

MOŻLIWOŚCI WSPÓŁPRACY



DESEO

Pâtisserie & Chocolaterie

CO DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY?

1 - O DESEO

Króka historia naszej firmy

2 - MONOPORCJE DESEO ORAZ TORTY

Poznaj naszą ofertę monoporcji oraz tortów

3 - MOŻLIWOŚCI PERSONALIZACJI

Poznaj naszą ofertę personalizacji za pomocą druku cukierniczego

4 - OFERTA EVENOTWA MINI MONOPORCJI

Poznaj naszą ofertę mini monoporcji - idealne rozwiązanie na eventy firmowe

5 - OFERTA ŚNIADANIOWA

Poznaj ofertę wypieków z ciasta półfrancuskiego

6 - OFERTA PREZENTOWA

Skomponuj słodki zestaw upominków od DESEO

O DESEO

NASZA MISJA I WIZJA

DESEO Patisserie & Chocolaterie to polska firma, założona przez miłośników cukiernictwa i podróży - Natalię Sitarską i Łukasza Smolińskiego, którzy obie pasje połączyli, eksplorując smaki w najdalszych zakątkach globu.

Wieloletnie doświadczenie i obserwacje, a także zacięcie biznesowe, pozwoliły stworzyć coś, czego w Polsce jeszcze nie było, oraz zaproponować ofertę wcześniej nieznaną na lokalnym rynku - butikową cukiernię specjalizującą się w nowoczesnym cukiernictwie na światowym poziomie.

CZYM SĄ MONOPORCJE

Monoporcje, czyli z francuskiego desery zwane też jako Petit Gateau, to desery charakterystyczne dla nowoczesnego cukiernictwa. Wyróżnia je elegancki wygląd, różnorodność smaków i tekstur i najwyższej jakości składnikami użyte do ich produkcji.



MONOPORCJA COCONUT

mus kokosowy / pralina
migdałowo – kokosowa /
kokosanka / czekolada bean-
to-bar Togo 60 %



MONOPORCJA NIKARAGUA

ganache z wytrawnej czekolady
Nikaragua 70% / ganache z karmelu i
wytrawnej czekolady Nikaragua 70% /
mus na bazie wytrawnej czekolady
Nikaragua 70% / ciasto Moelleux na
bazie wytrawnej czekolady Nikaragua
70% / prażynka z nibsami

POZNAJ OFERTE MONOPORCJI



AZIA 2.0

Bogactwo smaku egzotycznych owoców i kuszący aromat liści kaffiru.



BELLA

Bella po włosku oznacza "piękna". Delikatny, owocowy i niezwykle lekki deser.



CHOCOPASSION

Czekolada Togo 60% i mango z marakują na kruchym sable breton – intensywnie i egzotycznie.



PECAN BOMB 2.0

Aksamitny mus, płynna pralina z orzechów pekan i chrupiąca skorupka na czekoladowym biszkopcie



MORA

Mleczna czekolada Togo 42% i malina z jeżyną - delikatny mus, owocowa świeżość i brownie z chrupiącą prażynką.



CHERRY LADY

Palona biała czekolada z nutą tonki i soczysta wiśnia - aksamit, lekka kwasowość i chrupiące wykończenie.



HAZELNUT

Orzech laskowy w najlepszym wydaniu czekoladowy mus, pralina i orzechowy biszkopt w czekoladowej skorupce.



PISTACHIO CHEESECAKE

Cudownie pistacjowy, kremowy i rozpuszczający się w ustach sernik.

MONOPORCJE SEZONOWE



MIODOWNIK

Zachwyca wyglądem i nieoczywistym smakiem miodu gryczanego.



RED ROSES

Czysta elegancja w waniliowej odsłonie



PTYŚ CINNAPPLE

Połączenie jabłka, cynamonu i karmelu - totalnie jesienne smaki



JAGOPTYŚ

Ciasto ptysiowe połączone z kremem patissiere i jagodami



LORENA

Połączenie wanili i czerwonych owoców, zamknięte w formie serca



PTYŚ FLAMING

Zachwyca od pierwszego spojrzenia. ptyś z kremem patissiere z wanilią Bourbon z Madagaskaru i malinami!



JAGODA

Delikatny mus na crème fraîche, intensywna konfitura jagodowa i kruche ciasto z paloną białą czekoladą.



PEACHES

Delikatnie karmelowy mus i soczysta brzoskwinia - owocowe nadzienie i chrupiąca karmelowa prażynka

MONOPORCJE SEZONOWE



RUDOLF

Mus marcepanowy z piernikiem staropolskim przekładany konfiturą z suszonych śliwek.



SANTA CUP

Z musiem z mlecznej czekolady, karmelem cynamonowym i galaretką ze świeżej gruszki.



