

# Tortenkollektion

*Frühjahr / Sommer 2020*



Kreationen von der olympischen Goldmedaillengewinnerin Anna Kaerlein

*Grand Cru*  
Chocolaterie & Pâtisserie

## Tortenkonzept

- Alle Torten wie abgebildet in normaler Größe (28cm) oder als Kleintorte (16cm)
- Tortenkollektion erscheint zweimal im Jahr als Frühjahrs-/Sommerkollektion und als Herbst-/Winterkollektion
- Bestellen Sie ca 3 Tage vorher per Telefon oder per E-Mail
- Verzierungen oder Beschriftungen auf Anfrage möglich
- Alle Produkte sind ohne Konservierungsmittel von Hand gefertigt

Unsere aktuelle Kollektion finden Sie auch auf unserer Website:

[www.ChocolaterieGrandCru.de/produkte/](http://www.ChocolaterieGrandCru.de/produkte/)

---

## *Törtchen Samstag*

---

- Törtchen und Tartes zum Genießen
- jeden 1. Samstag im Monat, 09:00 - 18:00 Uhr



Törtchen sind auch auch jeden Freitag - Sonntag in unserer Chocolaterie am Plönlein zu erhalten!

---

## *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

---

## Kalamaniscreme

---



Erhältlich

- **als Torte**  
( 18 Stücke )

45,00 €

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

22,50 €

---

## Exotisches Fruchtmousse mit roter Grütze\*

---



Erhältlich

- **als Torte**  
( 18 Stücke )

45,00 €

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

22,50 €

\*enthält geringen Teil an Alkohol



---

## Grand Cru - Traditionell

---

### 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](http://www.chocolateriegrandcru.de) <<<-



---

## Grand Cru Chocolaterie am Plönlein

---



Unsere Öffnungszeiten:

Mi - Sa: 14:00 - 18:00

Sonntag: 13:00 - 18:00

Freitag - Sonntag:  
mit Törtchen-Verkauf

Am Plönlein 3, 91541 Rothenburg o.d.Tbr.

Telefon: 09861- 9764337



[www.chocolateriegrandcru.de](http://www.chocolateriegrandcru.de)

# Grand Cru

Chocolaterie & Patisserie

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

Tel. 09843 - 97935

[info@chocolateriegrandcru.de](mailto:info@chocolateriegrandcru.de)  
[www.chocolateriegrandcru.de](http://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