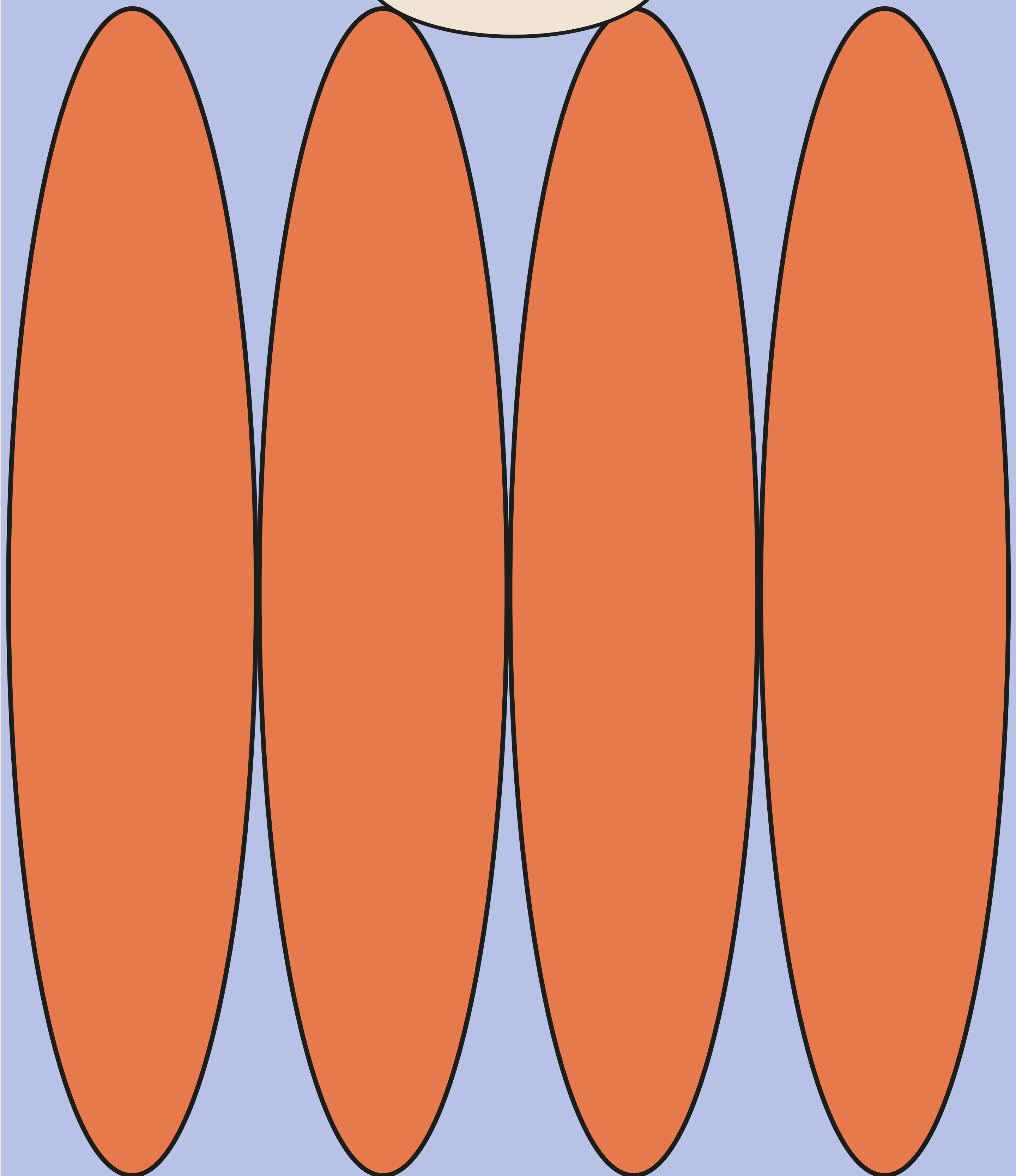


MENÚ

