



**ТОРТЫ  
ОТ КОНДИТЕРОВ  
ФЕРМА БЕНУА**



# МЕДОВЫЙ

## Состав:

- тонкий бисквит с добавлением цветочного меда
- сметанный крем

## Стоимость без декора:

2.500 рублей / кг

## Стоимость с декором на фото:

2.800 рублей / кг

**Вес:** от 1 кг



можно сделать двухъярусным



можно покрыть мастикой





# МЕДОВИК

---

**Состав:**

- нежные медовые коржи
- сметанный крем с добавлением дробленого грецкого ореха

**Стоимость без декора:**

3.000 рублей / кг

**Стоимость с декором на фото:**

3.000 рублей / кг

**Вес:** от 1 кг





# МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА С МАЛИНОЙ

## Состав:

- тонкие коржи с добавлением сгущенного молока
- крем на основе крем-чиза
- прослойка из домашнего малинового конфитюра

## Стоимость без декора:

3.100 рублей / кг

## Стоимость с декором на фото:

3.900 рублей / кг

Вес: от 1 кг



можно сделать двухъярусным



можно покрыть мастикой



# ЙОГУРТОВЫЙ

## Состав:

- воздушный бисквит
- йогуртовый крем
- клубнично-банановая прослойка

## Стоимость без декора:

3.000 рублей / кг

## Стоимость с декором на фото:

3.500 рублей / кг

**Вес:** от 1 кг



 можно сделать двухъярусным

 можно покрыть мастикой





# КРАСНЫЙ БАРХАТ

## Состав:


- воздушный бисквит красного цвета
- крем на основе крем-чиза контрастного белого цвета


**Стоимость с декором на фото:**  
3.000 рублей / кг

**Стоимость торта без глютена с декором на фото:**  
3.000 рублей / кг

**Вес:** от 1 кг



 можно сделать без глютена

 можно сделать двухъярусным

 можно покрыть мастикой



# ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ

## Состав:

- шоколадный бисквит с добавлением грецкого ореха
- вишневая пропитка
- шоколадный крем с добавлением ягод вишни

## Стоимость без декора:

3.200 рублей / кг

## Стоимость с декором на фото:

3.500 рублей / кг

## Стоимость торта без глютена

без декора: 3.200 рублей / кг


## Стоимость торта без глютена


с декором на фото:

3.500 рублей / кг

Вес: от 1 кг



 можно сделать без глютена

 можно сделать двухъярусным

 можно покрыть мастикой





# ВЕГАН

готовится без яиц и молочных продуктов на муке без глютена


## Состав:


- бисквит без глютена с добавлением яблочного сока
- нежный клубничный мусс с добавлением черники

Стоимость без декора:  
2.700 рублей / кг

Вес: от 1 кг



 без глютена

 можно сделать двухъярусным

 можно покрыть мастикой



# ШОКОЛАДНЫЙ

## Состав:

- шоколадный бисквит с добавлением дробленого грецкого ореха
- шоколадный ганаш

Стоимость с декором на фото:  
3.900 рублей / кг

Вес: от 1 кг



 можно сделать двухъярусным

 можно покрыть мастикой



# ТРИ ШОКОЛАДА

## Состав:

- шоколадный бисквит с добавлением ликера Baileys
- фундучно-вафельное хрустящее пралине
- прослойка из шоколадных муссов: темного, молочного и белого

## Стоимость без декора:


3.900 рублей / кг


**Стоимость торта без глютена без декора (готовится без фундучно-вафельного хрустящего пралине):**

3.900 рублей / кг

**Вес:** от 1 кг



 можно сделать без глютена

 можно сделать двухъярусным



Для обсуждения деталей и оформления предзаказа ждём вас  
каждый день в ресторане.

Наш менеджер с радостью ответит на все вопросы  
и оформит доставку выбранного торта. Изготовление от 4 дней.

Адрес: Санкт-Петербург, Тихорецкий пр. 17Г

Тел.: +7 (812) 209-18-90

[fermabenua.ru](http://fermabenua.ru)

   / [fermabenua](https://www.instagram.com/fermabenua)