



INSPIRACE
Sweet


La Lorraine
Pečení je naše vášně



INSPIRACE LA LORRAINE SWEET

Sladký klíč ke štěstí?

Dopřejte svým zákazníkům zaslouženou chvíli klidu, kdy si mohou sami nebo se svými přáteli vychutnat lahodné a svůdně vypadající dezerty. Společnost La Lorraine vám přináší několik tipů, jak právě v takových chvílích proměnit vytoužený sladký moment ve výjimečný zážitek, pro který se k vám budou rádi a s úsměvem vracet.



Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová

CUKRÁRKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE
LA LORRAINE





snídaně



1 MUFFIN S BORŮVKAMI
100 G, 18 KS/KRT

Velký světlý muffin s borůvkami.

4 2 9 4 2 5 0

2 MUFFIN S ČOKOLÁDOU
100 G, 18 KS/KRT

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4 2 9 4 2 4 9

3 MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ
100 G, 18 KS/KRT

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí.

4 2 9 4 2 4 8

4 SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLĚB
800 G, 10 KS/KRT

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12×12×1,2 cm) + 2 patičky.

5 0 0 1 0 0 8



5 ŠVESTKOVÝ DORT
S DROBENKOU
1250 G, 8 KS/KRT

Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí, zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený.

4 2 7 6 4 9 6

6 TVAROHOVÝ DORT
S KAKAOVOU DROBENKOU
1000 G, 8 KS/KRT

Dort z tmavého těsta s pečenou tvarohovou náplní, zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený.

4 2 7 6 4 9 8

7 CROISSANT S MÁSLEM
65 G, 80 (2×40) KS/KRT

Klasický francouzský croissant s přidavkem másla. S jemnou máslovou chutí a vůní.

4 2 0 6 1 9 8

8 ŠNEK SE SKOŘICÍ
95 G, 80 (2×40) KS/KRT

Šnek z jemného plundrového těsta s máslem plněný bohatou skořicovou náplní s vláčnou strukturou; křupavá kůrka zdobená krystalky cukru.

4 2 0 8 2 3 8

9 PŘEDGRILOVANÉ
A PŘEDKROJENÉ PANINI
110 G, 55 KS/KRT

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta, připravená k plnění.

2 1 0 4 3 4 4

10 JABLEČNÝ DORT S DROBENKOU
1250 G, 8 KS/KRT

Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní s rozinkami a skořicí, zdobený drobenkou. Nepředkrájený, samostatně balený.

4 2 7 6 4 9 4

11 KOLÁČ MIX
75 G, 72 KS/KRT

Tradiční český koláč s náplní s jahodami, tvarohem a mákem.

4 2 4 1 1 0 6

12 MULTICEREÁLNÍ
CROISSANT S MÁSLEM
80 G, 80 (2×40) KS/KRT

Prémiový multicereální croissant z plundrového těsta obohaceného směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček; zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

4 2 0 1 6 4 3



13 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
70 G, 70 (2×35) KS/KRT

Prémiový máslový croissant s 23 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou.

4 2 0 6 1 2 0

14 TVARHOVÝ DORT
1250 G, 8 KS/KRT

Dort ze světlého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený.

4 2 7 6 4 9 5

15 MAKOVÝ DORT S DROBENKOU
1250 G, 8 KS/KRT

Dort ze světlého těsta s makovou náplní. Nepředkrájený, samostatně balený.

5 0 0 1 7 9 0

“

Snídaně je pro mnohé z nás nejdůležitějším jídlem dne. I těm, kteří nevstali z postele zrovna pravou nohou, vykouzlí velká a dobrá snídaně úsměv na tváři. A proč by nemohla zahrnovat předkrm, hlavní chod i sladkou tečku?

”

Martina Schmiedbergerová

Martina Schmiedbergerová
CUKRÁRKA, OBCHODNÍ ZÁSTUPCE
LA LORRAINE



Jako od babičky

Buchty a koláče tvoří již od dob našich babiček tu nejlepší domácí atmosféru, a proto si přízeň zachovaly až dodnes. Tradiční koláče od La Lorraine, ať už s drobenkou, nebo bez, s ovocnou náplní nebo oblíbeným tvarohem, na nás dýchnou dětstvím provoněným vanilkou a čerstvě upečeným moučником. Proč by nemohly být součástí i vaší nabídky?