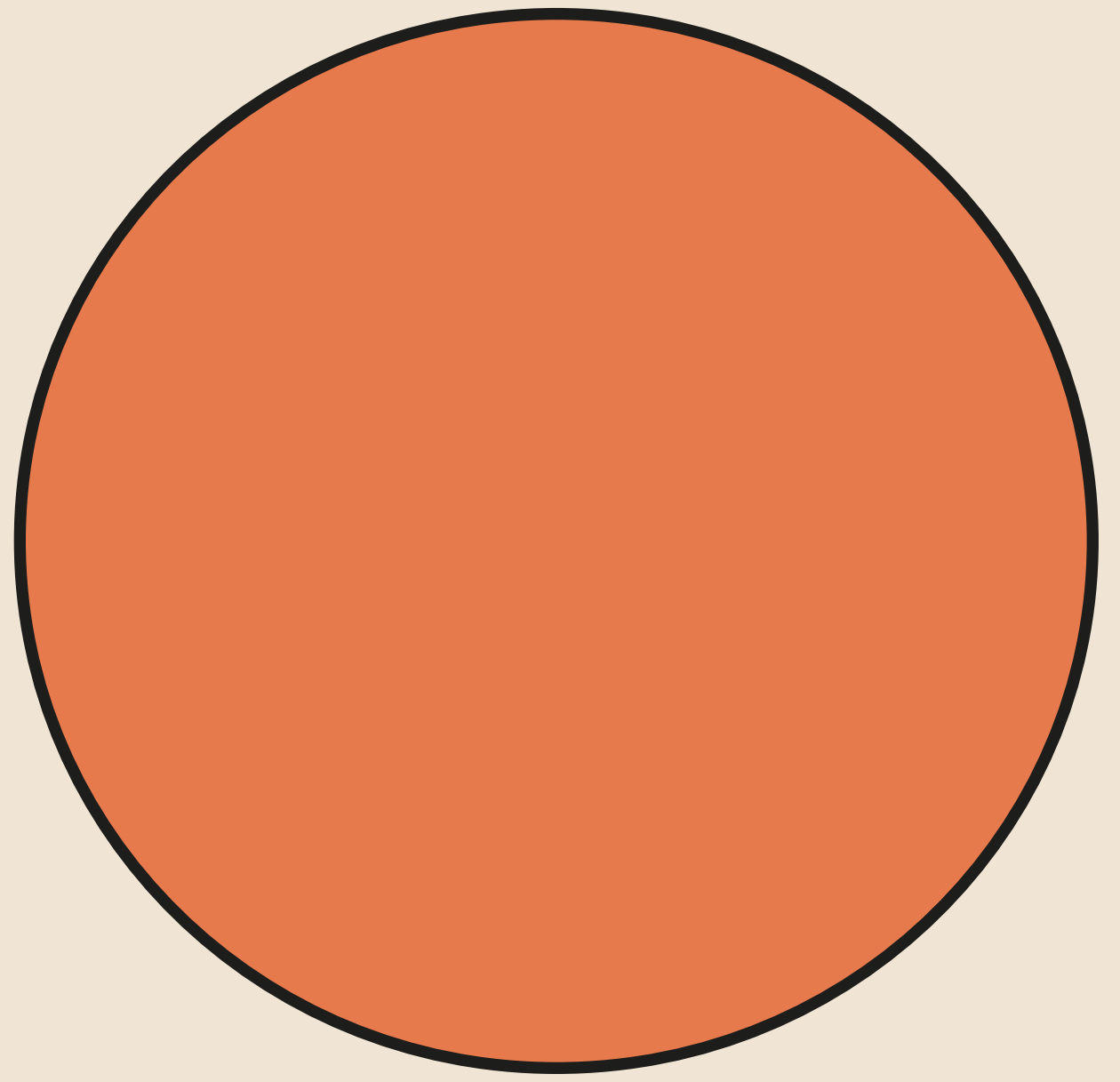
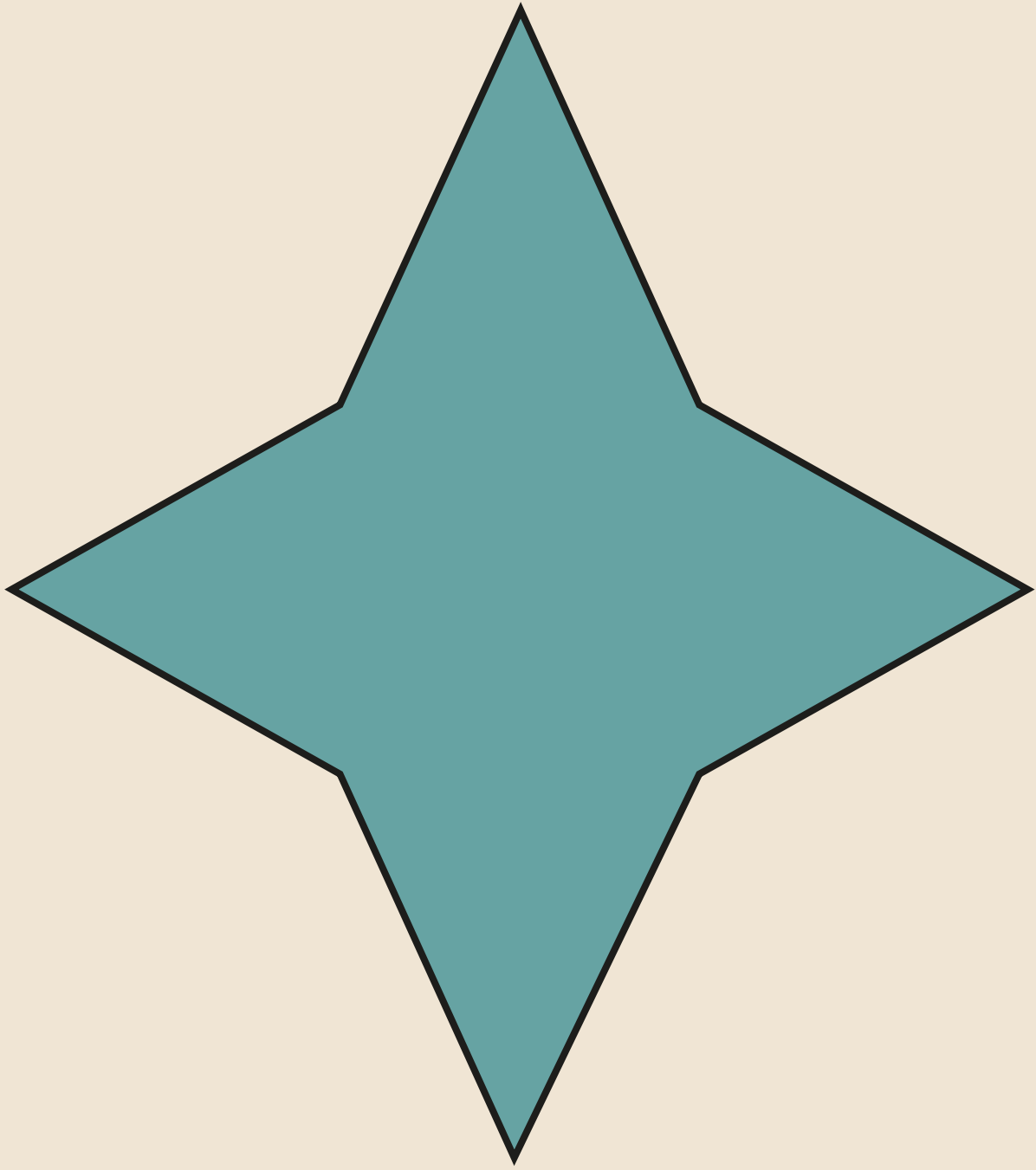
2023

