



Cofetaria Excelent

By Chef Catalin Udatu

Pasiune pentru perfectiune

Bun venit în universul nostru culinar!

Vă întâmpinăm cu entuziasm și cu o selecție de preparate alese, menite să aducă un plus de savoare momentelor speciale din viața dumneavoastră.

Fie că doriți să celebrați puritatea primilor ani la o **onomastică**, să aduceți un strop de rafinament **întâlnirilor profesionale** sau să vă bucurați de căldura unei **mise în familie**, suntem aici pentru a transforma orice ocazie într-o experiență gustativă memorabilă.

Vă invităm să descoperiți diversitatea produselor noastre, create cu pasiune, rigoare și o atenție deosebită la detalii.

Vă dorim o experiență cât mai plăcută!

*Cu drag,
Pastry Chef Catalin Udatu*

Mobil: 0772 019 767

E-mail: office@cofetariaexcelent.ro

Website: www.cofetariaexcelent.ro



Cuprins

Torturi

Torturi tematice

Torturi personalizate

Tarte

Prajituri

Miniprajituri

Cozonaci

Lista preturi



Torturi



Tort Fraisier



O celebrare a prospețimii: blat fin genoise îmbrățișat de o cremă catifelată mousseline cu vanilie de Madagascar, infuzat cu un sirop delicat de căpșuni și decorat cu o explozie de fructe de pădure proaspete

Tort Trio Chocolate Mousse



Simfonia supremă a ciocolatei: trei straturi decadente de mousse (neagră, lapte și albă) așezate pe un blat sponge pufos, surprinse în interior de o inserție acidulată de jeleu de zmeură

Tort Tiramisu



Interpretarea noastră rafinată a clasicului italian: straturi de biscuit cu cacao și infuzie de cafea proaspătă, cremă bogată de mascarpone și ciocolată cu lapte, desăvârșite cu o glazură tip mirror impecabilă

Tort Opera



Rafinamentul franțuzesc întâlnește intensitatea ciocolatei de origine și a cafelei proaspăt prăjite. Tortul Opera aduce la un loc blatul umed cu migdale, un ganache cremos de ciocolată neagră și crema fină cu aromă profundă de cafea espresso. Un desert dens, puternic și spectaculos vizual, desăvârșit cu decorațiuni sferice texturate și accente metalice elegante

Tort Le Bourbon Framboise



O armonie rafinată a contrastelor: mousse aerat infuzat intens cu păstăi de vanilie Bourbon de Madagascar, surprins în interior de o inserție vibrantă și acidulată de jeleu din zmeură proaspătă. Totul pe un blat fin, decorat elegant cu ciocolată albă

Tort Le Menton



O explozie solară de prospețime mediteraneeană: mousse fin și aerat de ciocolată albă, complimentat elegant de o inserție intensă de jeleu din portocale zemoase și marmeladă artizanală. Un desert vibrant, decorat cu note fine de cocos și citrice confiate

Tort cu Mango si Praline



O fuziune irezistibilă de texturi: mousse catifelat și exotic de mango, așezat în contrast perfect cu o cremă intensă de praline fine. Îmbrăcat într-o glazură crocantă cu alune și decorat elegant cu aveline cremoase, acest desert oferă un echilibru sublim între prospețime și opulență

Tort Delicios Tropical



O evadare exotică: blat crocant de migdale ce susține un mousse aerat de ciocolată albă, completat de bucățele de mango zemos și un jeleu vibrant de fructul pasiunii

Torturi tematice





Frozen

Curcubeu



Hello Kitty

Lego



Ramas Bun



Mexic



Beach



Torturi personalizate



Fiecare desert este o pagină albă
pe care o scriem împreună.

Indiferent de preferințele tale
aromatice, restricții alimentare sau
viziunea grafică dorită, sunt aici să
transform ideile tale în realitate.
Împreună, vom crea desertul tău
favorit, definit prin echilibru și
estetică impecabilă.