Croissant s krémem a ovocem

1 ks	máslového croissantu premium
15 g	mascarpone
5 g	moučkového cukru
50 g	sezónního ovoce
2 g	citrónové šťávy
2 g	želatiny

Croissant upečeme dle návodu a necháme alespoň dvě hodiny odpočinout, abychom lépe vykrojili klínek ve vrchní části. Cukrářským sáčkem plníme krémem z mascarpone smíchaným s citrónovou šťávou a cukrem. Dozdobíme sezónním ovocem a potřeme želatinou, aby ovoce neosychalo.



Čokoládovo-banánový toust

2 plátky	světlého toustového chleba
80 g	banánu
40 g	Nutelly
8 g	strouhaných lískových/vlašských ořechů
5 g	moučkového cukru
8 g	másla

Toustový chléb necháme rozmrazit. Spodní plátek potřeme Nutellou, ozdobíme kolečky banánu a posypeme nastrohanými ořechy. Horní plátek chleba potřeme slabou vrstvou másla, přiklopíme a zapečeme v kontaktním grilu. Nakonec posypeme slabou vrstvou strouhaných oříšků.

Štrúdl panini

1 ks	předkrojeného a předgrilovaného panini
100 g	jablek
15 g	másla
5 g	krupicového cukru
1 g	mleté skořice

Panini necháme rozmrazit, jablka oloupeme a zbavíme jádřinců. 2/3 jablek nakrájíme na menší kousky a podusíme na másle. Přidáme cukr, necháme zkaramelizovat a nakonec dochutíme skořicí. Panini slabě namažeme máslem, přidáme plátky jablek, naplníme připravenou jablečnou směsí a zapečeme v kontaktním grilu.

TIP: Syrová jablka můžeme nahradit rozinkami předem namočenými v rumu.



Skořicový šnek s mascarpone a švestkami

1 ks	šneku se skořicí
25 g	mascarpone
5 g	moučkového cukru
2 g	citrónové šťávy
20 g	švestek
10 g	cukrářské polevy

Skořicový šnek upečeme dle návodu a necháme zcela vychladnout. Mascarpone vyšleháme s moučkovým cukrem a dochutíme citrónovou šťávou. Tuto směs nastříkáme pomocí cukrářského sáčku do prokrojeného šneku a na krém umístíme plátky švestek. Horní díl šneku dozdobíme rozpuštěnou cukrářskou polevou.