suzette.

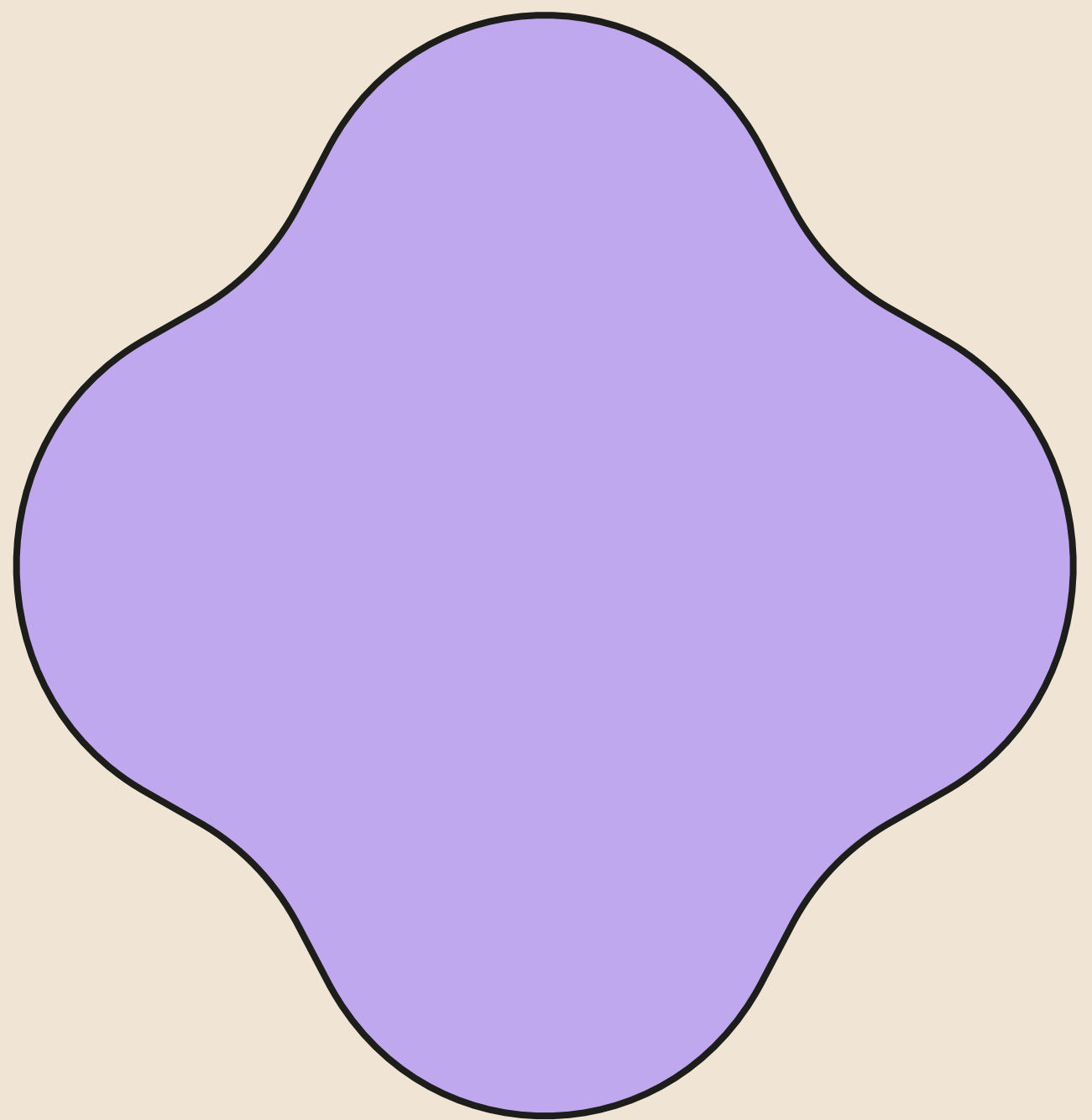
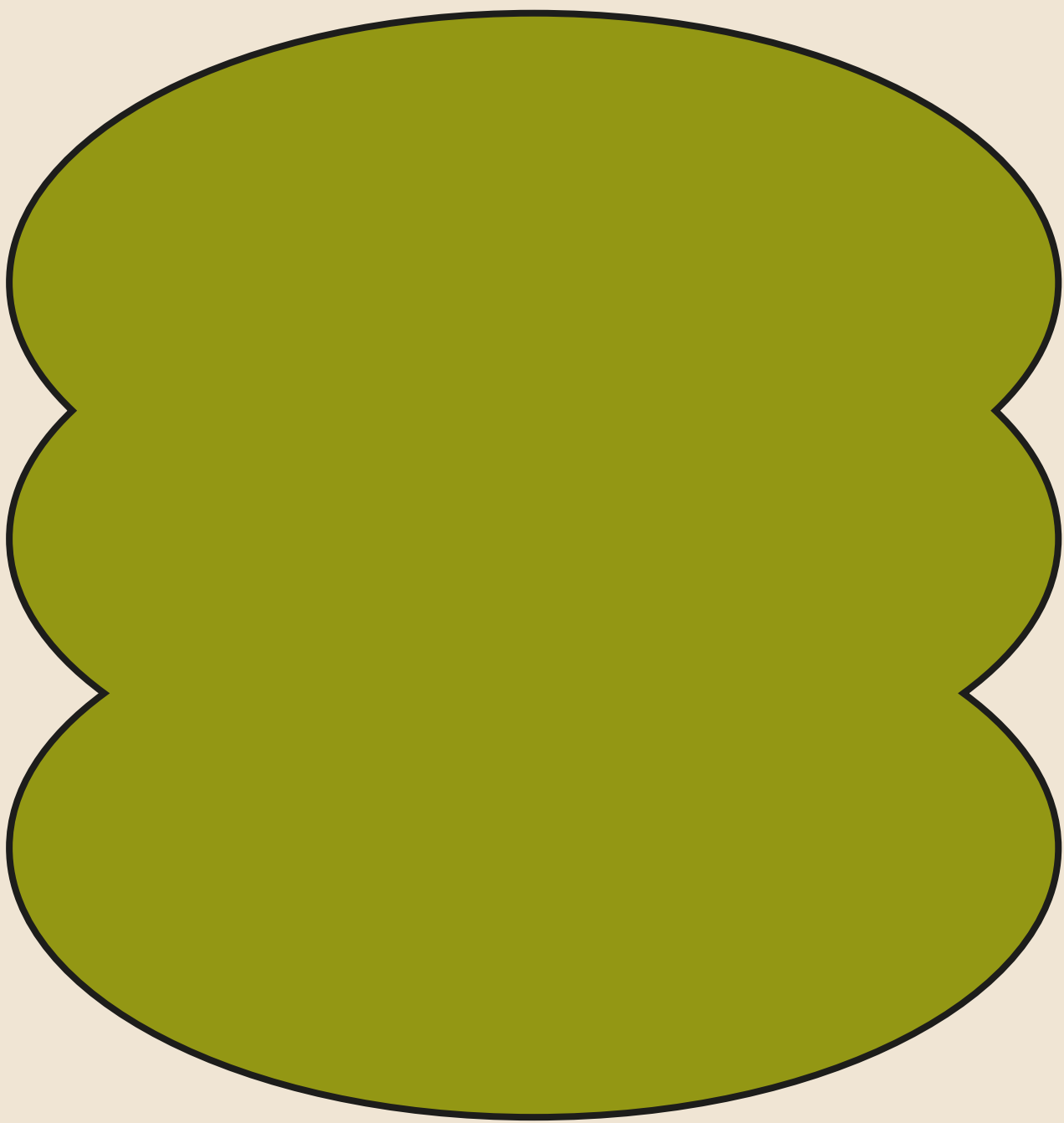


