

BON APPETIT

Кондитерські вироби з унікальною технологією приготування та естетичним виглядом.

До асортименту



НОВИНКА Nouveauté

Торт сирний

Фруктова насолода

760 грн

Вага: 1,5 кг

Харчова та енергетична цінність:

Калорійність	Білки	Жири	Вуглеводи
2788,8 ккал	19,9 г	184,1 г	160,6 г

Строк придатності: 72 години при температурі +4°C ± 2°C

В КОШИК



Сирний торт – це дуже ніжний десерт, який має яскраво виражений вершковий смак коржів та ніжку застуду крему. Які робляться на основі сиру, при цьому ні олія, ні маргарин не додаються. Ідеальний десерт для дітей та дорослих.

про КОНДИТЕРСЬКУ La confiserie



Вас вітає кондитерська майстерня *La brioche!*

Вже 5 років ми працюємо аби ви могли насолоджуватись вишуканими смаками унікальних десертів зі своєю історією.

Наша команда досвідчених кондитерів майстерно створює справжні шедеври. Щоденно вдосконалює свої навички та поглиблює знання. Відвідає майстер-класи кондитерів світового рівня. Постійно експериментує та шукає нові поєднання смаків, текстур та технік приготування. La Brioche у Харкові – це дружня справа, в яку ми вкладаємо всю свою душу, свої знання та переживання, поміжених на кондитерську майстерність. Ми працюємо щодня, аби нести радість та задоволення для кожного українця.

Перейти до блогу

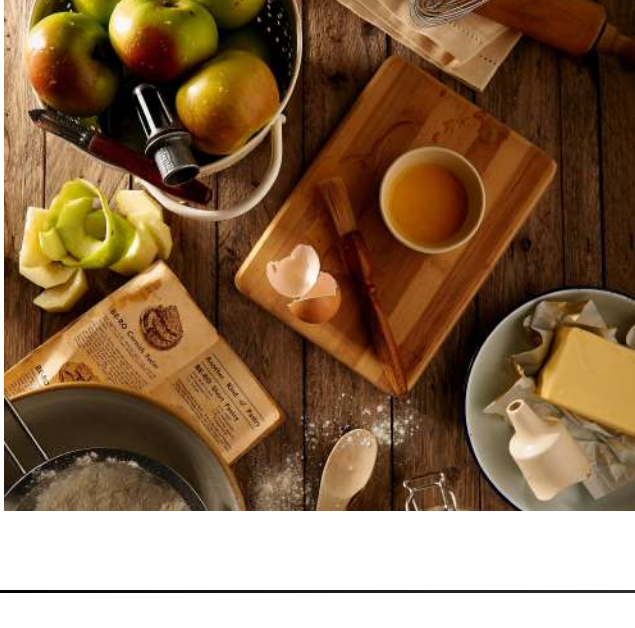


Заохуємо молоде покоління до розвитку кондитерської галузі

Детальніше

НАШІ ПЕРЕВАГИ

La préférence



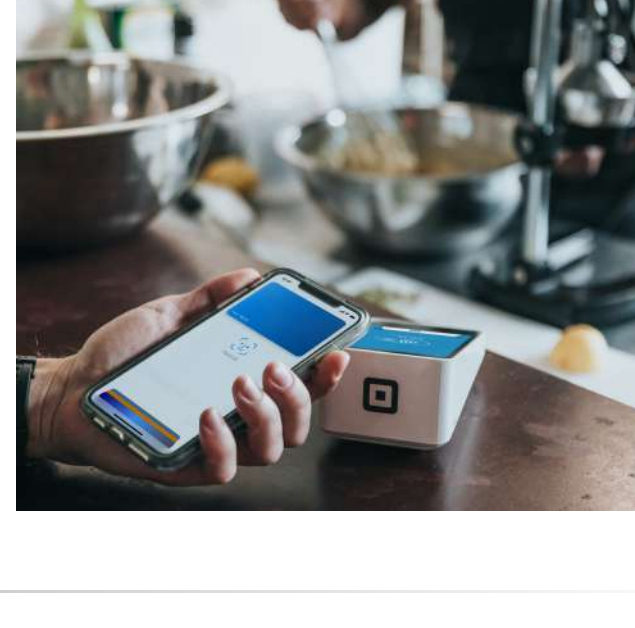
Сервіс

З повагою і любов'ю ставимось до кожного клієнта, більшість вже стали постійними.



Екологія

Не використовуємо пластик аби зменшити вплив на навколишнє середовище.