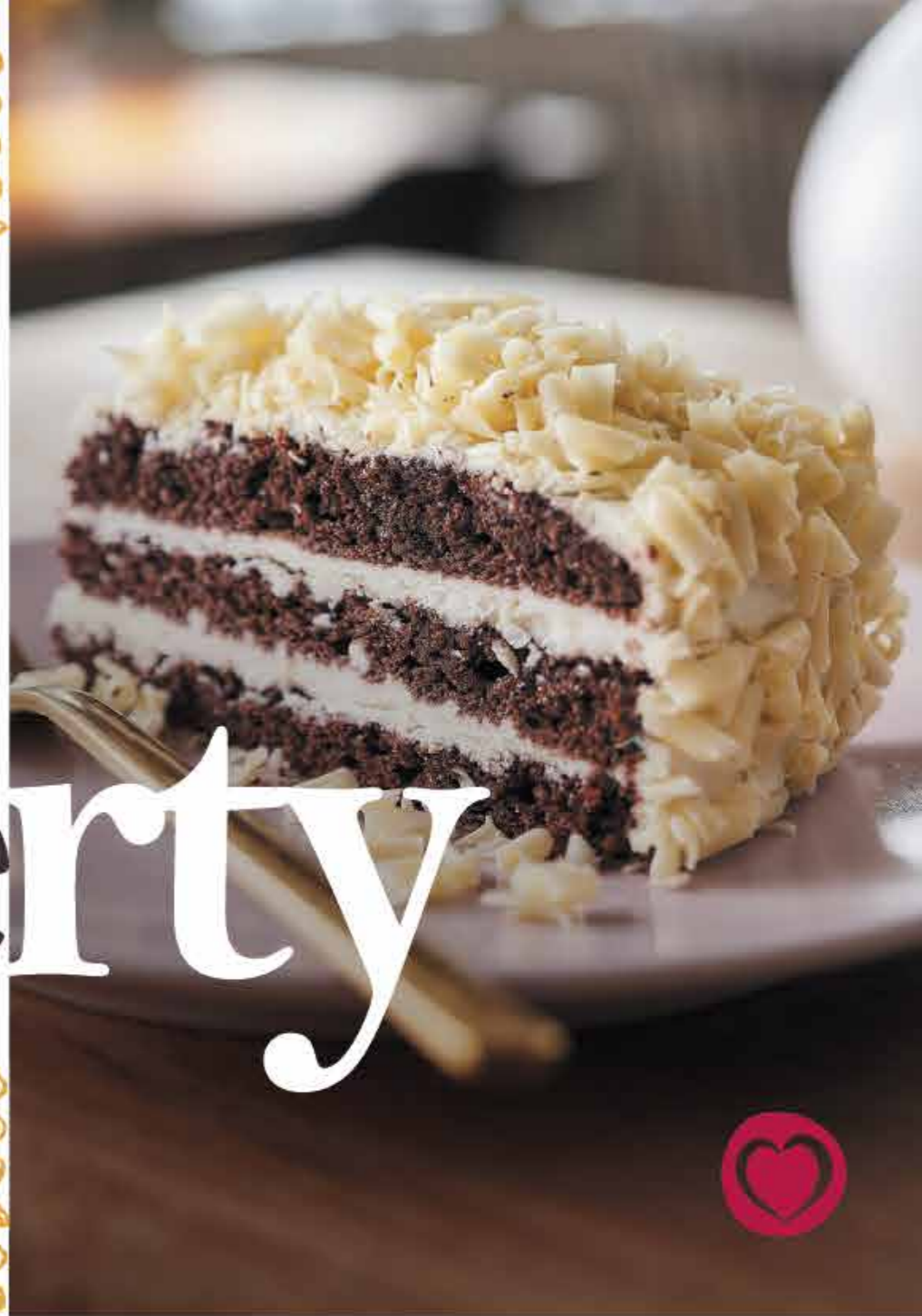


Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





dezerťy



1 MINIKOBLÍŽEK S NUGÁTEM
25 G, 105 (3×35) KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem, naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou; zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

5001178

2 MINIKOBLÍŽEK
S OVOCNOU NÁPLNÍ
25 G, 105 (3×35) KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem a s náplní z pyré z lesního ovoce (maliny, borůvky, ostružiny); zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

5001289

3 BEZLEPKOVÉ COOKIE
S ČOKOLÁDOU
40 G, 50×1 KS/KRT

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Samostatně balená do průhledného obalu.

5001436

4 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
12,5 G, 190 KS/KRT

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5000700



5 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
18 G, 196 KS/KRT

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem, s polevou z tmavé belgické čokolády s drcenými lískovými oříšky.

5001191

6 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
1900/158 G, 1×12 KS/KRT

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek s rozinkami a skořicí.

5000697

7 JABLEČNÝ ŠTRÚDL
125 G, 48 (6×8 PLÁTKŮ) KS/KRT

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek s rozinkami a skořicí. Předkrájený, plně dopečený; připravený pouze z přírodních ingrediencí.

5000996

8 ČOKOLÁDOVÝ DORT
S ČERNÝM RYBÍZEM
1500/107 G, 1×14 KS/KRT

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu, na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a lístky růží.

5001654

9 CHEESECAKE
1600/133 G, 1×12 KS/KRT

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta.

5000933

10 MOONCAKE
1250/104 G, 1×12 KS/KRT

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblíčkami bílé čokolády.

4276528

11 ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
90 G, 24 KS/KRT

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř.

5001771



12 TARTALETKY
24 G, 144 KS/KRT

Košíček z křehkého pečiva, připravený k naplnění.

4280986

13 CITRONOVÝ DORT
1400/100 G, 1×14 KS/KRT

Křehké těsto plněné osvěžujícím citronovým krémem a zdobené moučkovým cukrem.

5000640

14 ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE
1000/83 G, 1×12 KS/KRT

Smetanovokrémový tmavý ganážový dort dekorovaný kakaem a hoblíčkami z hořké čokolády.

5001657

”
Nechte se vést svou
kreativitou a z klasického
základu vytvořte
rafinovaný dezert.

Hlavní odrazový můstek
- pečivo, koláče, dorty -
vám poskytne společnost

La Lorraine.

