



SVATBY 2026

Cukrářské studio **DOUX [DU: SLADKÉ]** jsem založila v roce 2014 a specializuji se na dorty a sladké bary na míru zákazníkům. Věřím, že dort by měl stejně dobře chutnat, jako vypadat, a tak ke každé zakázce přistupuji jako k vlastnímu jedinečnému dílu s použitím těch nejvyšších surovin.

Svatební dort je dominantou Vaší svatební tabule a proto kladu důraz nejen na styl, chuť a ingredience, ale i maximální osobní přístup a preciznost.

Anna Kocourková



Máte jasnou představu nebo tápete a hledáte inspiraci pro Váš svatební dort? **Kontaktujte mě**, ráda s Vámi projednám vše o svatebním dortu i sladkém baru.

KONTAKTY

DOUX Cukrářské studio

Anna Kocourková

www.doux.cz

e: info@doux.cz t: +420 724 898 348

Termín Vaší svatby je první údaj nutný pro naše plánování. Je-li volný, můžeme se domluvit na setkání, kde probereme Vaše představy a přiblížím Vám nabídku dortů, sladkého baru i možnosti řešení. Osobní schůzky probíhají také v termínech ochutnávek.

Ochutnávky dortů a dezertů 2026:

pátek 23.1./sobota 24.1. klasik/vegan

čtvrtek 12.2. klasik/vegan

pátek 27.2./sobota 28.2. klasik

pátek 13.3./sobota 14.3. vegan

pátek 20.3./sobota 21.3. klasik

o další termíny dle domluvy



Svatební dort můžete vybírat z osvědčených variant, ale ráda Vám připravím i kombinaci na míru. Dorty připravuji v **klasické** variantě, ale i v celozrnné, s ohledem na alergie/intolerance nebo **veganské**.



OBLÍBENÉ KOMBINACE DORTŮ

KLASIK / VEGAN

Vanilka/maliny

vanilkový korpus, smetanový krém, malinový konfit a čerstvé maliny

Čokoláda/lískový oříšek

čokoládový korpus, čokoládová šlehaná ganache, křupavá vrstva s lískovými oříšky

Čokoláda/vanilka

Čokoládový máslový korpus, smetanový krém s vanilkou, čokoládový krém

Ořechy a káva/ slaný karamel

ořechovo-kávový korpus, slaný karamel a smetanový krém

Čokoláda/pistácie a maliny

vrstvy čokoládového a pistáciového korpusu, pistáciový a čokoládový krém, maliny

Red velvet

jemný kakaový korpus, smetanovo-sýrový krém

Vanilka s citrónem/ maliny

vanilkový korpus, malinový krém a lemon curd

Citrón/mandle

citrónovo-mandlový korpus, lemon curd a smetanový krém

Čokoláda/ovoce

čokoládový korpus, smetanový krém a čerstvé ovoce – mix bobulí

Pistácie/jahody

pistáciový korpus, jahodový coulis, pistáciový krém, čerstvé jahody

Mrkev/tvaroh

Mrkvový korpus, pomerančová marmeláda, tvarohovo-smetanový krém

Mák/brusinky

makový korpus, smetanový krém, brusinkový konfit

V nabídce DOUX naleznete i dezerty pro Váš sladký bar. Vybírat můžete z klasických, moderních i vegan dezertů, neotřelých kombinací a chutí. Aktuální nabídku Vám ráda zašlu emailem.



DOUX Cukrářské studio

Anna Kocourková

www.doux.cz

e: info@doux.cz t: +420 724 898 348

an.kocourkova@gmail.com



©2026 DOUX Anna Kocourková