



Chocofashion

CANDY BAR

Răsfată-ți simțurile cu un candy bar sofisticat, unde eleganța întâlnește magia gustului.

Fiecare desert este o bijuterie culinară, aleasă cu grijă pentru rafinementul său și prezentată ca o adevărată operă de artă – perfectă pentru momentele care merită să fie memorabile.



CHOCOFASHION
The Fine Art of Chocolate Making

chocofashion.ro

Chocofashion

Arome inedite precum mango și bergamotă, cireșe și tonka, ananas cu lime și busuioc, sau cocos lime – toate într-un design apetisant și sofisticat.

Selecție Candy Bar – ChocoFashion:

Mini-prăjituri delicate cu zmeură, mere caramelizate și caise

Verine fine cu un aspect sofisticat și combinații de arome și texturi

Mini-pavlova cu mango și fructul pasiunii, dar și clasicele mini-tarte cu mango și bergamotă, cireșe și tonka

Macarons cu zmeură sau rom-cocos – crocante la exterior, cremoase la interior

Trufe, praline personalizate, grignotines și alte delicii artisanale, toate pregătite cu ingrediente premium



CHOCOFASHION

The Fine Art of Chocolate Making

chocofashion.ro

Candy Bar - 12 euro/pers

*Logistică și decor incluse în preț



1. **Mini-tarte** cireșe și tonka
2. **Mini-tarte** ananas, lime și busuioc
3. **Mini-choux** vanilie
4. **Mini-choux** caramel
5. **Verine** cappuccino
6. **Verine** panna cotta, tonka și căpșune
7. **Mini-pavlova** cu mango și fructul pasiunii
8. **Mini-prăjituri** tatine (mere caramelizate)
9. **Macarons** (pepene galben, rom și cocos, zmeură)
10. **Mendiants** – 5 tipuri ciocolata (alba, neagra, cu lapte, ruby și caramel)
11. **Coaja de Portocală** confiată invelita in ciocolata neagra
12. **Buchete de fructe în ciocolată**
13. **Praline mixte** – 2 sortimente
14. **Praline personalizate** – 1 sortiment, cu personalizarea dorită de client
15. **Grignotines**



Răsfățul dulce care îți transformă evenimentul într-o experiență de neuitat!

Candy Bar - 16 euro/pers

*Logistică și decor incluse în preț



1. **Mini-tarte** mango și bergamotă
2. **Mini-tarte** cireșe și tonka
3. **Mini-tarte** ananas, lime și busuioc
4. **Mini-choux** fistic
5. **Mini-choux** vanilie
6. **Mini-choux** caramel
7. **Mini-choux** cocos-lime
8. **Verine** baba exotic (fructul pasiunii și mango)
9. **Verine** cappuccino
10. **Verine** panna cotta, tonka și căpșune
11. **Verine** cheesecake
12. **Mini-pavlova** cu mango și fructul pasiunii
13. **Mini-prăjituri** tatine (mere caramelizate)
14. **Mini-prăjituri** zmeură
15. **Mini-prăjituri** caise
16. **Macarons** (pepene galben, rom și cocos, zmeură)
17. **Trufe Maya**
18. **Mendiants** – 5 tipuri ciocolata (alba, neagra, cu lapte, ruby și caramel)
19. **Coaja de Portocală** confiată invelita in ciocolata neagra
20. **Coaja de Lămâie** confiată invelita in ciocolata neagra
21. **Buchete de fructe în ciocolată**
22. **Praline mixte** – 4-5 sortimente
23. **Praline personalizate** – 2 sortimente, cu personalizarea dorită de client
24. **Grignotines**

Răsfățul dulce care îți transformă evenimentul într-o experiență de neuitat!