BOMBKA

Mus z czekolady Togo 60% z marmoladą śliwkową, ganache i piernikową prażynką, zamknięty w czekoladowej bombce.



CHRISTMAS TREE

Świąteczne ciastko w kształcie choinki z pistacjowym musiem, namelaką, praliną, biszkoptem i prażynką.



HALLOWEEN DUSZEK

Obrośnięty pajęczynką, nawiedzony Pecan Bomb 2.0 z bezikowym duszkiem!



HALLOWEEN OKO

Mus kokosowy z praliną migdałowo-kokosową i kokosanką w pysznym, „horrorowym” wydaniu.



PUMPKIN

Serniczek dyniowy jak prawdziwa dynia!



HALLOWEEN PISTACHIO

Ciastko Pistachio w strasznie pysznej, ręcznie dekorowanej formie.

TORTY - PRZYKŁADOWE REALIZACJE



TORT
JEDNOROŻEC



TORT STITCH



TORT PIŁKA
NOŻNA



TORT KOSMOS



TORT NA BABY
SHOWER



TORT PANDA



TORT CHERRY
LADY



TORT LORENA

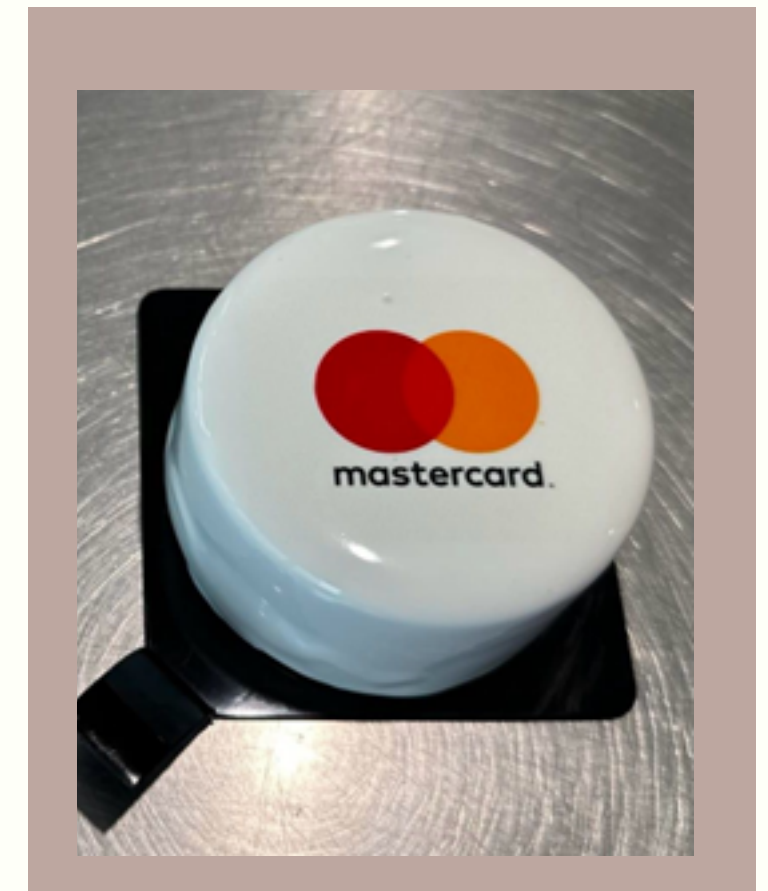
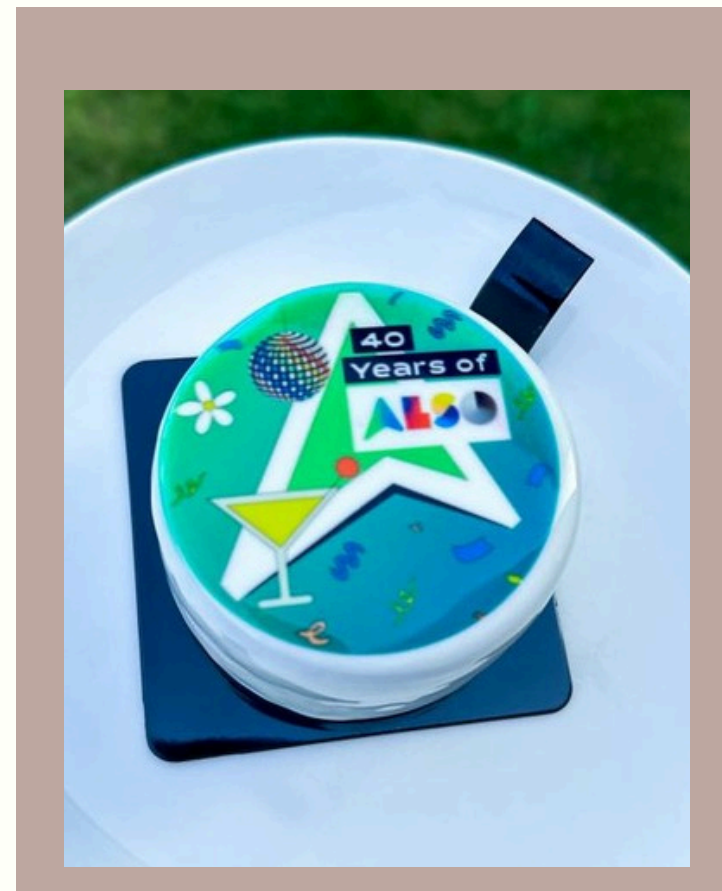
**Na specjalne zamówienia
jesteśmy
w stanie stworzyć
monoporcję w
dedykowanym Klientowi
smaku i kształcie.**

