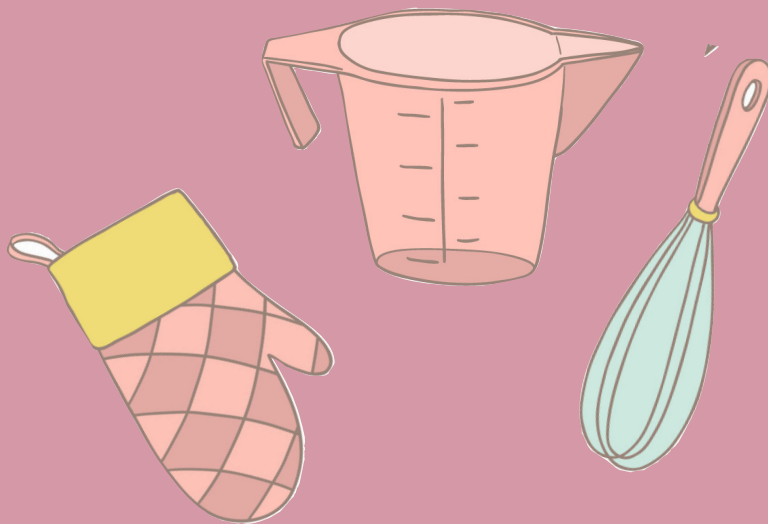
Cukrářské kurzy

Naučte se pod taktovkou nejlepších cukrářů
vládnout cukru, mouce i pečící troubě!

Našimi kurzy za posledních 15 let prošly stovky cukrářských nadšenců
i profesionálů. Jsme jediná cukrárna ve střední Evropě, kam jezdí
na praxi francouzští cukráři z pařížských škol.

Zúčastnit se můžete sami, nebo kurz darovat jako nezapomenutelný zážitek.
Rádi obsah kurzu přizpůsobíme vašemu firemnímu týmu i partě kamarádů.
Znáte snad lepší způsob, jak utužovat vztahy, než cukrem, tuhým
sněhem a spoustou zábavy?

Abychom se mohli plně věnovat všem zúčastněným,
kapacita kurzů je omezena na 6 osob.



Tradiční vánoční cukroví Úplně jako od babičky!

Vůně vanilky, pusa od čokolády, milovaný oříškový krém nebo ruce od marmelády. Dovedete si bez toho představit Vánoce? My rozhodně ne! Proto pro vás každý rok připravujeme 11 tradičních druhů toho nejlepšího vánočního cukroví, na které naši zákazníci pění ódy, že prý chutná „jako od babičky“. Může být lepší poklona? Myslíme si, že ne.

Na výrobu používáme receptury staré i 100 let, a ty, společně se zručností našich nejlepších cukrářů, zajistí ten pravý sváteční prožitek.

Cukroví vám dodáme balené po 500 či po 1000 gramech zabalené v elegantních bílých krabicích s naším logem. Při včasné objednávce zajistíme i potisk na přání nebo balení v plechových boxech s vánočním motivem.



Vánočky

V těsném závěsu hned za cukrovím si o první místo na vánočním stole samozřejmě říká tradiční vánočka. Ta si v našich kuchyních a obývacích hoví již od přelomu 12. a 13. století, a protože my tradice rádi, pečeme pro vás tyto copaté krásky podle receptu Magdaleny Dobromily Réttigové.

Máte-li záslusk na vánočku, jak ji znala už vaše prababička, objednejte si ji u nás! Dodáme vám ji v celofánovém obalu se stuhou, která může být hrdou nositelkou loga vaší firmy.



Bûche de Noël

Vánoční specialita z Francie

Do češtiny bychom název této neuvěřitelné laskominy přeložili jako „Vánoční polínko“.

Na francouzských vánočních stolech nesmí chybět stejně jako třeba vánočka na těch českých. Jde o roládu z nadýchaného těsta, které obvykle doprovází lahodný krém (liší se podle druhu rolády, může být pistáciový, vanilkový, oříškový atd..) a zdobení ze zelených větviček na povrchu.

My každý rok připravujeme 4 různé druhy a naší libůstkou je finální odhalení na začátku adventu.

Za dobu, co Bûche de Noël připravujeme, což je více než 15 let, jsme nikdy nepoužili stejný recept.

Každý rok naše zákazníky překvapíme něčím novým, neokoukaným a samozřejmě chuťově naprosto vytříbeným.

Tak co, necháte se překvapit i vy?



Čokoládové pralinky

Čokoláda je prostě (lidově řečeno) nebe v hubě. Chcete svému okolí vykouzlit blažený výraz na tváři? Pak vsad'te na naše ručně vyráběné pralinky z čokolády Valrhona. Nejen o Vánocích je dodáváme po celé Praze, a také do mnoha cizích krajů. Radost dělají gurmánům třeba ve Slovinsku, Anglii, ale i v dalších evropských zemích.

