

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 OFERTĘ MONOPORCJI



AZIA 2.0

Bogactwo smaku egzotycznych owoców i kuszący aromat liści kaffiru.



PTYŚ CINNAPPLE

Połączenie jabłka, cynamonu i karmelu – totalnie jesienne smaki.



CHOCOTEA

Wegańska nowość w DESEO o zaskakującym aromacie herbaty Earl-Grey



FRESAMORE

Lekkie, owocowe ciastko. Przyjemne skojarzenia letnich, truskawkowych deserów,



NIKARAGUA

Swoją nazwę zawdzięcza czekoladzie Bean-to-Bar, z której powstaje każda warstwa tego ciastka



COCONUT

Monoporcja, która wygląda i smakuje jak kokos wprost z egzotycznej plaży!



TESORO

Prawdziwa orzechowa eksplozja smaków, kwintesencja tego, co w orzechach najlepsze.



PISTACHIO CHEESECAKE

Cudownie pistacjowy, kremowy i rozpylający się w ustach sernik.

POZNAJ OFERTĘ MONOPORCJI



MIODOWNIK

Zachwyca wyglądem i nieoczywistym smakiem miodu gryczanego.



RED ROSES

Czysta elegancja w waniliowej odsłonie



NOCCIOLA

Ciasto dla fanów orzechów laskowych i różnorodnych struktur.



JAGOPTYŚ

Ciasto ptysiowe połączone z kremem patissiere i jagodami (poza sezonem mrożonymi).



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!



BELLA

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



PISTACHIO

Idealne ciastko dla tych, którym nigdy dość pistacji

MONOPORCJE SEZONOWE



RUDOLF

Mus marcepanowy z piernikiem staropolskim przekładany konfiturą z suszonych śliwek.



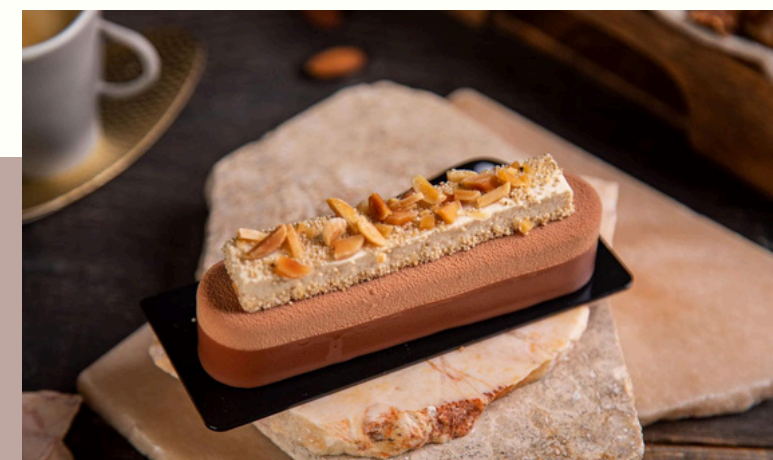
SANTA CUP

Z musem z mlecznej czekolady, karmelem cyrulkonowym i galaretką ze świeżej gruszek,



SANTY POPPY

Mus z mascarpone i amaretto z galaretką śliwkową i biszkoptem czekoladowym z marcepanem i śliwką.



SAN MARTIN

Smak Rogala Świętomarcińskiego w zupełnie nowej formie!



HALLOWEEN DUSZEK

Obrośnięty pajęczynką, nawiedzony COCONUT z bezikowym duszkiem!



HALLOWEEN OKO

Łypiąca czekoladowym okiem NIKARAGUA



PUMPKIN

Serniczek dyniowy jak prawdziwa dynia!



KRWAWA BELLA

Przerażająca wersja naszej klasycznej Belli.

PRZYKŁADOWE REALIZACJE TORTY



TORT
JEDNOROŻEC



TORT KIOTO



TORT PIŁKA
NOŻNA



TORT KOSMOS



TORT NA BABY
SHOWER



TORT PANDA



TORT CLASSIC
GOLDEN & BROWN



TORT LORENA

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

*Proces powstania nowego dedykowanego smaku i kształtu monoporcji to proces wymagający czasu (minimum 3 miesiące), a pełną kontrolę nad nim sprawuje 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 “UPS 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 AZIA



