

Mon Ami
TORTAI
KATALOGAS

Premium
Qualité



Nuo 2010





„Mon Ami“ tortų istorija: kaip sukurti ka nors ypatingo, kai viskas pasaulyje jau sukurta, padaryta ir išbandyta?

Kaip nustebinti išpuoselėtą ir išlepintą skonį? Taip, tai buvo rimtas iššūkis.

Kaip visada pradėjome nuo esmės – tradicijų puoselėjimo
ir aukščiausios kokybės.

„Mon Ami“ tortai yra tobulas tradicinės konditerijos pavyzdys. Idomios, labai skirtinges ir įvairios sluoksnių tekštūros, stiprūs ir sodrūs skoniai, tobulai suderinta kiekvieno torto visuma, pojūčiais nunešanti svajonių, prisiminimų ar naujų išgyvenimų link... Mūsų tikslas – kad skoniai džiugintų ir stebintų nuo pat pirmojo kąsnio, kad norėtusi šių tortų visomis progomis ar tiesiog prie rytinės kavos...

Kiekvieno torto gamyba – vis kitokia, kruopšti ir kurianti savas istorijas. Vieni tortai pasižymi skirtingu sluoksnių struktūrų gausa. Čia ir minkštutis biskvitas, ir traškus lakštas ar sluoksnelis, čia ir klampus kremas, žaismingas marcipanas, netikėtai smagus traškėjimas – daugybė stebinančių pojūčių vienameorte! Kitas išsiskiria prabangiu ir subtiliu kremu, ir tik šeštasis pojūtis gali išduoti, kiek buvo dirbta, norint išgauti lengvą, gardų kremą, primenančią švelnius kokosinių ledų akcentus... Kiekvienas sviestinis lakštelis iškočiotas mūsų meistrų rankomis, nes tiesiog néra tokų mašinų, kurios padarytų jį tokį plonytį. Kiekvieno torto skonis dailinamas tol, kol jau nebeįmanoma padaryti dar geriau. Mūsų tortų šeima ypač gausi ir įvairių skonių, galime pasiūlyti tortų net pačiam išrankiausiam. Kviečiam paragauti ir išsirinkti tik Jums tinkamą skonių derinį.

Visada žinojome ir turėjome aiškią viziją, kuo pasižymėsime: savo nuosekliu požiūriu, garbingumu, pagarba ir sąziningumu.

Jūsų „Mon Ami“





NAPOLEONAS

Visos legendos turi pradžią. „Mon Ami“ tortų šeimos legendos pradžia – klasikinis, prabangusis „Napoleonas“, šiandien jau tapęs mūsų garbės vėliava. Šis tortas kalba pats už save: daugybė neįtikėtinai trapių sviestinių lakštų, gardus vanilinės plikytas kremas, nusagstytas citrinos lašais, ir saldžiarūgštė naminė serbentų uogienė... Kąsneliai šio torto sužadina visus receptorius, nustebina laukta, tačiau netikėtai stipria skonių darna ir dangišku subtilumu. Norisi dar ir dar. Nejučiomis prisimename legendą apie Bonaparto ir Žozefinos meilę... Mylime, stebimės ir mėgaujamės kartu.



20.99 €/kg



21.99 €/kg



PASAKIŠKAS

Tortas „Pasakiškas“ – tai skonių pasaka, kurioje džiovintos slyvos, mirkytos rome, skleidžia ypatingą aromatą. Į tortą sudėta viskas, kas jam suteikia nepakartojamą skonių auksaspalvę „Mon Ami“ naminė karamelė, trapūs sviestiniai lakstai, šokoladinis biskvitas. Viską apjungia šokolado kremas ir akimirka, nusispalvinta vyšnių gaiva.

Kad Jūsų šventės būtų pasakiškos!



21.99 €/kg

„Karališkas“ – prabangus tortas, iprasminantis akimirką, kol juo mėgaujatės gerdami kavą. Nepamirštamos tekštūros šokoladainis, švelni karamelė, saldusis morengas ir lazdyno riešutų kremas, puikiai derantis su šokoladiniu biskvitu. Svaiginantis skonis, pamaloninantis visus receptorius. Mes mėgaujamės kartu...



Mon Ami
boulangerie



23.99 €/kg



Mon Ami

ŠVELNUSIS KOKOSAS

„Švelnusis kokosas“ – tai tortas, kurio magijai atskleisti prireiks gurmaniškos patirties. Iš pradžių toks nekaltai lengvas, gaivus ir švelnus kokoso riešutų skonis. Ir staiga traški bei sūri karamelė! Tai tik pradžia: gomurį glamonėmis užlieja ypatingas maskarponės kremas, kvepiantis migdolais – didžuliais ir pačiais tikriausiais! Tik „Mon Ami“ skonio meistrai gali didžiuotis šio torto kremo paslaptimi, kuri yra sudėtingo ir ilgo darbo rezultatas.