Potom už jen stačí
přicházet s novými
a originálními nápady jak
dostat své hosty do sedmého
nebe.“

Markéta Rejmanová

Markéta Rejmanová

HLAVNÍ BARISTKA,
KAFE PRAGOVKA



Instagram je IN

Digitalizace a sociální sítě udávají v horeca segmentu nový směr: nejdříve se namlsat u internetu a následně vyrazit do toho správného insta friendly podniku. Využijte své nápaditosti, aby právě vaše dezerty vynikly v záplavě zveřejněných fotek. Povzbuďte chuťové pohárky svých zákazníků pouhým nasdílením obrázků a následně je uspokojte již prvním soustem.





Čokoládový fondant s malinovou omáčkou

1 ks	čokoládového fondantu
5 g	malinové omáčky
15 g	malin
3 g	čokoládového topingu
1 snítka	máty

Fondant necháme rozmrazit a poté zahřejeme v mikrovlnné troubě po dobu 65 vteřin na 500 W, aby zůstal uvnitř tekutý. Vyjmeme z papírového košíčku, dekorujeme malinami a snítkou máty. Talíř ozdobíme malinovou omáčkou a čokoládovým topingem.



Tartaletka s čokoládovým krémem

1 ks	tartaletky
15 g	tmavé čokolády
10 g	smetany ke šlehání
30 g	sezónního ovoce
3 g	želatiny
1 snítka	máty

Tartaletku necháme rozmrazit, čokoládu zahřejeme spolu se smetanou a mícháme do zhoustnutí. Takto vzniklý krém nanese pomocí cukrářského sáčku do tartaletky, dozdobíme ovocem a potřeme želatinou.

TIP: Čokoládový krém můžete nahradit vanilkovým.

Profiterolková zmrzlina

2 ks	čokoládových profiterolek
3 ks	šlehačkových profiterolek
1 ks	vaflového kornoutu
80 g	vanilkové zmrzliny
10 g	karamelového topingu
20 g	pomerančů
8 g	čokoládových kuliček

Profiterolky necháme mírně rozmrazit. Z pomeranče okrájíme bílé slupky, aby nebyl hořký. Do kornoutu vkládáme střídavě zmrzlinu, profiterolky a pomerančové dílky. Dozdobíme karamelovým topingem a čokoládovými kuličkami.

TIP: Pomeranč lze zaměnit za jiné ovoce.



Normandský koláč s bílkovým sněhem

1 ks	Normandského koláče
20 g	bílků
8 g	moučkového cukru

Normandský koláč necháme rozmrazit. Bílky vyšleháme s cukrem v pevný sníh a pomocí cukrářského sáčku nanese na horní část dortu. Cukrářskou pistolí vytvoříme hnědobílou kustu.



Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





coffee break



1 MANGO MARACUJA
JOGURTOVÝ ŘEZ
110 G, 24 KS/KRT

Lahodný krémový řez se dvěma vrstvami světlého korpusu a ovocnou náplní s mangovou příchutí, na povrchu zdobený mangovým žele.

5001656

2 MALINOVÝ ŘEZ SE SMETANOU
138 G, 24 KS/KRT

Lahodný smetanový řez se světlým korpusem a malinovou náplní, na povrchu zdobený kousky malin.

5001668

3 OVOCNÉ MINITAŠTIČKY – MIX
40 G, 100 (4×25) KS/KRT

Mintaštičky z křehkého listového těsta s máslem; se čtyřmi různými náplněmi (jablko, třešeň Morela, mango, jahoda); s glazovaným povrchem.

5001150

4 MINIDONUT BEZ POLEVY
16 G, 80 KS/KRT

Smažený minidonut z jemného těsta a zlatavou kůrkou na povrchu.

4250461



5 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
18 G, 196 KS/KRT

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem. S polevou z tmavé belgické čokolády s drcenými lískovými oříšky.

5001191

6 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
12,5 G, 190 KS/KRT

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5000700

7 MIX ČTYŘ MINIDONUTŮ
20 G, 120 KS/KRT

Kolekce hravých minidonutů obsahuje: 48 růžových minidonutů s kytičkami, 24 bílých minidonutů s kytičkami, 24 čokoládových minidonutů s neloupanými mandlemi, 24 minidonutů s pomerančovou příchutí.

4250367

8 MÁSLOVÝ MINICROISSANT
25 G, 150 (2×75) KS/KRT

Lahodný microissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

4 2 0 8 1 9 1

9 FORMANOVY KOLÁČKY MIX
40 G, 72 (12×6) KS/KRT

Koláčky z kynutého těsta s náplní borůvkovou, tvarohovou a makovou.