Vaším přáním se meze nekladou, a tak můžete vybírat z krabiček různých velikostí (v našich krabičkách naleznete 4 až 22 pralinek), nebo nám sdělte vaši představu, velmi rádi vašemu přání vyhovíme. Kromě velikosti bonboniéry lze přizpůsobit i vnější vzhled krabičky, proto ji může zdobit třeba firemní logo s vaším osobním vánočním přáním.



Dárkové poukazy

Vouchery jsou skvělou volbou pro nerozhodné nákupčí, i jako dárky na poslední chvíli. Hodí se pro rodinné příslušníky, přátele, zaměstnance, kolegy i zákazníky. Pokud jste si jistí, že obdarovaní nepohrdnou sladkými radovánkami, nemůžete šlápnout vedle!

Máte jasno? Pak už stačí jen vybrat tu správnou hodnotu, o všechno ostatní se postaráme my.

Přeji Ti ty nejsladší Vánoce
plné pohody a krásných okamžiků



Celoroční nabídka

Zákusky s sebou

Každý den se náš cukrářský pult prohýbá pod nabídkou až 20 různých druhů dortíků a jednohubek. Přednost dáváme cukrařině francouzské a české - můžete tak u nás najít třeba proslulý Masarykův pohár, dezert připravený Vilémem Nosálem, významným českým cukrářem a pradědečkem jednoho z majitelů, nebo také originální Pražský dort, jež charakterizuje bezlepkový korpus a dva nadýchané krémy.

Velmi rádi pro vás připravíme výběr zákusků dle vašeho přání a doručíme je jako sladké zpestření firemních schůzek, porad a školení či k posezení s přáteli a rodinou.



Dorty na míru

Nic není nemožné, stačí se jen zeptat. S tímto heslem pro vás připravujeme dorty malé, velké, čokoládové, ovocné, patrové, ve tvaru pohádkových postav i ve firemních barvách. Nejmenší dort začíná na velikosti 16 cm, na němž si pochutná celkem 6 osob. V našich silách ale je i připravit dort pro stovku lidí, z nichž každý dostane zaslouženou porci.

Tak se ptejte!



Makronky

Kulaté štěstí, které kromě pusy potěší i oko svou barevností?

To jsou makronky! A věděli jste, že mohou být opravdu stylovým dárkem k jakékoliv příležitosti? Makronky jsou zkrátka hit, který se jen tak neomrzí.

Doručíme vám krabičky dle vašeho výběru, a kromě toho můžeme probrat i barevné a vlastně i chuťové složení, jen si přejte!



Speciální požadavky

Potřebujete vybraný produkt či jeho balení doplnit vlastním logem, firemními barvami nebo osobním přáním? Abychom byli schopni vašim požadavkům vyhovět, kontaktujte nás, prosím, co nejdříve, naše kapacity bývají rychle naplněné. Následně vám velmi rádi zašleme cenovou nabídku.

Kontakty

Napište nám: info@cukrarnatropez.cz

Zavolejte: +420 603 333 338

Zastavte se: Karmelitská 376/20, 118 00, Praha – Malá Strana

Ceník

Pro lepší orientaci jsme si pro Vás připravili ukázkový ceník s přibližnou gramáží a cenami.

Čokoládové pralinky

Krabička 4 pralinky 48 g165 Kč

Krabička 8 pralinek 96 g 295 Kč

Krabička 12 pralinek ... 144 g..... 420 Kč

Větší balení bonboniér cena na vyžádání

Tradiční vánoční cukroví

Vánoční cukroví v krabičce 500 g725 Kč

Vánoční cukroví v krabičce 1000 g1450 Kč

Čokoládové figurky

Vánoční stromek cca 250 g625 Kč

Další variace čokoládových figurek 2450 Kč/1000 g

Makronky

Makronky 3 kusy ve fólii147 Kč

Makronky 6 kusů v krabičce 339 Kč

Makronky 12 kusů v krabičce..... 609 Kč

Vánoční dortíky

Sacher.....830 Kč

Bûche de Noël 4 porce..... 745 Kč

Bûche de Noël 8 porcí..... 1490 Kč

Vánočka 700g 230 Kč

Řízená degustace dortů

a) bez vína za 35 000 Kč

b) VIP – párování s vínem za 50 000 Kč

c) individuální – liší se cenou vína

Pokud jste se rozhodli vybraný produkt či jeho balení doplnit vlastním logem, cenu vám na základě bližší specifikace vašeho požadavku rádi zašleme.

Prosíme počítejte s tím, že na přípravu takovéto úpravy potřebujeme v předvánočním čase cca 7-8 týdnů.