Tarte



Tarta cu lamaie



Echilibrul perfect între aciditate și dulceață: crustă fragedă de biscuit umplută cu o cremă intensă de lămâie și încoronată cu un nor pufos de merengue italian, flambat delicat

Tarta cu ciocolata



Eleganță în stare pură: un ganache dens de ciocolată neagră și cremă Chantilly, așezat pe o bază crocantă cu alune și migdale prăjite, totul sigilat sub o glazură fină de ciocolată

Prajituri



Trio Chocolate Mousse



Trilogia supremă a ciocolatei fine într-o porție individuală desăvârșită. Trei straturi perfect geometrice și aerate de mousse – ciocolată neagră intensă, ciocolată mătăsoasă cu lapte și ciocolată albă fină – așezate pe o bază crocantă, texturată. Un deliciu clasic cu finisaj modern

Orange Cheesecake



O reinterpretare exotică a clasicului cheesecake: cremă fină și catifelată de brânză, infuzată discret cu portocală și îmbrăcată într-un strat crocant de fulgi de cocos. Totul este așezat pe o bază fragedă de biscuit și încoronat cu un jeleu vibrant de citrice

Opera



Esența rafinamentului francez într-o porție individuală: straturi matematice de blat fin joconde cu migdale, însiropat în espresso intens, completate de un ganache catifelat de ciocolată neagră și cremă mătăsoasă de unt cu cafea.

Chocolate Mont Blanc



Un desert arhitectural: macarons de ciocolată și cremă diplomat, sub o cupolă de mousse și cremă de unt cu castane nobile, finisat cu un strop de rom și frișcă Chantilly

Fruit Babas



O reinterpretare modernă a unui clasic rafinat: aluat dospit incredibil de pufoș și bine însiropat, încoronat cu o cremă lejeră și aerată. Textura catifelată este completată perfect de prospețimea zmeurei proaspete și a felii fine de fructe

Savarin Tiramisu



Fuziunea perfectă între două deserturi legendare: o bază dospită și extrem de pufoasă de savarină, generos însiropată cu espresso intens, încoronată cu o rozetă bogată din cremă aerată de mascarpone. Totul este completat de un disc fin de ciocolată albă pudrat cu cacao

Savarin au Pêche



Tradiție și prospețime fructată într-o prezentare modernă: aluat dospit incredibil de pufos, aerat și generos însiropat, completat perfect de o rozetă bogată din cremă fină. Un desert clasic, desăvârșit elegant cu felii succulente de piersică aromată

Ecler cu ciocolata



Clasicul francez executat cu precizie absolută: coajă ușoară din aluat choux, umplută generos cu o cremă mătăsoasă și intensă de ciocolată premium. Totul este desăvârșit cu o glazură oglindă fondantă, extrem de lucioasă și fină

Ecler Mascarpone Coffee



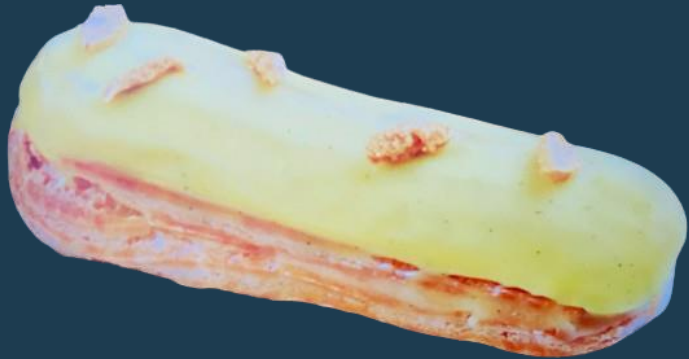
O experiență intensă și revigorantă: coajă fragedă din aluat choux, umplută cu o cremă fină de unt și infuzie bogată de cafea espresso. Totul este pus în valoare de un strat generos de cremă mătăsoasă de mascarpone, finisată cu o textură elegantă

Ecler Matcha



O călătorie senzorială exotică: coajă fragedă din aluat choux, îmbogățită cu o cremă fină și aromată, infuzată cu ceai verde Matcha de înaltă calitate. Învelit într-o glazură lucioasă, asortată, și presărat cu elemente crocante pentru un echilibru perfect al gustului

Ecler Victoria Ananas



O evadare exotică plină de prospețime: coajă fragedă din aluat choux, umplută cu o cremă fină și lejeră infuzată cu parfumul intens al ananasului din soiul premium Victoria. Desertul este îmbrăcat într-o glazură delicată și decorat cu accente subtile, texturate

Ecler cu zmeura



O simfonie vibrantă a gustului fructat: coajă fragedă din aluat choux, umplută generos cu o cremă mătăsoasă și lejeră infuzată cu zmeură parfumată. Totul este desăvârșit cu o glazură lucioasă spectaculoasă și fructe proaspete, pline de prospețime