4 2 9 3 5 2 3

10 PAŘÍŽSKÉ MINIMAKRONKY
12 G, 96 (8×[2×6]) KS/KRT

Kolekce minimakronek v šesti různých příchutích: karamel, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.

5 0 0 1 5 0 7

11 MIX AMERICKÝCH MINIMUFFINŮ
15 G, 180 (6×30) KS/KRT

Roztomilá trojice minimuffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.

5 0 0 1 2 8 7



12 ŠNEK S OŘECHOVOU NÁPLNÍ
90 G, 80 (2×40) KS/KRT

Šnek plněný ořechovou náplní s kešu a vlaškými ořechy.

4 2 0 8 2 3 2

13 MINIKOBLÍŽEK
S OVOCNOU NÁPLNÍ
25 G, 105 (3×35) KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem a s pyré z lesního ovoce (maliny, borůvky, ostružiny), zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

5 0 0 1 2 8 9

14 MINIKOBLÍŽEK S NUGÁTEM
25 G, 105 (3×35) KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem, naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou, zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

5 0 0 1 1 7 8

15 MINIMŘÍŽKY MIX
45 G, 120 (3×40) KS/KRT

Mix oblíbených mřížek z jemného těsta v minivelikosti s jablečnou, višňovou a meruňkovou náplní.

4 2 0 8 2 7 1

16 MINICROISSANT S MÁSLEM
25 G, 150 (2×75) KS/KRT

Klasický francouzský microissant s jemnou máslovou chutí a vůní.

4 2 0 8 1 8 7

17 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
60 G, 48 KS/KRT

Hutnější, krásně vláčný dezert plný čokolády. Předkrájený na jednotlivé porce.

5 0 0 0 3 3 0

18 OVOCNÝ FLAPJACK
80 G, 60 KS/KRT

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.

5 0 0 1 0 4 3

19 CUKROVÉ MINIVAFLE
15 G, 120 KS/KRT

Křupavé minivafle s karamelizovaným cukrem a vanilkovou příchutí.

5 0 0 1 5 0 1



I z obyčejné, a ne vždy zábavné přednášky nebo školení, si můžete odnést zážitek v podobě originálního coffee-breaku. Kdo z nás se nikdy netěšil na malé občerstvení o pauze? Udělejte ze servírovaných dezertů něco víc: označte je například vlaječkami se jmény účastníků. Každý dostane přesně ten kousek, který byl s láskou připraven právě pro něj.

Michal Suchánek

Michal Suchánek
ŠÉFKUČAŘ, LA LORRAINE



Méně je někdy více

Menší porce jsou trendy! A mnozí zákazníci to již ví a oceňují. Nabídněte jim kvalitní nízký dort nebo skleničku vyplněnou lahodnou pěnou či ovocem, aniž by se obávali, že půjde ručička na váze o kousek výš. Díky menším porcím se vaši hosté často odhodlají ochutnat více druhů, ocení tak širší nabídky, uspokojí všechny své chuťové pohárky a ještě se nebudou bát experimentovat s výběrem.





Sladké kanapky

3 ks	šlehačkových profiterolek
¾ ks	ovocného flapjacku
30 g	vanilkového pudinku
15 g	čokolády
5 g	másla
10 g	lyofilizovaného ovoce

Flapjack necháme rozmrazit a poté válečkem vyválíme na tenčí placku. Tu rozkrojíme na čtyři kusy a dopečeme. Na studený flapjack aplikujeme pomocí cukrářského sáčku vanilkový pudink. Profiterolky namočíme do rozehráté čokolády, posypeme lyofilizovaným ovocem a posadíme na pudink.

TIP: Místo ovoce můžeme použít plátky kokosu, strouhané ořechy apod.



Brownie špíz

1 ks	čokoládového brownie
40 g	sezónního ovoce
2 g	physalis

Čokoládové brownie necháme rozmrazit a nakrájíme na čtyři dílky. Rozkrájené ovoce napichujeme střídavě s kostičkami brownie na špejle.

TIP: Špíz dochuťte čokoládovým topingem nebo vanilkovou omáčkou.

