



SVATBY 2024

Cukrářské studio **DOUX [DU: SLADKÉ]** jsem založila v roce 2014 a specializuji se na dorty a sladké bary na míru zákazníkům. Věřím, že dort by měl stejně dobře chutnat, jako vypadat, a tak ke každé zakázce přistupuji jako k vlastnímu jedinečnému dílu s použitím těch nejvyšších surovin.

Svatební dort je dominantou Vaší svatební tabule a proto kladu důraz nejen na styl, chuť a ingredience, ale i maximální osobní přístup a preciznost.

Anna Kocourková



Máte jasnou představu nebo tápete a hledáte inspiraci pro Váš svatební dort? Kontaktujte mě, ráda s Vámi projednám vše o svatebním dortu i sladkém baru.

KONTAKTY

DOUX Cukrářské studio

Anna Kocourková

www.doux.cz

e: info@doux.cz t: +420 724 898 348

Osobní schůzka je při plánování svatebního dortu nezbytná. Je-li termín Vaší svatby volný, můžeme se domluvit na setkání, kde probereme Vaše představy a přiblížím Vám nabídku dortů, sladkého baru i možnosti řešení. V rámci našeho setkání můžete ochutnat oblíbené kombinace dortů i dezertů ze sladkého baru.

Ochutnávku nabízím i samostatně v rámci ochutnávkových dnů. Cena ochutnávky je odečtena ze zakázky.



Svatební dort můžete vybírat z osvědčených variant, ale ráda Vám připravím i kombinaci na míru. Dorty připravuji v **klasické** variantě, ale i v celozrnné, s ohledem na alergie/intolerance nebo **veganské**.



CHUŤOVÉ KOMBINACE DORTŮ

Vanilka/maliny	v
piškotový korpus s vanilkou, smetanový krém, malinové pyré a čerstvé maliny	
Čokoláda	v
čokoládový máslový korpus s kousky čokolády, čokoládový krém smetanový	
Čokoláda/vanilka	v
piškotový korpus s čokoládou, smetanový krém s vanilkou + čerstvé ovoce – mix bobulí	
Ořechy a káva/ slaný karamel	v
piškotový ořechovo-kávový korpus, slaný karamel a smetanový krém	
Čokoláda a dýně / skořice	v
vrstvy čokoládového a dýňového korpusu, pomerančová marmeláda, skořicový krém	
Míša dort	
piškotový korpus s čokoládou meruňkový džem, tvarohový krém se smetanou	
Citrón s mandlemi	v
citrónovo-mandlový máslový korpus, svěží citrónový krém a smetanový krém	
Mrkev/tvaroh	v
jemně kořeněný mrkvový korpus, pomerančová marmeláda, tvarohový krém se smetanou	
Čokoláda/lískový oříšek	v
čokoládový korpus, čokoládový krém a lískoořechové praliny, čokoládové křupinky	
Pistácie/jahody	v
pistáciový piškotový korpus, jahodové pyré, pistáciový smetanový krém, čerstvé jahody	
Čokoláda/pistácie a maliny	v
piškotový korpus s čokoládou, malinové pyré, pistáciový krém a čerstvé maliny	
Mák/brusinky	
makový korpus, smetanový krém s mákem, brusinkové pyré	

v – možné objednávat i vegan variantu

V nabídce DOUX naleznete i dezerty pro Váš sladký bar. Vybírat můžete z klasických, moderních i vegan dezertů, neotřelých kombinací a chutí. Aktuální nabídku Vám ráda zašlu emailem nebo ji naleznete na webových stránkách.



DOUX Cukrářské studio

Anna Kocourková

www.doux.cz

e: info@doux.cz t: +420 724 898 348



©2024 DOUX Anna Kocourková