MINI CITRUS TART



MINI NIKARAGUA



MINI PISTACHIO
CHEESECAKE



MINI COCO



MINI TESORO



MINI FRESAMORE



MINI BELLA

MOŻLIWOŚCI EKSPOZYCJI

PLATERY



DYSPOZYTORY





OFERTA WYPIEKÓW Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO

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



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



ŚWIĘTA OKOLICZNOŚCIOWE TŁUSTY CZWARTEK





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



CZEKOLADY BEAN TO BAR Z LINI PREMIUM





SKOMPONUJ SWÓJ WŁASNY SŁODKI ZESTAW

PASTY 100%, KREMY ORZECHOWE,
PRALINY 200 G



PASTA
PISTACJOWA 100%



PASTA Z
ORZECHÓW
LASKOWYCH 100%



MASŁO
Z ORZECHÓW
LASKOWYCH 100%



PRALINA Z
ORZECHÓW
LASKOWYCH



KREM PISTACJOWY
CRUNCHY



KREM CZEKOLADA
& ORZECHY LASKOWE



KREM KOKOSOWY Z
MIGDAŁAMI CRUNCHY

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

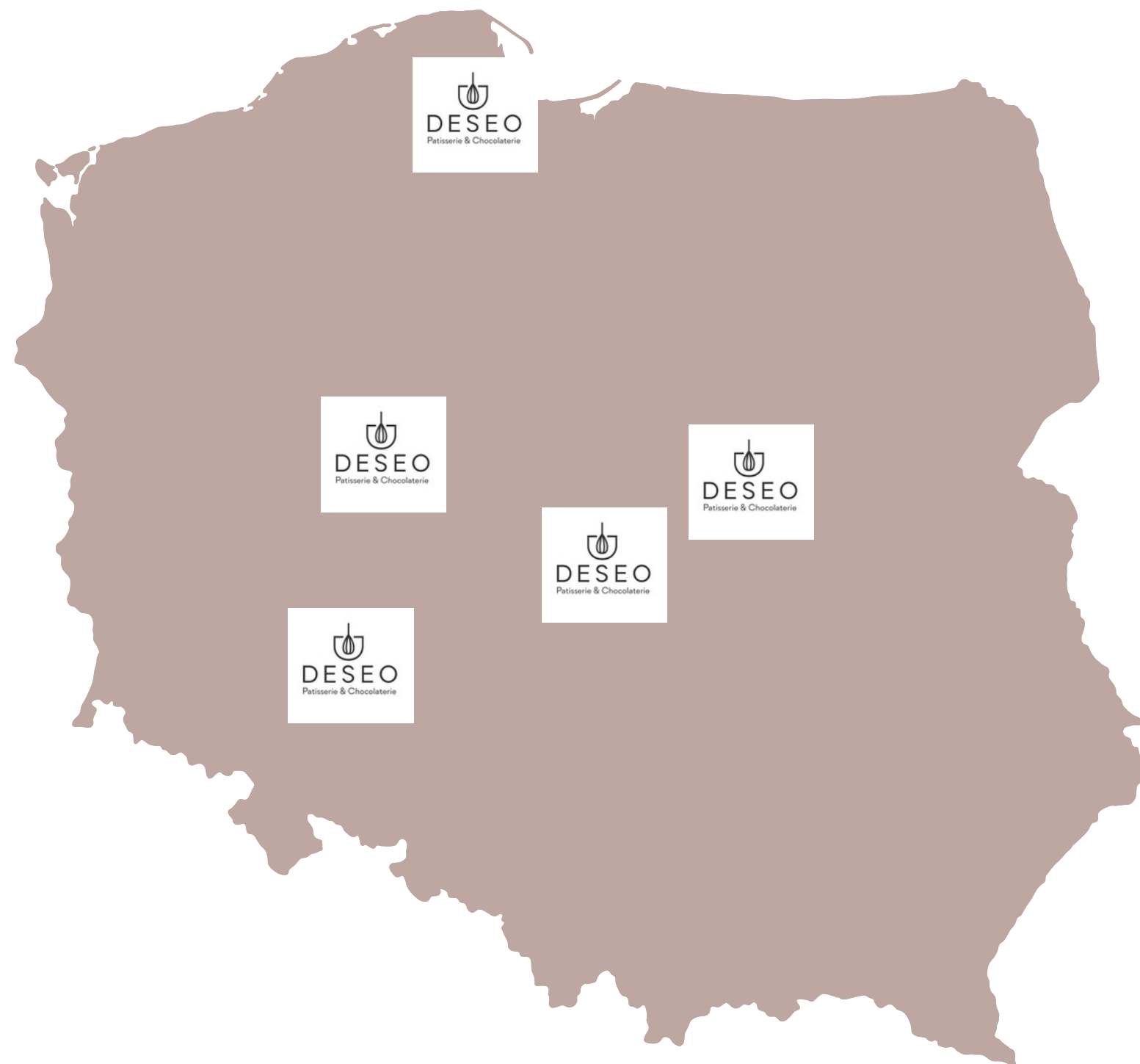
Branding (za pomocą naklejki) owijek na pudełka prezentowe.



PERSONALIZOWANE KARTKI

Możliwość zaprojektowania oraz druku kartek okolicznościowych zgodnych z projektem Klienta.

MOŻLIWOŚCI DZIAŁANIA NA TERENIE CAŁEGO KRAJU DZIĘKI ROZBUDOWANEJ SIECI NASZYCH CUKIERNI



11 LOKALI W CAŁEJ POLSCE

**Posiadamy 11 otwartych lokali :
6 lokali w Warszawie oraz lokale w
Poznaniu, Gdańsku i Sopocie,
Wrocławiu oraz Łodzi. 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:
Jakub Chojnowski

Corporate Sales Manager



jakub.chojnowski@deseopatisserie.com
+48504221222