*Proces powstania nowego dedykowanego smaku i kształtu monoporcji wymaga konsultacji z naszą Creative Pastry Chef DESEO.



MOŻLIWOŚCI PERSONALIZACJI

DZIĘKI ZASTOSOWANIU
NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII W
POSTACI DRUKU SPOŻYWCZEGO
UZYSKUJEMY EFEKT
WYSOKOJAKOŚCIOWEGO DRUKU
BEZPOŚREDNIO NA PRODUKCIE.





REALIZACJA DLA KLIENTA “CERAVE”

Monoporcja Bella z dedykowanym nadrukiem



REALIZACJA DLA KLIENTA “USP ZDROWIE”

z okazji Dnia Pszczoły pracownicy firmy dostali dedykowane ciastko Miodownik



OFERTA MINI MONOPORCJI

IDEALNE ROZWIĄZANIE NA IMPREZĘ FIRMOWĄ

Mini monoporcje to idealne rozwiązanie na imprezy firmowe, cateringi oraz słodkie stoły.

POZNAJ OFERTE MINI MONOPORCJI



MINI PŁYŚ SUMMER



MINI MORA



MINI PISTACHIO
CHEESECAKE



MINI NOCCIOLA



MINI TESORO



MINI BELLA

MOŻLIWOŚCI EKSPOZYCJI

PATERY



DREWNIANE EKSPOZYTORY





OFERTA WYPIEKÓW Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO

Idealne na firmowe śniadanie czy przerwę kawową. Oferta wypieków zmienia się w zależności od sezonu.

[KLIKNIJ ABY SPRAWDZIĆ AKTUALNĄ OFERTĘ](#)



SŁODKIE WYPIEKI

ZAPYTAJ O AKTUALNIE
DOSTĘPNĄ OFERTĘ
WYPIEKÓW Z CIASTA
PÓŁFRANCUSKIEGO.



Zobacz jak powstają nasze
wypieki z ciasta
półfrancuskiego.





SŁODKIE ŚNIADANIE Z DESEO - PRZYKŁADOWA REALIZACJA

SEZONOWE WYPIEKI Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO





ZESTAWY PREZENTOWE

SKOMPONUJ SŁODKI ZESTAW DLA SWOICH WSPÓŁPRACOWNIKÓW ORAZ KLIENTÓW

Stwórz słodki upominek z pomocą naszych produktów z linii bean to bar. W zależności od potrzeb zajmujemy się doбором produktów, personalizacją opakowań zgodnie z brandingiem Klienta, konfekcjonowaniem oraz wysyłką.

SKOMPONUJ SWÓJ WŁASNY SŁODKI ZESTAW

CZEKOLADY BEAN TO BAR Z LINI JOY



MIXY - PREMIUM SNACK





SKOMPONUJ SWÓJ WŁASNY SŁODKI ZESTAW

PASTY 100%, KREMY ORZECHOWE,
PRALINY 200 G



PASTA
PISTACJOWA 100%



PASTA Z
ORZECHÓW
LASKOWYCH 100%



MASŁO
Z ORZECHÓW
ARACHIDOWYCH
100%



PASTA
MIGDAŁOWA 100%



PRALINA Z ORZECHÓW
LASKOWYCH



KREM KOKOSOWY Z
MIGDAŁAMI CRUNCHY



KREM CIASTECZKOWY

SKOMPONUJ SWÓJ WŁASNY SŁODKI ZESTAW



**KREM PISTACJOWY 54%
BEZ CUKRU**



**KREM CZEKOLADA &
ORZECZ LASKOWY**



KREM PISTACJOWY 54%

SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW



DROPSY CZEKOLADOWE



CLUSTERSY



KAWA SPECIALITY



ORZECZY PRAŻONE



MOŻLIWOŚCI PERSONALIZACJI OPAKOWAŃ



PERSONALIZOWANA OWIJKA

Możliwość zaprojektowania oraz druku owijek na pudełka prezentowe zgodnie z grafiką Klienta