Crème brulle



Eleganța clasică franceză într-o interpretare desăvârșită: cremă fină, bogată și mătăsoasă infuzată cu vanilie, acoperită de o crustă crocantă din zahăr ars, caramelizat la flacără. Desertul este împropățat cu fructe de pădure și acompaniat de biscuiți crocanți cu migdale

Tarta lamaie I



O armonie vibrantă a gustului citric: crustă fragedă și crocantă din aluat sablat, umplută cu o cremă fină de lămâie, intensă și revigorantă. Totul este completat elegant cu aveline mătăsoase de merengue și o notă discretă de coajă proaspătă de lime

Tiramisu



Autenticitatea italiană într-o prezentare modernă și elegantă. Straturi generoase de biscuiți/pișcoturi moi cu cacao, perfect însirocate cu infuzie intensă de cafea espresso, alternează armonios cu o cremă fină, aerată și incredibil de bogată din mascarpone premium. Un desert catifelat, pudrat din abundență cu cacao fină

Tarta cu ciocolata



Eleganță pură în gust și textură: o crustă fragedă și crocantă din aluat sablat, care adăpostește un ganache dens și cremos de ciocolată neagră de origine. Totul este sigilat sub o glazură lucioasă, o quenelle fină și o notă discretă de foiță de aur

Pistachoux



O experiență crocantă și intensă: gogoasă fină din aluat choux cu o crustă nisipoasă de craquelin, umplută generos cu o cremă mătăsoasă și aerată de fistic. Un desert textural rafinat, pudrat delicat cu zahăr

Chocolate & Praline Paris Brest



O interpretare grandioasă a clasicului francez: inel din aluat pufos choux, îmbogățit cu un strat dens de ganache de ciocolată neagră și o cremă mătăsoasă de praline. Totul este completat de alune de pădure crocante și un decor artistic din ciocolată

Pavlova



O armonie diafană de texturi: bază delicată de bezea, crocantă la exterior și moale la interior, umplută cu o cremă fină și lejeră. Desertul este desăvârșit cu un coulis intens de fructe, note proaspete de lime și un decor floral discret

Red Velvet



Un clasic sofisticat cu design minimalist: straturi perfect geometrice de blat catifelat de cacao, de un roșu intens, alternate cu o cremă mătăsoasă și fină de brânză. Desertul este îmbrăcat într-o glazură lucioasă și încoronat cu coacăze proaspete și o mini-bezea diafană

Carrot cake



O reinterpretare rustic-rafinată: blat incredibil de umed și aromat, bogat în morcov proaspăt, stafide zemoase și nuci crocante, infuzat subtil cu portocală. Textura densă este completată perfect de o cremă fină de brânză și desăvârșită cu o glazură curgătoare și citrice confiate.

Placinta cu mere Saint Honore



O fuziune spectaculoasă între tradiție și tehnica haute-pâtisserie. O bază crocantă și fragedă de tartă, umplută cu o compoziție aromată de mere, este îmbrăcată hipnotizant într-o spirală din felii ultrafine de măr proaspăt și o cremă lejeră, mătăsoasă. Un desert fin, poetic și plin de prospețime

Brownie



O experiență intensă și decadentă pentru iubitorii de ciocolată neagră premium. Un blat umed, dens și onctuos, îmbogățit cu miez cremos de ciocolată, suprins în mod elegant de aciditatea proaspătă a zmeurei coapte și textura crocantă a bucăților de fistic

Tarta Banoffee



Clasicul desert britanic transpus într-o formă contemporană rafinată. O bază crocantă îmbrăcată în streusel intens de cacao adăpostește felii suculente de banane proaspete și un strat generos de lapte condensat caramelizat, totul fiind încoronat de o cremă fină și lejeră de frișcă naturală

Brownie cu migdale, caramel si ciocolata



O reinterpretare avangardistă a clasicului brownie: bază densă și onctuoasă de ciocolată, îmbogățită cu un strat fluid de caramel sărat. Desertul este îmbrăcat într-o glazură crocantă de ciocolată cu bucățele de migdale prăjite și încoronat elegant cu un val catifelat de cremă mătăsoasă

Tropical Crunch



Un spectacol textural desăvârșit: bază intens crocantă de streusel cu cacao, îmbogățită cu un strat fluid de caramel și inserție exotică de mango. Desertul este încoronat elegant cu aveline perfect sculptate dintr-o cremă ultra-catifelată Namelaka de ciocolată

