

Tortenkollektion

Frühjahr / Sommer 2019

Neues Konzept



Kreationen von der olympischen Goldmedaillengewinnerin Anna Kaerlein

Grand Cru
Chocolaterie & Pâtisserie

Neues Tortenkonzept

- alle Torten “groß” in 28cm Durchmesser (d.h. 2 Stücke mehr zum gleichen Preis!)
- alle Torten sind immer rund
- Bestellen Sie ca. 3 Tage vorher per Telefon oder Mail
- Törtchen ab 20 Stück pro Sorte erhältlich
- wir arbeiten bewusst von Hand ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsmittel und ohne Fertigprodukte

Unsere aktuelle Kollektion finden Sie auch auf unserer Website:

www.ChocolaterieGrandCru.de/produkte/

Neu im Sortiment: **Haustorte**

- schlichte Torten, hergestellt mit hochwertigen Rohstoffen (z.B. Erdbeersahne, Eierlikörsahne...)
- immer im Wechsel
- Sorten müssen aktuell erfragt werden *(Rufen Sie uns einfach an!)*

Preis: 37.- €



Genießen Sie unsere wechselnden Törtchen und Tartes am Törtchensamstag!
jeden 1.Samstag im Monat, 09-12:00 Uhr

www.chocolateriegrandcru.de

Joghurtsahne mit Heidelbeere



Erhältlich

• **als Torte**
(18 Stücke)

45,00 €

• **als Kleintorte**
(rund, 6-7 Portionen)

22,50 €

Dunkles Mousse au chocolat* mit Schokoladenüberzug



Erhältlich

• **als Torte**
(18 Stücke)

45,00 €

• **als Kleintorte**
(rund, 6-7 Portionen)

22,50 €

*enthält geringen Teil an Alkohol

Weißes Mousse au chocolat* mit Cassismousse



Erhältlich

- **als Torte**
(18 Stücke)

45,00 €

- **als Kleintorte**
(rund, 6-7 Portionen)

22,50 €

*enthält geringen Teil an Alkohol

Grapefruitmousse mit Aperol *



Erhältlich

- **als Torte**
(18 Stücke)

45,00 €

- **als Kleintorte**
(rund, 6-7 Portionen)

22,50 €

* enthält Alkohol

Aprikosenmousse mit Kaffee



Erhältlich

- **als Torte**
(18 Stücke)

49,00 €

- **als Kleintorte**
(rund, 6-7 Portionen)

24,50 €



NEU bei Grand Cru

Es war einmal...

... backen ohne raffinierten Zucker, mit Vollkorn-Dinkelmehl und mit ganz viel Liebe zum Produkt – so wie zu Omas Zeiten.

Genau dies lassen wir mit unserer neuen Produktlinie „**Grand Cru – Traditionell**“ erneut zum Leben erwecken:



- frei von raffiniertem Zucker
- frei von Weizen
- aus dem vollen Korn
- mit leichter Süße
- traditionell hergestellt
- mit Liebe verarbeitet

Erhältlich als Torte, Törtchen und Schokoladen.

->>> www.chocolateriegrandcru.de <<<-



NEU bei Grand Cru

Ihre persönliche Traline

... zu Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten, Feste ...
Handgemacht von Grand Cru.

- *individueller Text*
- *individuelles Bild*





www.chocolateriegrandcru.de

Grand Cru

Chocolaterie & Patisserie

Inh. Anna Kaerlein-Seip
Hochbach 5
91593 Burgbernheim-Hochbach

Tel. 09843 - 97935

info@chocolateriegrandcru.de
www.chocolateriegrandcru.de

Öffnungszeiten:

Mi - Fr	14.00 - 18.00 Uhr
Sa	09.00 - 12.00 Uhr
1.Sa/Monat	09.00 - 18.00 Uhr

oder nach telef. Vereinbarung

Bestellungen auch telefonisch und per E-Mail möglich!

Wir beraten Sie gerne! Bitte kontaktieren Sie uns!

Anna Kaerlein-Seip mit Grand Cru - Team