PASTELEERÍA

MENÚ



TORTAS



2023

PASO 1

Elige el sabor

Torta de vainilla con arequipe y coco tostado.

Torta de brownie, mousse de chocolate y curd de maracuyá.

Torta cheesecake de frutos rojos, frutos amarillos o limón.

Torta de vainilla, amapola y arandanos con curd de limón y crema de queso.

Torta de doble chocolate.

Torta de banano y mousse de chocolate.

Torta de zanahoria y cremoso de queso.

Torta red velvet con cremoso de queso.

Torta de manzana y cremoso de queso.

Torta tropical de piña, zanahoria, almendra y crema de queso.

Elige la decoración

PASO 2

FLORAL

La decoración de tu torta será con flores en su totalidad. Tendremos en cuenta la paleta de color de tu preferencia y te asesoraremos en el tipo de flores que se ajustan perfecto al diseño de acuerdo a tu evento.

8-10 porciones 86.000
18-20 porciones 128.000

DE VITRINA

La decoración de tu torta es sencilla con elementos decorativos del momento como nueces o flores.

8-10 porciones 69.000
18-20 porciones 108.000



Layer cakes





Layer cake floral



Layer cake floral

MENÚ

MÁS TORTAS

<p>Crepe cake * Tiramisú / Frutos rojos.</p>	<p>18 porciones 128.000</p>
<p>Torta de pan * Con bocadillo y arequipe.</p>	<p>10 porciones 59.000</p>
<p>Evita Perón * Brownie con dulce de leche y merengue italiano.</p>	<p>8 porciones 69.000</p>
<p>Cheesecake al horno * -Mora y limón mandarina -Maracuyá -Kiwi</p>	<p>12 porciones 86.900</p>
<p>Mirta * Torta de banana rellena con mousse de vainilla y gel de guayaba dulce. Decorada con almojabana crocante.</p>	<p>10 porciones 75.000</p>
<p>Madame Hibiscus * Pionono de chocolate con cremoso marmolado de chocolate blanco y flor de jamaica.</p>	<p>12 porciones 78.000</p>
<p>Malba * Layer cheesecake mousse de chocolate, pistacho y cremoso de queso. Decorado con cocadas de la abuela Gloria.</p>	<p>8 porciones 77.000</p>
<p>Gluten free - chocolate cake * Torta de chocolate sin harina de trigo y caramelo salado.</p>	<p>8 porciones 70.000</p>
<p>Lassi de sésamo negro * Dacquoise (bizcochuelo con harina de almendras), mousse de sésamo negro con yogurt griego y miel. Polvo de manjar blanco y flores de la huerta.</p>	<p>8 porciones 86.000</p>

Cheesecake de manjar blanco
y crispetas de caramelo salado





Cheesecake de mocachino
(café y chocolate)



Marquesa de chocolate

Elvira



Lassi de sésamo negro



Ninette
(La favorita de Suzette)