Mini Cheesecake cu afine



Rafinement geometric într-o porție individuală: o bază fină și fragedă de biscuit susține o cremă incredibil de catifelată din brânză premium, infuzată discret cu vanilie. Totul este desăvârșit cu un strat generos și lucios de compote artizanal din afine negre, zemoase

Mandarin Noir



O creație avangardistă de o eleganță absolută. O bază densă și catifelată de cheesecake fin cu ciocolată neagră intensă adăpostește un miez surpriză de citrice. Desertul este încoronat cu o cremă lejeră, un jeleu crocant de mandarină vibrantă și finisat artistic cu o arcadă din ciocolată fină

Chocolate Cream Pots



Eleganță pură în texturi mătăsoase: o cremă intensă, densă și incredibil de fină din ciocolată neagră premium de origine, preparată după o tehnică tradițională franțuzească. Un desert cald, catifelat și profund, desăvârșit elegant cu un cuib de fulgi fini și delicați de ciocolată

Pistachio Mousse Cake



O creație rafinată plină de prospețime: mousse aerat și catifelat de fistic, așezat pe o bază crocantă din biscuiți texturați. Designul modern ascunde un bazin central generos, umplut cu un jeleu vibrant de zmeură, desăvârșit cu aveline fine și o margaretă delicată



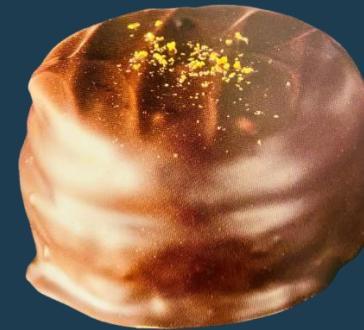
Mini-Prajituri

Chocolate Croquants



O bijuterie în miniatură construită pe contraste absolute: bază fragedă din aluat sablat ce susține aveline dense și mătăsoase de ganache din ciocolată neagră intensă. Totul este încoronat de un disc crocant din dantelă de zahăr ars cu migdale prăjite, pentru o explozie texturală unică

Orange Teacakes



O miniatură plină de rafinament și note calde: miez incredibil de pufos și aromat, îmbogățit cu o infuzie proaspătă de portocale și marmeladă artizanală concentrată. Totul este îmbrăcat într-o cupolă crocantă de ciocolată fină și încoronat discret cu o ploaie din pudră fină de fistic

Mini Chocolate & Praline Paris Brest



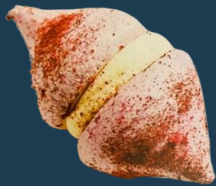
O interpretare grandioasă a clasicului francez în format individual. Un inel din aluat pufos choux adăpostește straturi generoase de ganache intens de ciocolată neagră și cremă fină de praline. Totul este completat de alune de pădure crocante și un decor artistic din ciocolată

Sea salt caramel tarts



O armonie sublimă între dulce și sărat într-o porție delicată. O crustă incredibil de fragedă și crocantă din aluat sablat, umplută cu un strat fluid de caramel sărat artizanal. Desertul este încoronat cu un ganache fin de ciocolată și decorat elegant cu o zmeură proaspătă

Raspberry Meringue Kisses



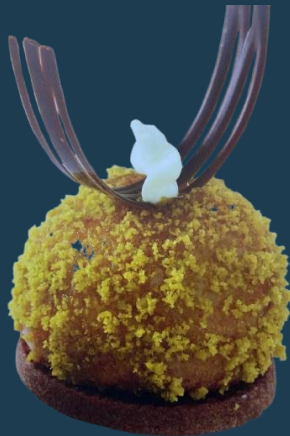
O miniatură diafană și crocantă, plină de poezie culinară. Două cochilii delicate din beza fină, texturate și pudrate elegant cu note subtile de fructe și cacao, îmbrățișează un miez cremos din cremă fină de unt infuzată discret. Un sărut dulce cu o textură aerată care se topește instant

Pistachoux



O explozie de gust fin în porție de o singură înghițitură. Coajă crocantă din aluat choux, desăvârșită de o crustă nisipoasă de craquelin, umplută generos cu o cremă aerată și mătăsoasă de fistic iranian premium. Un deliciu textural pudrat delicat