BRANDING OWIJEK DESEO

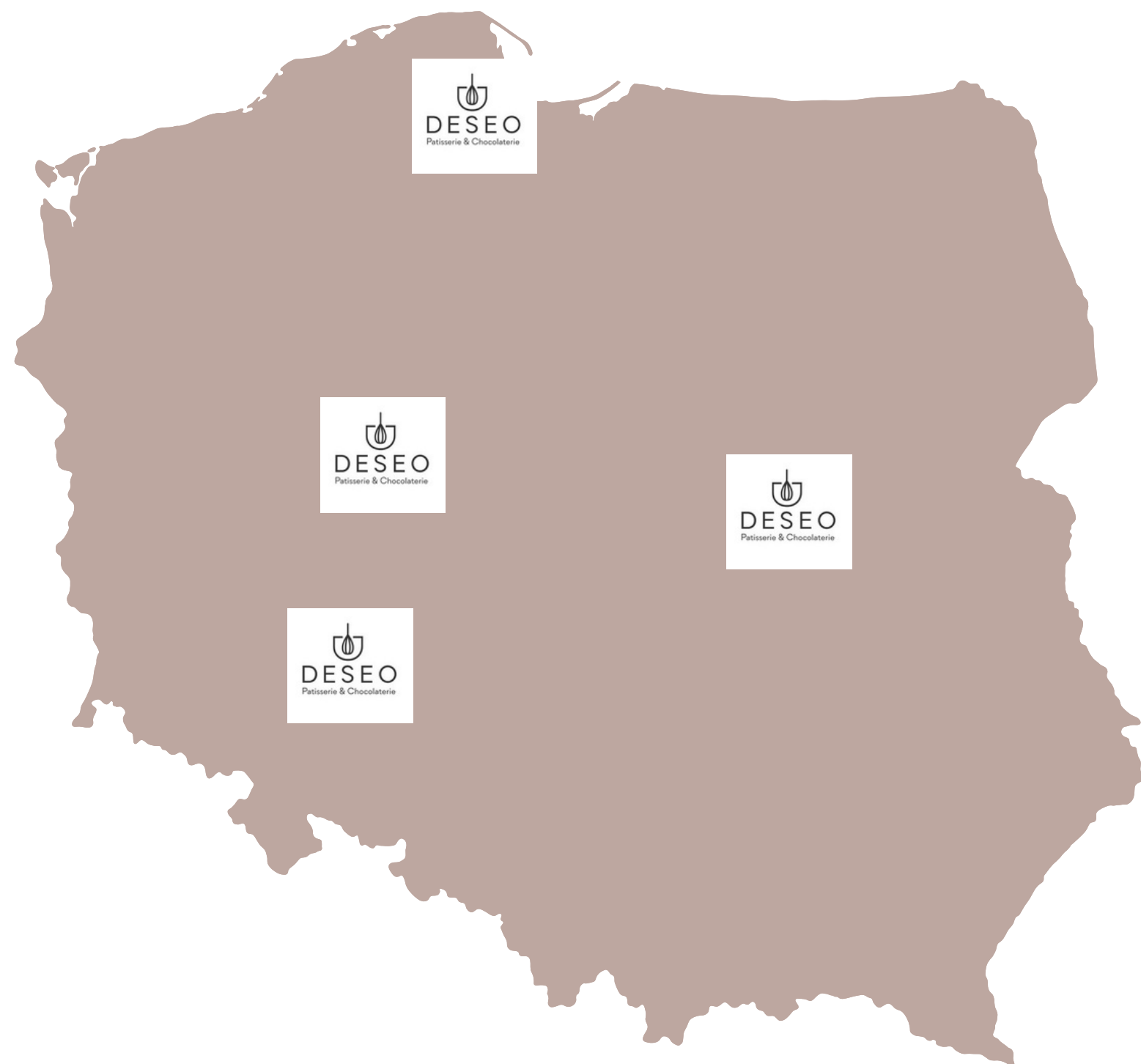
Branding (za pomocą naklejki) owijek na pudełka prezentowe.



PERSONALIZOWANE KARTKI

Możliwość zaprojektowania oraz druku kartek okolicznościowych zgodnych z projektem Klienta.

MOŻLIWOŚCI DZIAŁANIA NA TERENIE CAŁEGO KRAJU DZIĘKI ROZBUDOWANEJ SIECI NASZYCH CUKIERNI



10 LOKALI W CAŁEJ POLSCE

**Posiadamy 10 otwartych lokali :
6 lokali w Warszawie oraz lokale w
Poznaniu, Gdańsku, Sopocie oraz
Wrocławiu. Dzięki temu jesteśmy w
stanie realizować zadania dla Ciebie
i Twojej firmy na terenie całego
kraju!**

**Skontaktuj się z nami i sprawdź co
potrafimy!**





ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

Kontakt:

Kacper Wąty

Corporate Sales Specialist



kacper.watly@deseopatisserie.com

+48 784 580 943