Madame Hibiscus



MENÚ

LES FANDBRITHAS

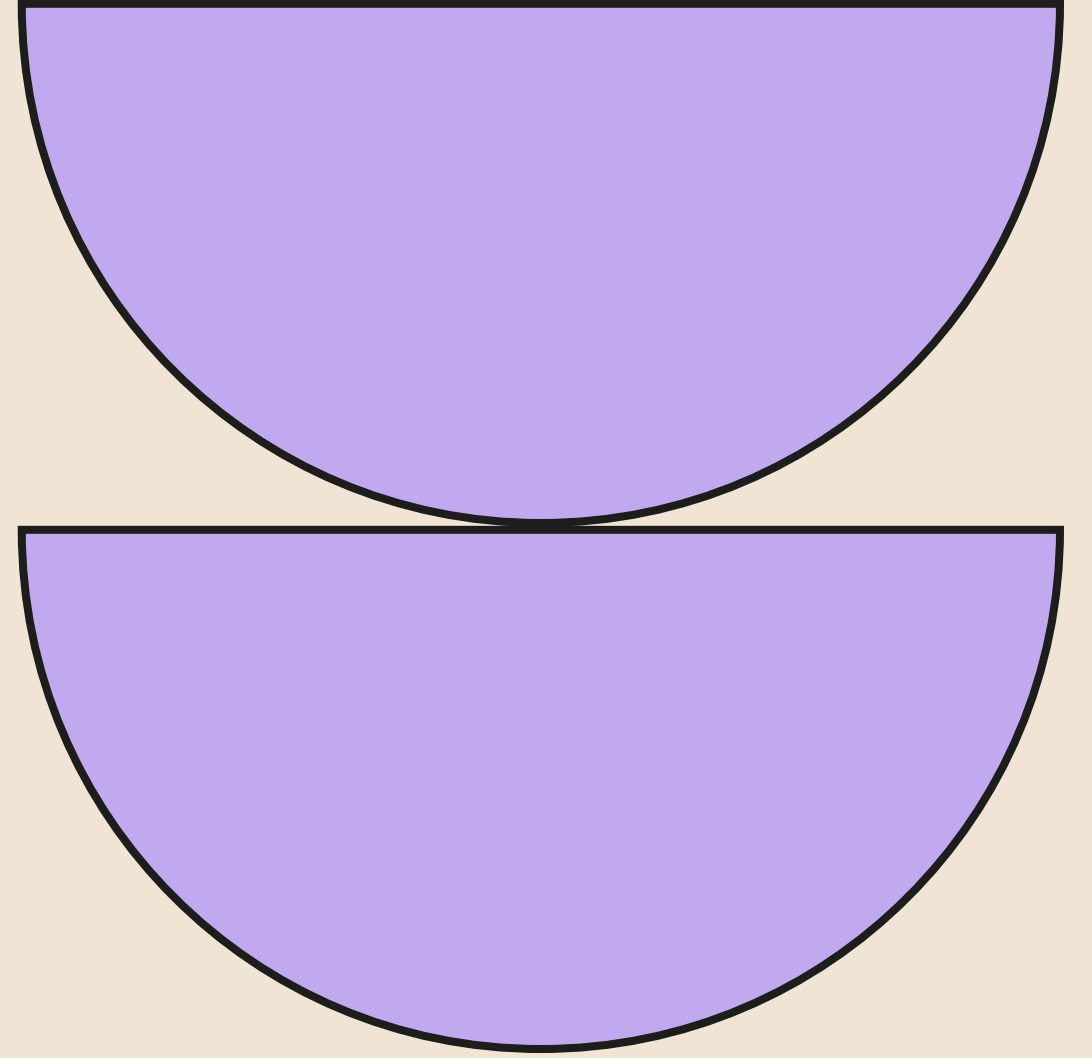
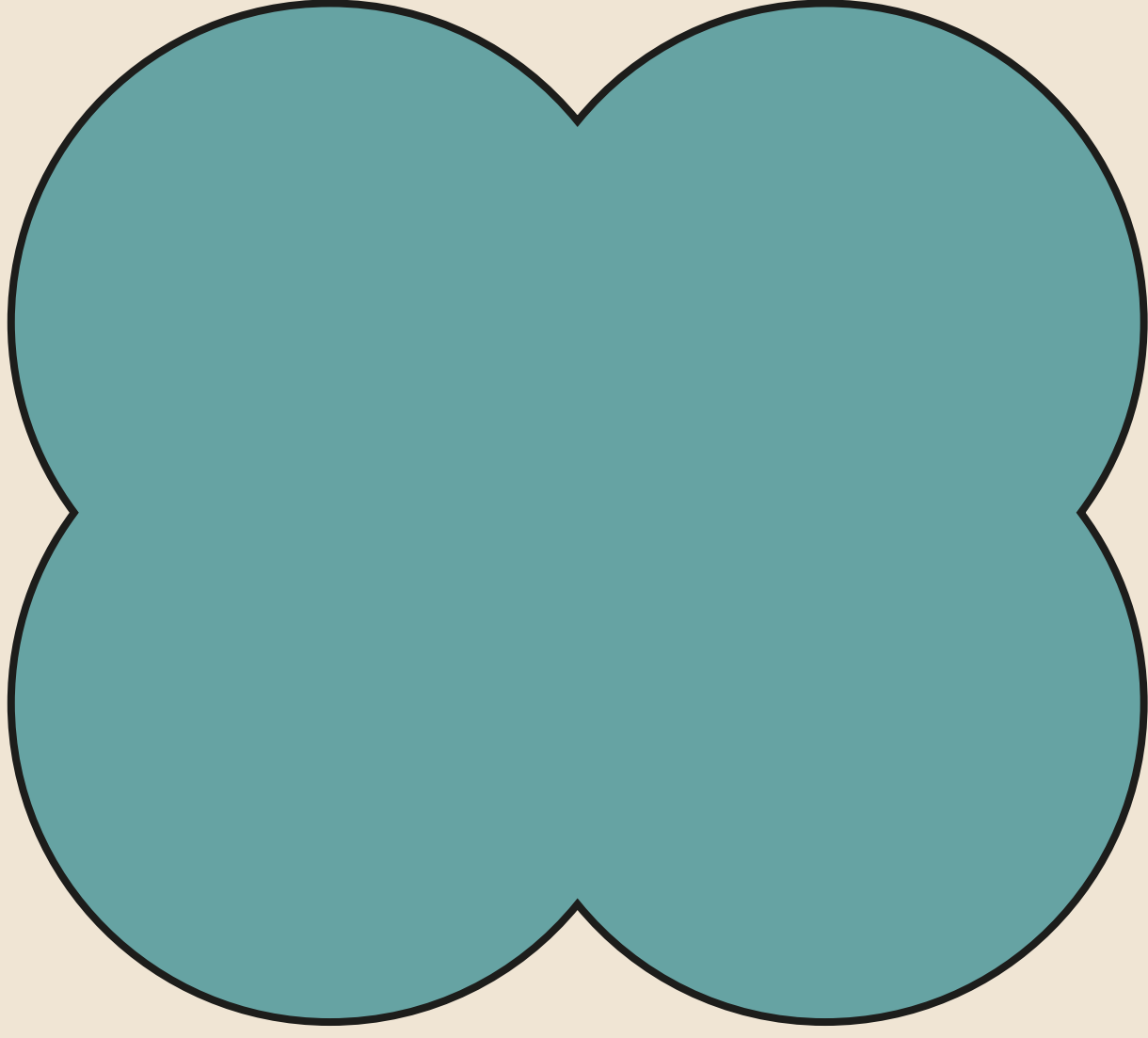
<p>Ninnete * Torta rusa de miel de 8 capas con mousselina de crema agria. Almendra, Pistacho y decoración floral con la variedad del día.</p>	<p>10-12 porciones 86.000</p>
<p>Marquesa de chocolate * Mousse de chocolate al 70% con bizcochuelos lady fingers, baño de chocolate y coco caramelizado con panela al estilo callejero.</p>	<p>10- 12 porciones 79.000</p>
<p>Selva negra * Torta de chocolate, gelée de frutos rojos y cremoso de chocolate blanco. Decorada con palmeritas de hojaldre crocante.</p>	<p>12 porciones 76.000</p>
<p>Elvira * Torta de masa choux , mousselina de vainilla y dulce de tomate de arbol con galleta de almendra y semillas.</p>	<p>8-10 porciones 86.000</p>
<p>Cheesecake manjar blanco * Cheesecake de manjar blanco y crispetas de caramelo salado.</p>	<p>8 porciones 64.000</p>
<p>Chocoflan * -Caramelo y pecanas -Jengibre y pistacho.</p>	<p>12 porciones 86.000</p>
<p>Torta invertida * Tarte tatin hojaldrara de banano y avellana con helado de cardamomo.</p>	<p>8 porciones 85.000</p>
<p>Snickers * Torta de doble chocolate, cremoso de maní, caramelo salado y crocantes de cacao. Masitas de maní.</p>	<p>8-10 porciones 69.000</p>