Pistachio and sour cherry bites



O miniatură premium ce ascunde un contrast electrizant: o cupolă catifelată, îmbrăcată generos în fistic crocant și așezată pe o bază fragedă de biscuit cu cacao. Interiorul surprinde printr-un miez intens de vișine zemoase, desăvârșit cu decorațiuni artistice din ciocolată fină

Paris–Brest Almond Financiers



O gustare gourmet de o complexitate remarcabilă: bază umedă de financier cu migdale fine, îmbrăcată într-o glazură crocantă de ciocolată cu bucățele de alune. Totul este completat rafinat de un val de cremă mătăsoasă de praline și jumătăți de alune de pădure prăjite

Mini Eclere cu ciocolata



Clasicul rafinement francez în porție ideală pentru evenimente. Coajă ușoară și aerată din aluat choux, umplută generos cu o cremă mătăsoasă și intensă de ciocolată premium. Totul este desăvârșit cu o glazură fondantă spectaculoasă, extrem de lucioasă

Mini Pavlova



O miniatură diafană ce oferă o armonie perfectă de texturi: bază delicată și crocantă de bezea, umplută cu o cremă lejeră, mătăsoasă. Totul este încununat spectaculos cu o explozie proaspătă de zmeură, mure, afine și coacăze roșii pudrate fin

Mini Brownie



O mușcătură decadentă plină de intensitate: cub bogat de ciocolată neagră premium, cu interior onctuos și umed.

Gustul profund este echilibrat elegant de aciditatea proaspătă a zmeurei coapte și textura crocantă a bucăților de fistic

Cozonaci



Cozonac Traditional

Gustul autentic al sărbătorilor, pregătit după o rețetă curată și plină de răbdare. Aluatul dospit lent, incredibil de pufos și bine crescut, adăpostește o umplutură bogată și cremoasă de nucă măcinată, alune fine și bucățele aromate de rahat, îmbogățit cu note de citrice și mascarpone catifelat. Un deliciu spectaculos, presărat cu migdale crocante

Disponibil la comandă pentru sărbători și evenimente speciale. Se livrează în cutie cadou securizată.





Lista preturi

Informații și Comenzi

Pentru a garanta prospețimea și calitatea ingredientelor noastre, vă rugăm să plasați comenzile cu minimum 48-72 de ore în avans.

- *Comenzi Online: www.cofetariaexcelent.ro*
- *Telefon / WhatsApp: 0772 019 767*
- *E-mail: office@cofetariaexcelent.ro*

Notă: Toate prețurile includ TVA (21% pentru produsele de cofetărie artizanală). Produsele noastre pot conține alergeni (nuci, arahide, gluten, lactoză, ouă).

Torturi

- Tort Fraisier (vezi pag. 5)181.5 lei / kg (p. 5)
- Tort Trio Chocolate Mousse (vezi pag. 5) 217.8 lei / kg (p. 5)
- Tort Tiramisu (vezi pag. 6) 181.5 lei / kg (p. 6)
- Tort Opera (vezi pag. 6) 217.8 lei / kg (p. 6)
- Tort Le Bourbon Framboise (vezi pag. 7)181.5 lei / kg (p. 7)
- Tort Le Menton (vezi pag. 7) 217.8 lei / kg (p. 7)
- Tort cu Mango și Praline (vezi pag. 8) 217.8 lei / kg (p. 8)
- Tort Deliciu Tropical (vezi pag. 8) 181.5 lei / kg (p. 8)

Torturi Tematice si Personalizate

- Tort Tematic (vezi pag. 9) 350 lei/kg (p.9)
- Tort Personalizat (vezi pag.12) 250 lei/kg (p.12)

Tarte

- Tartă cu Lămâie (vezi pag. 15) 121 lei / kg (p. 15)
- Tartă cu Ciocolată (vezi pag. 15) 121 lei / kg (p. 15)

Monoporții

- **Trio Chocolate Mousse** (vezi pag. 17) **18.15 lei / buc** (p. 17)
- **Orange Cheesecake** (vezi pag. 17) **30.25 lei / buc** (p. 17)
- **Opera** (vezi pag. 18) **24.20 lei / buc** (p. 18)
- **Chocolate Mont Blanc** (vezi pag. 18) **18.15 lei / buc** (p. 18)
- **Fruit Babas** (vezi pag. 19) **14.52 lei / buc** (p. 19)
- **Savarin Tiramisu** (vezi pag. 19) **42.35 lei / buc** (p. 19)
- **Savarin au Pêche** (vezi pag. 20) **24.2 lei / buc** (p. 20)
- **Ecler cu Ciocolată** (vezi pag. 20) **18.15 lei / buc** (p. 20)
- **Ecler Mascarpone Coffee** (vezi pag. 21) **18.15 lei / buc** (p. 21)
- **Ecler Matcha** (vezi pag. 21) **24.2 lei / buc** (p. 21)
- **Ecler Victoria Ananas** (vezi pag. 22) **18.15 lei / buc** (p. 22)
- **Ecler cu Zmeură** (vezi pag. 22) **18.15 lei / buc** (p. 22)
- **Crème Brûlée** (vezi pag. 23) **18.15 lei / buc** (p. 23)