19.99 €/kg



Mon Ami

TRIJŲ ŠOKOLADU

Trijų rūsių belgiško šokolado „Callebaut“ viliotinis prabangiamė torte. Skonius apjungia romo natos, o traškus pagrindas puikiai dera su šokoladiniu lazdyno riešutų kremu. Šis tortas – itin išpuoselėtam skoniui, dievinantiems šokoladą.

Mes labai mėgstame šokoladą!



20.99 €/kg



Mon Ami

NAKTIS

Yra poetų ir svajoklių naktis, yra naktis, kalbantiems su žvaigždėmis, ir naktis tiems, kurie nori ją išragauti ir pasilikti joje. Būtent jiems „Mon Ami“ ir siūlo „Naktį“ – ne itin saldžią, gaivinančią. Panirus į naktį mėgausitės šokoladiniu biskvitu, dangiško lengvumo naminės grietinės kremu, inkrustuotu saldžiarūgštėmis vyšniomis. Jūs teisūs, „Naktis“ – viliojanti pagunda, kuriai mielai pasiduodama...







Mon Ami

VOVERAITĖ

Ploniausi vanilinio biskvito sluoksniai švelniai tirpsta burnoje, grietinėlė ir skrudinti lazdyno rišutai kuria subtilų skonio lengvumą. Jį papildo skambios šokolado natos. Tai tortas, išpuoštas brangiaisiais sausainiais „Maroni“ – subtilus, elegantiškas, nunešantis į vaikystės sapnus, purus tarsi debesys. Norisi kartu mėgautis vaikystės džiaugsmu.



22.99 €/kg



Mon Ami

ŠOKOLADINIS TRIUFELINIS

Mes nuolat ieškome ir atrandame. Atrodo, kad tai kažkas naujo, o iš tikrųjų – klasika, kuri „Mon Ami“ meistrų rankose atgyja tobulai ir naujai. Skanaukite ir mėgaukitės sodriu juodojo šokolado skoniu, svaigiai susipinančiu su vyšniomis, atraskite ypatingą torto tekštūrą ir netikėtą poskonį... Šio torto kremas ir šokoladainio sluoksniai gaminami be miltų. Esame laimingi, pristatydami Jums tokį prabangų tortą.



19.99 €/kg



Mon Ami

ŠOKOLADINIS NAPOLEONAS

Burnoje ištirpstantis ir širdi šildantis šokoladinis plikytas kremas, juodasis šokoladas, pagardintas rudoju romu bei prabangių kakavos pupelių gabalėliais, subtiliai persipina su švelniu šaltalankių šnabždesiu, suteikiančiu tortui netikėtumo ir intrigos. Kiekviename kąsnuje traška plonyčiai sviesteiniai torto lakštai! Taip, mes svajojame ir mėgaujamės kartu.



22.99 €/kg



Mon Ami
boulangerie



27.99 €/kg

Mon Ami

IŠDYKUSIOS PISTACIJOS

„Išdykusios pistacijos“ – tai vienas iš mūsų meistriškumo įrodymų. Labai ilgai tobulinta naujovė išpuoseletam skoniui. Sultingas ir įdomus pistacijų riešutų biskvitas, žaismingas pistacijų traškutis, pieno baltumo ir ypatingo minkštumo maskarponės kremas. Gaivios avietės, braškės ir netikėtas egzotiškas atradimas – raudonasis apelsinas. Tortą lyg vainiku apgaubia daugybė natūralių pistacijų riešutų. Tai itin turtingas tortas: daugybė skirtingu tekstūrų, skonių ir natūralių spalvų žaismės. Mes laimingi, galēdami Jus nustebinti.

Mon Ami

TRAŠKUSIS LAZDYNAS

Tikras tekstūrų žaismas! Torto pagrindas nepaprastai sodrus, pagardintas traškiomis migdolų drožlėmis bei prabangiu, širdį glostančiu karameliniu šokoladu. Pagrindą gaubia ypač purus ir lengvas grietinėlės kremas, o akcentus derinyje sudeda traškūs lazdyno riešutai bei taip mėgiami morengiukai.



