

MOŻLIWOŚCI WSPÓŁPRACY



DESEO

Pâtisserie & Chocolaterie

CO DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY?

1 - O DESEO

Krótka 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

Mus z białej czekolady (imbir, kaffir), płynne wnętrze z tropikalnych owoców z ananasem, kruche ciastko z paloną czekoladą.



BELLA

Mus malinowy, konfitura z bergamotką, mini serniczek waniliowy, limonkowy biszkopt Joconde.



CHOCOPASSION

Mus z czekolady Togo 60%, galaretka mango-marakuja, maślane ciasteczko Sablé Breton.



PECAN BOMB 2.0

Mus z czekolady i pekanów, pralina pekanowa, bezglutenowy biszkopt w polewie Togo 42%.



MORA

Mus z czekolady Togo 42%, nadzienie malina-jeżyna, brownie, chrupiąca wytrawna prażynka.



CHERRY LADY

Mus z palonej białej czekolady, wiśniowe coulis, blondie z czekolady Gold, waniliowe crumble.



HAZELNUT

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



RUBY PISTACHIO

Mus pistacjowy, marmolada malinowa, ganache z wanilią, prażynka i biszkopt pistacjowy w polewie z prażonymi pistacjami.

MONOPORCJE SEZONOWE



MANGO

Kokosowy mus z mascarpone, płynne mango, ganache yuzu, chrupiąca prażynka kokosowo-migdałowa.



RED ROSES

Mus i chantilly z wanilią Bourbon, waniliowe dulce de leche, magdalenka na palonym maśle, prażynka migdałowa.



PTYŚ CINNAPPLE

Prażone jabłka z cynamonem, karmel, krem cynamonowy, ciastko parzone, chrupiąca kruszonka.



JAGOPTYŚ

Jagody, ciasto parzone, krem pâtissière z wanilią Bourbon z Madagaskaru.



LORENA

Waniliowy mus, namelaka i chantilly, galaretka z czerwonych owoców, waniliowy biszkopt z prażynką.



PTYŚ FLAMING

Ciasto parzone z kruszonką, kremy pâtissière i chantilly z wanilią, marmolada malinowa, czekoladowy flaming.



JAGODA

Mus na bazie crème fraîche, konfitura jagodowa, kruche ciasto z paloną białą czekoladą.



PEACHES

Mus z mascarpone i cukru Muscovado, nadzienie brzoskwiniowe, chrupiąca prażynka z czekoladą Gold i migdałami.

MONOPORCJE SEZONOWE



RUDOLF

Mus marcepanowy z piernikiem staropolskim przekładany konfiturą z suszonych śliwek.



SANTA CUP

Z musem z mlecznej czekolady, karmelem cyrkonowym 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 musem, 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 OFERTĘ MINI MONOPORCJI



MINI PTYŚ 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
ARACHDOWYCH
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 &
ORZECH LASKOWY**



KREM PISTACJOWY 54%

SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW



DROPSY CZEKOLADOWE



CLUSTERSY



KAWA SPECIALITY



ORZECHY PRAŻONE



MOŻLIWOŚCI PERSONALIZACJI OPAKOWAŃ



PERSONALIZOWANA OWIJKA

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



BRANDING OWIJEK DESEO

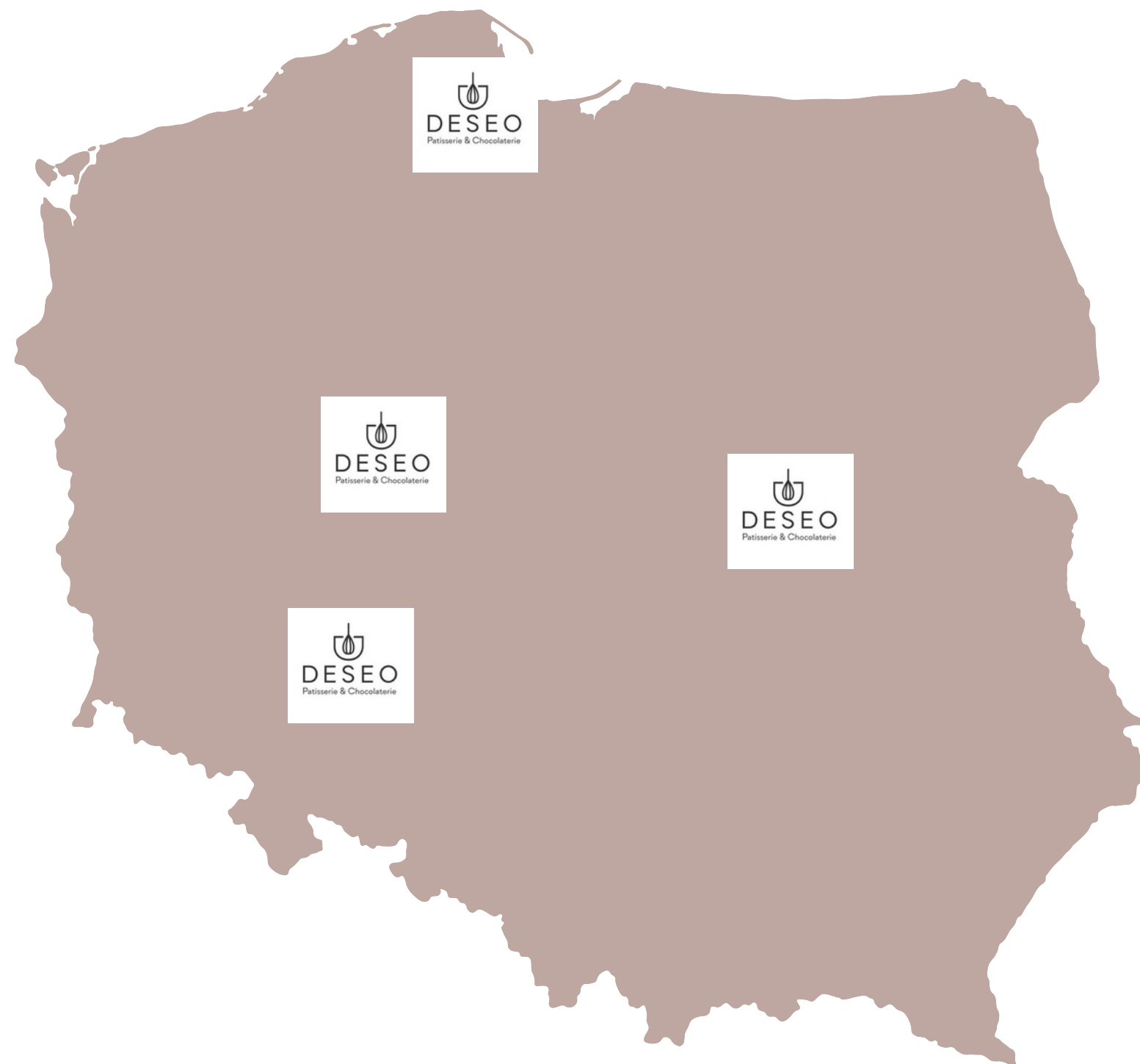
Branding (za pomocą naklejki) owijek na pudełka prezentowe.



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

+48 784 580 942