Cofetaria Excelent

By Chef Catalin Uda

Monoportii

- **Tartă cu Lămâie I** (vezi pag. 23) **24.2 lei / buc** (p. 23)
- **Tiramisu** (vezi pag. 24) **14.52 lei / buc** (p. 24)
- **Tartă cu Ciocolată** (vezi pag. 24) **24.2 lei / buc** (p. 24)
- **Pistachoux** (vezi pag. 25) **29.04 lei / buc** (p. 25)
- **Chocolate & Praline Paris-Brest** (vezi pag. 25) **24.2 lei / buc** (p. 25)
- **Pavlova** (vezi pag. 26) **36.3 lei / buc** (p. 26)
- **Red Velvet** (vezi pag. 26) **30.25 lei / buc** (p. 26)
- **Carrot Cake** (vezi pag. 27) **24.2 lei / buc** (p. 27)
- **Plăcintă cu Mere Saint-Honoré** (vezi pag. 27) **3.63 lei / buc** (p. 27)
- **Brownie** (vezi pag. 28) **15.13 lei / buc** (p. 28)
- **Tartă Banoffee** (vezi pag. 28) **45.98 lei / buc** (p. 28)
- **Brownie cu Migdale, Caramel și Ciocolată** (vezi pag. 29) **42.35 lei / buc** (p. 29)
- **Tropical Crunch** (vezi pag. 29) **30.25 lei / buc** (p. 29)



Cofetaria Excelen
By Chef Catalin Uda

Monoportii

- **Mini Cheesecake cu Afine** (vezi pag. 30) **30.25 lei / buc** (p. 30)
- **Mandarin Noir** (vezi pag. 30) **30.25 lei / buc** (p. 30)
- **Chocolate Cream Pots** (vezi pag. 31) **12.10 lei / buc** (p. 31)
- **Pistachio Mousse Cake** (vezi pag. 31) **24.20 lei / buc** (p. 31)

Mini-Prăjituri

- **Chocolate Croquants** (vezi pag. 33) **314.60 lei / kg // 31.45 lei/100g** (p. 33)
- **Orange Teacakes** (vezi pag. 33) **302.5 lei / kg // 30.25 lei/100g** (p. 33)
- **Mini Chocolate & Praline Paris Brest** (vezi pag. 34) **480 lei / kg // 48 lei/100g** (p. 34)
- **Sea Salt Caramel Tarts** (vezi pag. 34) **217.8 lei / kg // 21.78 lei/100g** (p. 34)
- **Raspberry Meringue Kisses** (vezi pag. 35) **423.5 lei / kg // 42.35 lei/100g** (p. 35)
- **Pistachoux** (vezi pag. 35) **411.4 lei / kg // 41.14 lei/100g** (p. 35)
- **Pistachio and Sour Cherry Bites** (vezi pag. 36) **278.3 lei / kg // 27.8 lei/100g** (p. 36)
- **Paris-Brest Almond Financiers** (vezi pag. 36) **193.6 lei / kg // 19.36 lei/100g** (p. 36)

Mini-Prăjituri

- **Mini Eclere cu Ciocolată** (vezi pag. 37) **133.10 lei / kg // 13.31 lei / 100g** (p. 37)
- **Mini Pavlova** (vezi pag. 37) **96.80 lei / kg // 9.68 lei / 100g** (p. 37)
- **Mini Brownie** (vezi pag. 38) **256.47 lei / kg // 25.65 lei / 100g** (p. 38)

Specialități de Sărbătoare

- **Cozonaci** (vezi pag. 40) **100 lei / kg** (p. 40)



Cofetaria Excelent
By Chef Catalin Udatu



Cofetaria Excelent

By Chef Catalin Udatu

Pasiune pentru perfectiune