23.99 €/kg



23.99 €/kg

Mon Ami

LINKSMASIS SERBENTAS

„Linksmasis serbentas“ – tikrų tikriausia siaučianti skonių fiesta: trys sluoksniai minkštūčio šokoladinio biskvito, purūs spalvingi serbentų putėsiai ir gaivinančios serbentų uogos, mirkytos trauktinėje. Karališkas lazdyno riešutų marcipanas ir burnoje sproginėjantys karameliniai rutuliukai. Stebimės kartu, kiek dar daug neatrastų, jaudinančių skonių...





MEDUTIS

Pasaulyje yra vienintelis tortas, kuriame sutelpa mūsų vaikystės prisiminimai bei ypatingas medaus torto aromatas. "MonAmi" "Medučio" receptas buvo perduodamas iš kartos į kartą ir išliko nepaliestas laiko. Jame dera daugybė plonyčių rankų darbo medaus lakštų bei taip vaikų mègiamo saldžiarūgščio citrinų kremo. Išskirtinis lietuviško bityno medaus aromatas leis išgirsti kaip aplink dūzgia bitės! Esame laimingi išsaugodami tradicijas!



19.99 €/kg



GRILIAŽAS KARAMELĖJE

"Griliažas karamelėje" – iš kitų šis tortas išskiria plonyčiais sviestiniais lakstais, kurie yra tokio plonumo, kad pradeda trupeti vos juos pakelus. Tokį stebuklą padaro tik „Mon Ami“ meistrų rankos. Tai mūsų originalus kûrinys, kuriame tobulai dera naminė auksaspalvė karamelė, turtingi griliažo sluoksniai bei skrudinti migdolų riešutai. Ragaujame su šviežia juoda kava ir mègaujamës kartu.



21.99 €/kg



AGUONŲ VILIOTINIS

Mūsų meistrai žino, kad aguonas geriausiai atsiskleidžia minkštuteliame vaniliniame biskvite. Dél skonj išryškinančio turtingo morengo su šokoladu ir prabangaus sviestinio plikyto kremo, šis naminis šedevras tapo tikrų smaližių simboliu. „Aguonų viliotis“ – tai tortas tradicijų puoselėtojams, patyręs laiko išbandymus ir virtęs klasika. Skirta specialiai jums, nuostabieji smaližiai.



22.99 €/kg





UOGŲ GAIVA

Nuo pirmosios atsiradimo dienos tortas „Uogų gaiva“ tapo mažų ir didelių smaližių numylėtiniu. Trys sluoksniai minkštučio, puraus šokoladinio biskvito su kvepiančiomis avietėmis, vyšniomis ir braškėmis, švelnaus maskarponės sūrio kremo. Ir storiausio šokoladinio sluoksnio torto kepurės, išpuoštos didžiulėmis šilauogėmis ir spanguolėmis. Jis kvepia vasara ir džiaugsmu. Mes mėgaujamės kartu.



21.99 €/kg



23.99 €/kg



MASKARPONĖ

„Maskarponė“ – tortas tiems, kurie pavargo ieškoti stebuklų, trokšta atrasti ir vienu vieninteliu kąsniu pajusti, nustebti bei mėgautis... Akinamai baltas maskarponės ir šviežios grietinėlės kremas –dangiškai švelniai burnoje tirpstantys debesys kartu su mėlynomis šilauogėmis, nunešančiomis į padanges... Tai ypač mėgstamas tortas, viliojantis ragauti dar ir dar, gundantis astringu juodojo šokolado ir lazdyno riešutų duetu. Kartu labai dažnai mėgaujamės šiuo dangišku skanėstu.



BRAŠKINĖ VASARA

Uogų mėgėjams šis tortas tikrai patiks, nes jos išsisslapstę po visus sluoksnelius! Tad net pradedant nuo puraus migdolinio biskvito, jame randame raudonųjų uogų traškučius. Purų maskarponės sūrio kremą, pagardintą nepaprastai kvapniomis vanilės seklytėmis, lydi gausi mūsų kepyklėlės virta uogienė. Turtingas ir akį traukiantis braškinis girtinėlės sluoksnis slepia gaivius, švelniai apvirtus braškių gabaliukus.



23.99 €/kg





23.99 €/kg

Mon Ami

CITRININIAI JAUSMAI

Tortas, kuris subalansuoja visus jausmus: viskas neįtikėtinai aišku, tikėtasi ir kartu nuostabu. Migdolų riešutų biskvitas, citrinų kremo sodrumas, saulėta ir lengva mango bei aviečių žaismė, kurią sustiprina purus ir gaivinantis citrininių lašelių skonis. Siekiame Jums suteikti energijos ir pačių geriausių emocijų – dangiško švarumo ir lengvumo. Tikime, pavyks!

