

A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte. The coffee has a thick layer of white foam with a brown chocolate or coffee powder design of the Eiffel Tower. The cup sits on a matching white saucer. A silver spoon is placed on the saucer. In the background, there is a wooden table, a small white pitcher, and a plate with some pastries. The text 'La FORET' is overlaid in a black serif font at the top, and 'Кондитерская' is overlaid in a black serif font at the bottom.

La FORET

Кондитерская

Концепция La Forêt



La Forêt – это маленький кусочек Франции на русской земле.

Московский ресторатор **Жиль Вальтер** наладил в Переславле уникальное и высококласное **производство французских кондитерских изделий, десертов и выпечки**, которые поставляются в рестораны Москвы и Ярославской области. Позднее к нему присоединились 2 друга для развития бизнеса и Дидье Леру, бывший шеф-кондитер в La Mamounia Palace в Марокко и основатель Mademoiselle de Paris в Филадельфии.

Попробовать и купить, пожалуй, самые вкусные круассаны в стране, изысканные пирожные, сэндвичи и гато можно в **кафе-«буланжери» в центре Переславля** на берегу Трубежа, которое сами ребята называют «французское место».

Все изделия изготавливаются в оборудованном по последнему слову техники **кондитерском цеху** по традиционным рецептам и **только из свежих натуральных РОССИЙСКИХ продуктов** (кроме самого шоколада как такового), что делает их воистину бесподобными.



Кондитерский цех «La Foret» - это оборудованное по последнему слову техники производственное помещение, спроектированное Дидье Леру в соответствии с классическими французскими традициями.

Этот цех, построенный по заказу Группы «La Foret» в 2015 году, отвечает самым высоким требованиям качества и безопасности, предъявляемым к французским пекарням и кондитерским.

Кондитерский цех «La Foret» позволяет обслуживать не только расположенное при нем кафе, но и ряд других заказчиков (рестораны, кафе, гостиницы) в Москве и в Московской и Ярославской областях.

Благодаря возможностям своего производственного цеха и богатому опыту своей команды Группа «La Foret» готова сделать свой следующий шаг: *открыть свой первый магазин в Москве или в Подмосковье.*

Следующий этап – «Москва»!



Первое La Forêt Café
в Переславле-Залесском
Работает **1,5 года**
www.la-foret.ru

С декабря 2017 года у нас
появился новый дизайн интерьера
и открылся 2^й этаж





La FORET



La Foret – это традиционное французское кафе и кондитерский магазин, спроектированные специально для российского рынка ориентированные.



«*La Baguette Parisienne*» – это разновидность французского хлеба и один из наиболее узнаваемых символов Парижа. Говорят, что парижский багет придумали еще пекари армии Наполеона Бонапарта!

Ассортимент

В ассортименте нашего магазина наилучшая свежая продукция, изготовленная в строгом соответствии с многовековыми французскими хлебопекарными и кондитерскими традициями: круассаны, пирожные, киш, пироги, печенье «макарон» и т.д.



Со временем будут предложены такие услуги, как доставка на дом и изготовление на заказ.

Концепция «3 в 1»

кафе, магазин, кондитерская/школа



В помещении *La FORET* в Москве площадью 150 кв. м. посетителям будет предложен широкий спектр высококачественных продуктов и услуг.

Кафе, Магазин, Кондитерская школа



Просторное и уютное кафе, где нашим гостям будут предложены изысканные свежие пирожные и круассаны, ...

... а также широкий выбор сортов кофе и чая, специально отобранных и закупленных нами у наших российских и международных партнеров.



Посетить занятия по хлебопекарному и кондитерскому делу в нашей школе кондитеров смогут как новички, так и опытные пекари и кондитеры.





La Forêt
Chocolatier

La Forêt

Кондитерская



2018

Ростовская ул., 1а, Переславль-Залесский,
Ярославская обл., 152020

La Forêt

Кондитерская



АЛЬМЕРИЯ



Основа - миндальный фисташковый бисквит, мусс на черном шоколаде, крем баваруаз фисташковый, шоколадный бисквит



КАПИТОЛЬ



Основа - генуэзский бисквит облепеченный крем патисье с малиной и киршом



КАПРИЗ груша



Основа - миндальный бисквит, грушевый мусс, шоколадный бисквит, карамелевый баваруаз



ШИБУСТ малина



Основа - песочное тесто, крем патисье с малиновой начинкой, крем шибуст



НЕЖНОСТЬ



Основа - генуэзский бисквит, кефирный мусс с красными ягодами

ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕР кофейный



Основа из заварного теста, начинка из кофейного крема, глазурь



ЭКЛЕР лимонный



Основа из заварного теста, из заварного теста, начинка из лимонного крема, покрыто безе



ЭКЛЕР шоколадный



Основа из заварного теста, начинка из шоколадного крема, глазурь



ЭКЛЕР малиновой



Основа из заварного теста, из заварного теста, начинка из малинового крема, глазурь



ЭКЛЕР фисташковый



Основа из заварного теста, из заварного теста, начинка из фисташкового крема, глазурь



ЭКЛЕР ванильный



Основа из заварного теста, начинка из ванильного крема, глазурь



ПИРОЖНЫЕ

La Forêt

Кондитерская



ЭКВАДОР маракуйя



Основа - кокосовой воздушный бисквит, крем маракуйя, кокосовый мусс, кокосовая стружка



РУБИН



Основа - шоколадный бисквит, мусс на черном шоколаде с ягодной начинкой



ОПЕРА



Бисквит джоконда – пропитанный сиропом с какао, ганаш на молочном шоколаде с карамельной начинкой



СУКСЕ



Основа - шоколадный бисквит, мусс на черном шоколаде с ягодной начинкой



ТАРТАЛЕТКА деревенская



Основа из слоенного теста, яблоко, орехи, изюм на яичном креме



ЛИМОН



Основа - песочное тесто с лимонным кремом и меренгой



ПОЛОНЕЗ



Бриош пропитанный сиропом из флёрдоранж, крем муслин с ягодами конфи, покрытые меренгами



ПЛЕЩЕЕВО



Основа - воздушный бисквит, ванильный баваруаз сердце из вишневого желе



РОЯЛЬ



Основа из воздушного бисквита, слоенная хрустящая структура, мусс на черном шоколаде



ТАРТАЛЕТКА фисташковая с вишней



Основа - песочное тесто, миндальный фисташковый крем с вишневой начинкой

La Forêt

Кондитерская



ДИАМАНТ ШОКО

Диамант Шоколад



КОНГОЛЕ

Конголе



ТАРТАЛЕТКА с грецким орехом

Тарталетка с грецкиморехом



МИНДАЛЬНАЯ ЧЕРЕПИЦА

Миндальная черепица



КУКИСЫ

Кукисы



ПЕЧЕНЬЕ



БРАУНИ

Брауни



ФИНАНСЬЕ малиновые

Финансье — малина и черная смородина



ФИНАНСЬЕ фисташковые

Финансье — вишня, фисташки



ФЛОРЕНТИН

Флорентин



В АССОТИМЕНТЕ:

ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН

Традиционное французское пирожное, ручной работы, на основе чистой миндальной пудры высшего сорта



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

Шоколадные конфеты ручной работы



МАРМЕЛАД

Мармелад ручной работы