TORTA DE NOBIA

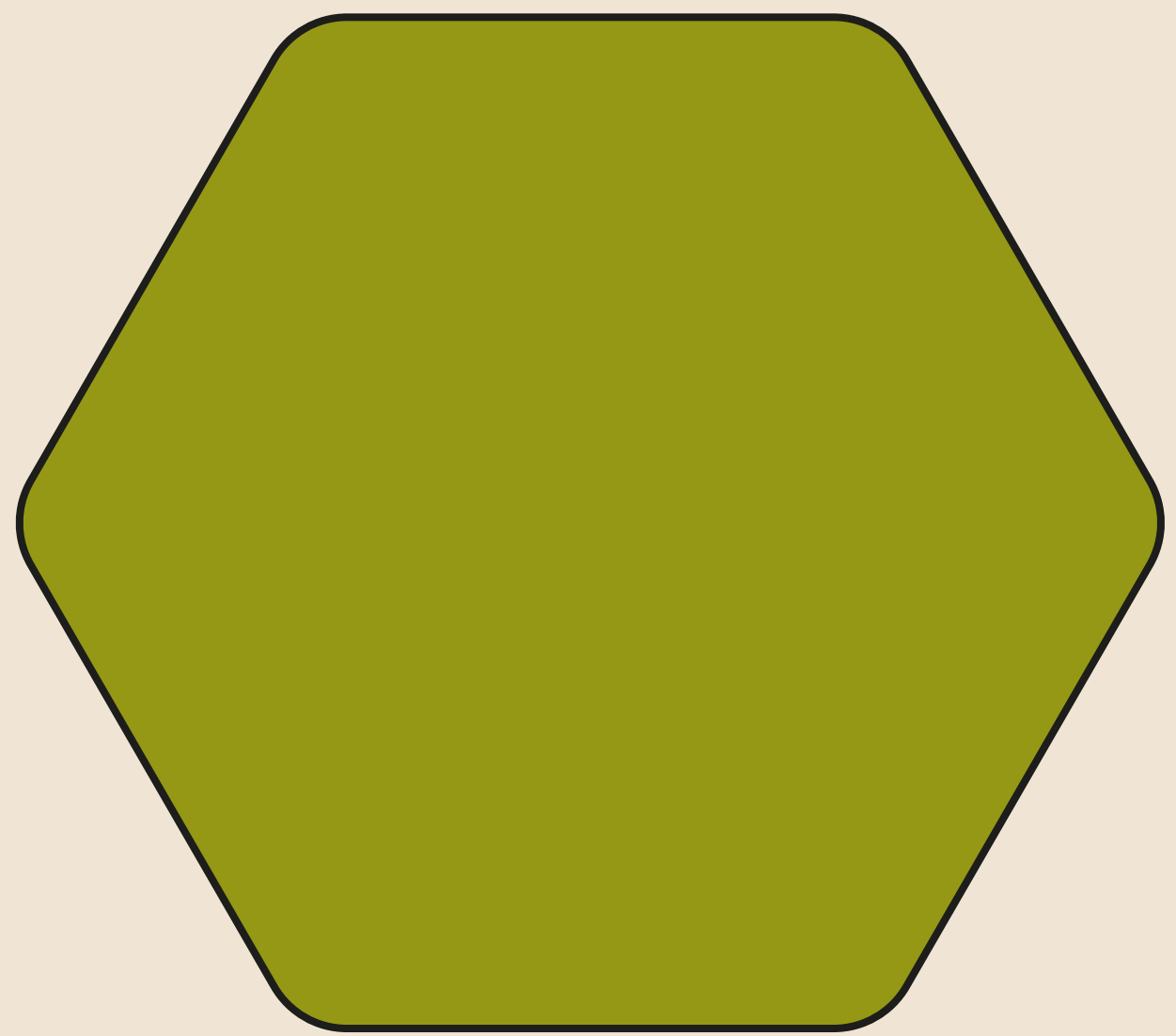
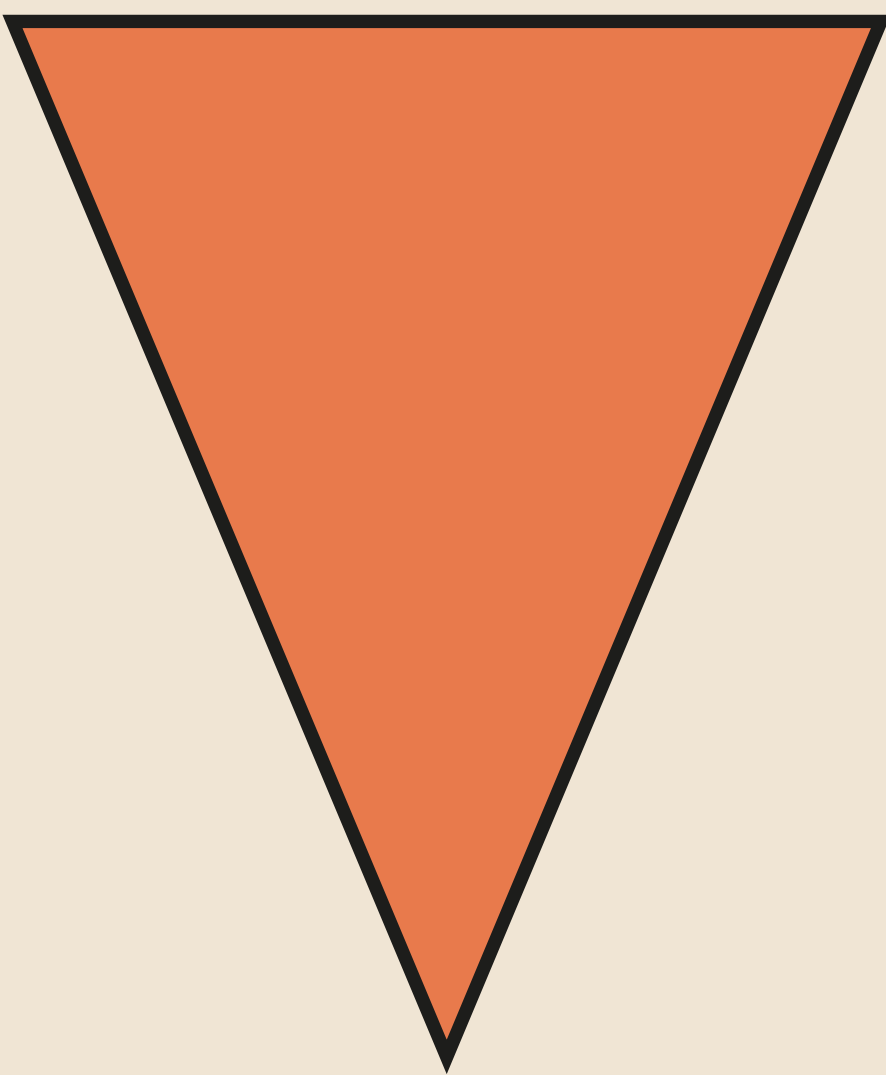
Torta negra envinada y con frutas en conserva al estilo de suzette. Decorada con ciruelas y diseño floral.