Mini cupcakes

3 ks	amerických minimuffinů
30 g	vanilkového pudinku
15 g	čokoládového pudinku
30 g	sezónního ovoce
3 g	želatiny

Minimuffiny necháme rozmrazit a nanese na ně cukrářským sáčkem pudink. Dozdobíme ovocem a potřeme želatinou.



Bavorské minivdolečky

3 ks	minidonutů bez polevy
50 g	moučkového cukru
60 g	mletého máku
30 g	másla
80 g	tvarohu
9 g	citrónové šťávy
60 g	povidel

Minidonuty necháme rozmrazit, vrchní část lehce namočíme do rozpuštěného másla a poté obalíme v máku s cukrem. Ozdobíme tvarohem vyšlehaným s cukrem a citrónovou šťávou a dozdobíme povidly.

Ingredience v receptech odpovídají přípravě jedné porce.





donuty



1 DONUT S DRCENÝMI BONBÓNKY
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut s bílou polevou ozdobený drcenými bonbónky.

4250393

2 DONUT BEZ POLEVY
48 G, 48 KS/KRT

Smažený donut z jemného těsta, se zlatou kůrkou na povrchu.

4250441

3 MINIDONUT BEZ POLEVY
16 G, 80 KS/KRT

Smažený minidonut z jemného těsta, se zlatavou kůrkou na povrchu.

4250461

4 MINIDONUTY – MIX
18–23 G, 112 (4x[7x4]) KS/KRT

Kolekce hravých minidonutů obsahuje: 28 minidonutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 minidonutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 minidonutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 minidonutů s tmavou polevou a zdobením.

5001502



5 DONUT S BANÁNOVOU PŘÍCHUTÍ
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut politý žlutou polevou s banánovou příchutí, zdobený tmavým čokoládovým posypem.

4295210

6 DONUT S ČOKOLÁDOVOU PŘÍCHUTÍ
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut politý tmavou polevou s čokoládovou příchutí, zdobený posypem z mléčné čokolády.

4295208

7 DONUT S BAREVNÝM POSYPEM
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut politý bílou polevou a ozdobený barevným cukrovým sypáním.

4294190

8 DONUT S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut politý růžovou polevou s jahodovou příchutí, zdobený bílým posypem.

4295209

9 DONUT S NELOUPANÝMI MANDLEMI
58 G, 48 KS/KRT

Smažený donut s čokoládovou polevou, ozdobený kousky neloupaných mandlí.

4250401



Mějte je „na háku“

Jak docílit toho, aby zákazníci milující donuty zavítali právě k vám? Zkuste donuty vystavit jinak, než jsou zvyklí, a využijte k jejich prezentaci například originální „donut wall“. Jde o hravý a originální způsob prezentace, na němž se zároveň kreativně vyřádí i samotní zaměstnanci.



Nakrojený donut na šálku

Pokud si kulaté koblihy s dírou uprostřed vaši zákazníci rádi vychutnávají s dobrým šálkem čaje, kávy nebo třeba horké čokolády, tento styl prezentace se přímo nabízí. Jednoduše donut při servírování nakrojte a umístěte na šálek, stejně jako citrón. Smažený bochánek sladkého těsta dostane ten správný šmak a každé sousto se pak příjemně rozplyne na jazyku.

Donut na brčku

Brčka vládou současným trendy kavárnám a barům. Navlékněte na brčko originálně nazdobený sladký donut a nabídněte vašim zákazníkům soulad mezi chuťovým a vizuálně nešedním zážitkem.



Donut na cestu

Každý nemá dostatek času posedět a vychutnat si dezert přímo v kavárně. Překvapte své hosty donutem zabaleným na cesty. Stačí vložit do kabelky, školní brašny nebo zavazadla a vychutnat si ho cestou.





A co říci závěrem?

Každý zákazník je jiný. Jeden hledá jistotu a s pravidelností se vrací pro stále stejný zákusek. Další preferuje vzrušení z neustálého objevování nejen sezónních novinek. Všichni k vám však bezsporu chodí proto, že se u vás cítí dobře. Líbí se jim interiér, jsou spokojeni s obsluhou, ale především věří, že právě u vás najdou vždy čerstvé, oku lahodící a skvěle chutnající dezerty. Dopřejte svým zákazníkům výjimečné chvíle sladkého štěstí a oni za to nezklamou vás.

INSPIRACE LA LORRAINE SWEET





INSPIRACE LA LORRAINE
S W E E T
2019