Mon Ami

KEKSIUKAI

Elegantiški ir nepaprastai puošnūs trijų rinkinių skonių keksiukai su taip mėgiamu sviestiniu arba mascarponės sūriu kremu. Klasikinis šokoladinis su migdolų drožlėmis, kerintis pistacijų riešutų bei mēgstantiems gaiviau - vanilinis su vyšniomis.

2.99 €/vnt



Desertai gaminami tik pagal užsakymą.
Minimalus užsakymo kiekis 10 vnt.



Mon Ami

SLUOKSNIUOTAS DESERTAS INDELYJE

Ypatingai šventei - ypatingi desertai! Kiekvienas deserto sluoksnis ypač apgalvotas ir puikiai derantis su kitais, sukuriantis tikrą harmoniją. Citrusiniame deserte susijungia citrinų bei mangų kremų darna su mascarponės sūrio sluoksniais. Braškinis desertas pakerės uogų mėgėjus - čia susitinka vanilinis kremas, raudonujių uogų traškutis bei naminė braškinė uogienė.

3.60 €/vnt

Idomios, labai skirtinges ir ivairios sluoksnių tekstūros,
stiprus ir sodrūs skoniai, tobulai suderinta kiekvieno torto visuma,
pojučiaiš nunešanti svajoniu, prisiminimui ar naujui išgyvenimui link...

Čia visi Mon Ami tortai kaip ant deilio. Rinkites, kuris šiandien
skaniausas Jums ir kurio moretumete paragauti rytoj.



NAPOLEONAS

5 psł.



ŠVELNUSIS KOKOSAS

6 psł.



PASAKIŠKAS

5 psł.



NAKTIS

6 psł.



TRIJU ŠOKOLADŪ

6 psł.



MEDUTIS

10 psł.



KARALIŠKAS

5 psł.

ŠOKOLADINIS
TRIUFELINIS

12 psł.



IŠDYKUSIOS
PISTACIJOS

9 psł.



LINKSMASIS
SERBENTAS

9 psł.



GRILIAŽAS
KARAMELĖJE

10 psł.



AGUONŲ
VILIOTINIS

10 psł.



VOVERAITĖ

12 psł.



ŠOKOLADINIS
NAPOLEONAS

12 psł.

UOGŲ GAIVA
11 pl.



*CITRININIAI
JAUSMAI*
15 pl.



*BRAŠKINĖ
VASARA*

11 pl.



*TRAŠKUSIS
LAZDYNAS*

9 pl.



MASKARPONĖ
11 pl.





Didžiausias malonumas tapti svarbios Jūsų šventės dalimi.

Torto dydį, formą ar dekorą pritaikysime pagal Jūsų šventės stilistiką ir poreikius. Puoškite savo tortus sutiliais nériniais ar gyvomis gélémis - mūsų meistrai su malonumu įgyvendinsime visus Jūsų sumanymus. Mūsų tortas ne tik taps tikra šventės puošmena, bet ir ilgam išsimins savo puikiu skoniui bei aukšta kokybe.

*Vestuvėms, krikštynoms,
vaikų gimtadieniams ar artimuju jubiliejams –
„Mon Ami“ tortai svarbiausioms
gyvenimo progoms suteiks
dar daugiau gražių emocijų.*

Taip pat kviečiame saldų stalą papuošti savo pamęgtais desertiniais užkandžiais: įvairių skonių canelémis, individualiai dekoruotus keksiukus ar macaron sausainėliais.

DĖL INDIVIDUALIŲ UŽSAKYMŲ TEIRAUKITĖS:

VILNIUS : +370 679 80 750

KAUNAS: + 370 606 74 743



Jūsų „Mon Ami“





Mon Ami

KONTAKTAI

VILNIUJE:

Jeruzalės g. 4 (P. C. „Jeruzalės Hyper Rimi“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 601 15417

Kedrų g. 4, (P. C. „Rimi Mylia“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 601 14212

Mindaugo g. 11 (P. C. „Maxima“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 601 15424

Žirmūnų g. 64 (P. C. „Rimi Šiaurės miestelis“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 674 65595

Ozo g. 25 (P. C. „Akropolis“), I-VII 9 - 22 val., tel. 8 685 80220

Gedimino pr. 9 (P. C. „Gedimino 9“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 609 96300

Bieliuškų g. 1/Ukmergės g. (P. P. „DomusPro“), I-VII 8 - 20 val., tel. 8 679 32252