Precio de acuerdo a número de porciones y selección de flores para el diseño.





MINI POSTRES



CHEESECAKE FRÍOS

5.400

Oreo.	key lime cheesecake : base de vainilla, cremoso de queso y curd de limón con merengue italiano quemado.
Base de chocolate y cremoso de pistacho.	Base de vainilla, cremoso de queso manzana caramelizada.
Base de chocolate y cremoso de cocado: arequipe y coco.	Base de vainilla, cremoso de maní y mani crocante caramelizado con panela.
New york cheesecake: Base de vainilla, cremoso de queso y coulis de agráz.	Base de vainilla, cremoso de manjar blanco y crispetas con caramelo salado.

COPITAS

5.800

Cake crocante de chocolate y banano con mousse de chocolate al 70%.	Tiramisú de chocolate: Cake de chocolate remojado con café y cremoso de queso. Polvo de café.
Key lime pie: Galleta de vainilla, curd de limon y merengue italiano.	Arroz con leche de la abuela gloria con curd de canela.
Tres leches de guanabana y yogurt griego.	Coffee toffee: Crumble de chocolate, cremoso de café y salsa de caramelo salado.
Tres leches de bailey's.	El tunjo: polvo de achira, mousse de crema agria y dulce de tomate de árbol.

MILHOJAS

5.300

Vainilla y pistacho.	Curd de limon y merengue italiano.
La de siempre: Crema pastelera y gel de mora.	Curd de maracuyá y merengue italiano.
Cremoso de vainilla y arequipe.	Mocha: Cremoso de café y chocolate.

CUPCAKES

5.200

Doble chocolate.	Mocha toffee: Cake de chocolate con relleno de caramelo. Cremoso de café en grano.
Zanahoria y cremoso de queso.	Snickers: Cake de chocolate relleno con cremoso de maní. Cremoso de caramelo salado.
Manzana, nueces y cremoso de queso.	Red velvet y cremoso de queso.

CONITOS HOJALDRADOS

5.300

Crema pastelera.	Curd de limón.
Mousse de chocolate y nueces.	Curd de maracuyá.
Cremoso de arequipe y coco tostado.	Cremoso de pistacho.

Creme brulèe de chocolate.	Pera al vino: Base de vainilla, cremoso de vainilla y peras al vino rosado.
La colombiana: Base de vainilla, crema pastelera y frutas de temporada.	Coffe toffee: Base de chocolate, cremoso de café y salsa de caramelo salado.
key lime pie: Base de vainilla, curd de limón y merengue italiano.	Morazul: Base de vainilla, cremoso de arándanos, crocante de pistacho y arándanos frescos.

OTROS POSTRES

Brownie con arequipe.	5.300
Pavlova con cremoso de vainilla y frutas colombianas.	5.500
pavlova de chocolate y almendra, dulce de coco de la abuela Gloria, cremoso de chocolate blanco y coco caramelizado.	5.500
Alfajor de Marplatense: Cono de alfajor con dulce de leche y chocolate.	5.000
Danish con cremoso de queso, arándanos y almendra. Glaseado real con limón.	5.000
Danish con crema pastelera, pasas y almibar con miel y naranja.	5.000
Rolls de canela, frosting de queso y galleta de avena rota.	5.000
Pastelitos hojaldrados de manzana caramelizada.	4.800
mini flan de caramelo salado.	5.100

WINE POSTRES





Mini postres





Mini postres



WHATSAPP

*

3108302445
(304) 634-6578

INSTAGRAM

*

@holasuzette

CONTACTO

¡ También te esperamos en nuestro punto de venta!

Carrera 24a #60-38
Barrio estrella, Manizales

suzette.

2023