Натуральні продукти

Вибір і закупка сировини у місцевих фермерів, на 100% натуральне виробництво.



Крафтове виробництво

Щоденний контроль кожного процесу від закупки до приготування та доставки.



Програма лояльності

Накопичення бонусів тавикористання їх, як онлайн так і в нашій майстерні.

продукція МАЙСТЕРНІ Des produits

Асортимент нашої кондитерської постійно поповнюється новинками. Завдяки збиранням та дослідженням коментарів та побажань різних груп людей.

ТОРТИ

ЧИЗКЕЙКИ

КАПКЕЙКИ

ТАРТИ

ВИПІЧКА

РІЗНІ СМАКОЛИКИ



Торт сирний

Цитрусовий мікс

Вага: 1,5 кг

Вартість: 550 грн

Купити



Торт сирний

Свіжа чорника

Вага: 1,2 кг

Вартість: 480 грн

Купити



Торт сирний

Лаванда

Вага: 1,4 кг

Вартість: 500 грн

Купити



Мусовий торт

Чоко-пассионкаге

Вага: 1,5 кг

Вартість: 600 грн

Купити



Мусовий торт

Фруктова глибина

Вага: 1,5 кг

Вартість: 640 грн

Купити



Мусовий торт

Квітковий шарм

Вага: 1,5 кг

Вартість: 700 грн

Купити



ПРО НАС ГОВОРЯТЬ

Commentaires

"Ми завжди раді бачити Вас в нашій затишній майстерні, де ви можете спробувати тортики за чашечкою ароматної кави, та провести свій час в теплій і дружній атмосфері."

З повагою *La Brioche!*

Залишити коментар

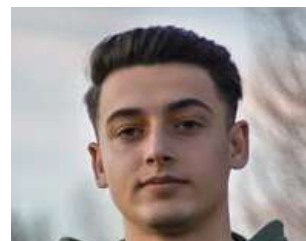


Елена

12.04.2022

Огромное спасибо менеджеру компании, за заботу о клиентах. Товар получила быстро, очень качественный и приятный по цене.

★★★★★



Олег

02.05.2022

Дякую!!! Замовлення дуже швидко прийшло, все відмінної якості. Приємні ціни, рекомендую!

★★★★★



Дарина

18.02.2022

Кондитерська відмінна! Дуже смачна випічка, тепла та приємна атмосфера. Привітні продавці та добрі майстри. Спасибі! Я ваш новий постійний клієнт.

★★★★★



Оксана

12.04.2022

Затишна кондитерська. Окремо потрібно сказати що тут готують хороші і смачні десерти і варять відмінну каву. Залишилася задоволена тим що сюди заходила.

★★★★★

деталі ОФОРМЛЕННЯ Commande

ТЕРМІН ВИКОНАННЯ

Еклери / зефір: уточніть по телефону.

Торти / тарті: на наступний день при замовленні до 17:00.

День в день: наявність готових десертів уточніть по телефону!

Щоденне приготування десертів для термінових замовлень

Замовлення вважається прийнятим, після підтвердження менеджером.

Наш графік роботи: з 10 до 17 вт-сб.

"Якщо ви не бажаете чекати, завітуйте до нашої кондитерської та прийдіть десерти, що є в наявності."

ОПЛАТА

Самовивіз: по 100% передоплаті.

Доставка: передоплата 100%.

Варіанти оплати після підтвердження замовлення:

• Онлайн оплата на сайті через WAYFORPAY

• Переказ на карту Приватбанку

• Переказом коштів на розрахунковий рахунок

ДОСТАВКА



ЗВ'ЯЗОК З НАМИ

La connexion

За додатковою інформацією заповніть форму, наш менеджер зв'яжеться з вами.

Ім'я

Мобільний телефон

Надіслати форму

КОНТАКТИ

Приємно замовлень online

+38 095 424 04 88

+38 097 334 47 91

labriochecake@gmail.com

ГРАФІК РОБОТИ

Щодня з 10:00 до 20:00

ДЕ НАС ЗНАЙТИ?

Кафе-кондитерська

Харків, вул. Циліноградська, 17

Переглянути карту



LA BRIOCHE

Усі права захищені 2022©

КЛІЄНТАМ

Про нас

Відгуки

Доставка

Оплата

Кондитерська

Контакти

АСОРТИМЕНТ

Торти

Чізкейки

Капкейки

Тарті

Випічка

Різнi смаколики

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ

Instagram

Facebook

Twitter

КОНТАКТИ

+38 (050) 248-63-09

+38 (095) 424-04-88

+38 (097) 334 -47-91