Saltoniškių g. 9 (PLC "Panorama"), I - VII 10 - 21 val., tel. 8 677 907044

KAUNE:

Veiverių g. 150B (P. C. „Maxima Bazė“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 671 22599

Pramonės pr. 29 (P. C. „Maxima“), I-V 9 - 21 val., VI, VII 9 - 20 val., tel. 8 679 75737

Laisvės al. 79 (prie Centrinio knygyno), I-V 9 - 20 val., VI 10 - 18 val., VII -, tel. 8 607 66995

Savanorių pr. 255 (P. C. „Hyper Maxima“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 679 12224

Šarkuvos g. 1a (P. C. „Maxima“), I-VII 9 - 21 val., tel. 8 675 67703

DĖL INDIVIDUALIŲ UŽSAKYMŲ TEIRAUKITĖS:

VILNIUS : +370 601 16 012

KAUNAS: + 370 602 57 790

  monamikepyklele

Mon Ami

APIE MUS

MonAmi, mielas Drauge, mums jau dešimt metų - tiek daug ir taip greitai! Jau 13 mūsų kepyklų ir parduotuvėjų, jose linksmai dūzgia beveik 100 kepėjų ir pardavėjų, kasdien pasiūlančiu Jums šviežių kepinių mūsų parduotuvėse. Labai didžiuojamės savo nuostabia komanda – tai didžiausias mūsų turtas. Drauge augame, kuriame, brėstame, klystame, taisomės... Ir taip diena po dienos labai draugiškai.

Be galo didžiuojamės "MonAmi" kepinių kokybe. Jau dešimt metų žygiuojamė priekyje su aukštai iškelta kokybės vėliava. Ir jokių kompromisų, svyravimų šia tema: nedvejodami renkamės tai, kas geriausia, kokybiškiausia. Produktų reikalingų kepiniams, kaina mums niekada nebuvo ir nebus svarbus pasirinkimo rodiklis: visada rinksimės tikrą sviestą, lietuvišką medų, puikios kokybės miltus, gerą šokoladą ir visa kita – tik tai, kas geriausia.

„Mon Ami“ parduotuvėlėse rasite beveik 200 pavadinimų įvairiausių ir skaniausių kepinių – taip, tai jau daug. Mes pradėjome nuo pačios garbingiausios pozicijos - duonelės. Kepame virš 20 rūšių ypatingos, natūralios, tradicinės ir bemielės duonos. Ruginės, speltų, kvietruginės, su grūdais, be mielių, garsioji čiabata... Pilnutėlė, tapybiška duonos lentyna rytais pirmoji patraukia akį, kviečia ir vilioja savo nuostabiu kvapu.

Mūsų garsioji ir prabangioji tortų šeimyna – jau devyniolika ypatingų rūsių ir jų nepaliaujamai daugėja. Tortai – mūsų didysis ir rimtasis iššūkis. Jais sugebėjome užkariauti pačius išrankiausius ir išpuoselėtus skonius.

Mūsų speltų skanėstai, kruasanai, duonos lazdelės (grissini), brisketos, visi iš koto verčiantys skanieji užkandžiai – tai mūsų skoninga, saldi ir gurmaniška kasdiena. Kiekvienas skanėtas išpuoselėtas mūsų meistrų. Jie sukurti su meile ir patiekiami Jums, kai nebéra minčių, ką dar juose galėtume padaryti geriau.

Skanieji „Mon Ami“ ledai – sodrūs ir gryni skoniai. Juos kūrėme ir gaminame netaupydami vaisių ir sulčių, riešutų, grietinėlės ir šokolado. Jei détume visko dar daugiau, jie tiesiog nesustingtų!

Mūsų tortai su Jumis sutinka svarbiausias šventes, saulėtomis ir žolynais kvepiantiomis iškylomis mégaujasi brisketos ir duonos lazdelės, gražia kasdiena – mūsų duona, o kiekvieną išskirtinį rytą sutinka kruasanai... Su Jumis esame kasdien – tai mums didelė garbė, labai tai vertiname, branginame ir didžiuojamės.

Esame ištikimi visoms sukurtomis tradicijoms: mūsų duonos skonis prieš dešimt metų ir šiandien yra toks pats, kanelės tirpsta burnoje šiandien ir tirps mūsų anūkams, esame atsparūs trumpalaikėms madoms ir spalvomis. Visada vertinome tik tai, kas tikra, sąžininga, garbinga. Taip visada ir dirbame. Ačiū, kad esate su mumis.

Su meile,

Jūsų „Mon Ami“