

Cardápio 2023





Olá, sou Amanda Régis, sou confeitira, especializada em bolos.

Todos feitos de forma artesanal, com produtos selecionados para você ter uma experiência deliciosa.

Será um prazer fazer parte de momentos especial da sua vida!





COMO FAZER SEU PEDIDO

Recomendo que seja realizado com pelo menos 7 dias de antecedência. De acordo com a disponibilidade da nossa agenda.

Após ler todo nosso cardápio e definir, sabor, tamanho e decoração, entre em contato pelo WhatsApp (48)998290035.

Assim que você entrar em contato receberá uma mensagem com as seguintes perguntas:

Nome Completo

Data do evento

Tipo de evento

Tamanho do Bolo

Sabor do Bolo

Decoração do bolo (referências)





Ao definir o seu bolo, enviarei pelo WhatsApp uma imagem do orçamento contendo todas as informações sobre o seu pedido para a sua conferência.

Após a confirmação das informações e o envio do comprovante de pagamento, seu pedido estará pronto para ir para a produção.

Os bolos possuem 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio e, em média 15cm de altura.





SABORES BOLOS

- Massa de Chocolate com recheio de brigadeiro ao leite.
- Massa Baunilha com recheio brigadeiro branco e brigadeiro de chocolate ao leite.
- Massa de chocolate com recheio de doce de leite.
- Massa de baunilha com recheio de quatro leites.
- Massa de limão e mirtilos com recheio de brigadeiro de limão siciliano com geléia de frutas vermelhas.
- Massa de chocolate com recheio de ganache de chocolate meio amargo e caramelo salgado.
- Massa de baulinha com recheio de nozes e cocadinha com geléia de damasco. (Geléia de damasco é opcional)
- Massa de pistache com recheio de brigadeiro de pistache e geléia de frutas vermelhas.
- Massa de Chocolate com recheio de leite ninho com creme de avelã.
- Massa de Chocolate com brigadeiro ao leite e praliné de nozes.
- Massa de Chocolate com recheio de brigadeiro de frutas vermelhas e geléia de frutas vermelhas .





TAMANHOS

- Micro Petit redondinho de 4 à 6 fatias (10cm diâmetro x 10cm altura)
A partir de R\$110,00
- Mini Petit redondinho de 8 à 10 fatias (10cm diâmetro x 15cm altura)
A partir de R\$180,00
 - Bolo P redondo de 15 à 20 fatias (15cm diâmetro x 15cm altura)
A partir de R\$290,00
 - Bolo M redondo de 30 à 35 fatias (20cm diâmetro x 15cm altura)
A partir de R\$500,00
 - Bolo G redondo de 40 à 45 fatias (25cm diâmetro x 15cm altura)
A partir de R\$690,00
- Mini Petit Quadrado de 8 à 10 fatias (10cm x 12cm x 15cm altura)
A partir de R\$210,00
 - Bolo P Quadrado de 16 á 20 fatias (15cm x 15cm x 15cm altura)
A partir de R\$350,00
 - Bolo M Quadrado de 36 á 40 fatias (20cm x 20cm x 15cm altura)
A partir de R\$550,00
 - Bolo P Retangular de 10 à 12 fatias (15cm x 7,5cm x 15cm altura)
A partir de R\$300,00
 - Bolo M Retangular de 18 à 20 fatias (20cm x 10cm x 15cm altura)
A partir de R\$420,00
- Bolo P Hexágono de 16 à 18 fatias (8cm x 8cm x 8cm x 8cm x 8cm x 8cm x 15cm altura)
A partir de R\$380,00
- Tall Cake (altura dupla) de 25 á 30 fatias (15cm diâmetro x +/-28cm altura)
A partir de R\$590,00

Os valores acima estão sem o adicional da decoração





NAKED NO ACETATO

**Tamanho único, 15 fatias.
Possuem 4 camadas de massa e três
camadas de recheio.**

- Massa de Baunilha ou chocolate com recheio de brigadeiro ao leite com morangos frescos. Decorado com morangos frescos.
Valor R\$ 340,00
- Massa chocolate com recheio de brigadeiro ao leite, caramelo salgado e amendoim torrado. Decorado com Snickers, amendoim e bala tofee.
Valor R\$ 340,00
- Massa de pistache com recheio de brigadeiro de pistache e geléia frutas vermelhas. Decorado com pistache e morangos frescos.
Valor R\$370,00
- Massa de chocolate ou baunilha com recheio de brigadeiro ao leite e brigadeiro branco. Decorado com raspas de chocolate branco e ao leite.
Valor R\$340,00





BOLO SIMPLES

**Aquele bolinho de Vó,
Feito em uma forma linda decorada com furo
no meio .**

- Chocolate com cobertura de ganache.
Valor R\$49,00
- Limão com mirtilos com cobertura açúcar de
confeiteiro.
Valor R\$65,00
- Pistache com cobertura de brigadeiro de
pistache.
Valor R\$80,00
- Cenoura com cobertura de brigadeiro.
ValorR\$ 58,00





LEMBRANÇAS

Lembrancinhas deliciosos para qualquer tipo de evento.

Embalados individualmente em saquinhos de plástico.

Podemos personalizar com outra embalagem e colocar uma tag se desejar, só trazer pra gente com antecedência.

- Alfajor chocolate ao leite recheado com doce de leite. Aproximadamente 80g
A partir de R\$18,00 cada
- Mini fatias de bolo. Aproximadamente 70g (duas camadas de massa e uma de recheio)
A partir de R\$10,00 cada

Pedido mínimo de 30 unidades de cada.





BOLO CENOGRÁFICO (FAKE)

Feitos de isopor, de andares ou simples, redondo ou quadrado.

Para qualquer tipo de evento no estilo que desejar.

BOLO DE COPA

Tabuleiro retângular, tamanho 24cm x 36cm, rendimento de 54 fatias do tamanho 8cm x 2cm

Os bolos possuem 2 camadas de massa e 1 camada de recheio.

- Massa Chocolate e recheio brigadeiro chocolate;
Valor R\$260,00
- Massa de Cenoura com recheio de brigadeiro;
Valor R\$260,00
- Massa de baunilha com recheio de quatro leites;
Valor R\$260,00
- Brownie (sem recheio).
Valor R\$290,00





INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Para fazer o transporte, o bolo deve estar bem gelado, tirar ele da geladeira somente na hora que for sair. O melhor lugar para transportar o seu bolo é no chão do carro ou no porta mala, sempre com muito cuidado com buracos, lombadas, curvas e principalmente a velocidade. Ele é sensível e precisa chegar perfeito ao local do evento, não é mesmo!?
- Ao chegar no local, manter ele na geladeira. O bolo é o último elemento que vai para a mesa. Nunca deixa-lo exposto ao sol ou calor excessivo, sempre na sombra, em local fresco.
- A validade do bolo é de 5 dias se mantido na geladeira. Depois de aberto consumir em até 3 dias. Ele também pode ser congelado, faça fatias e embale bem em plástico filme ou em embalagens herméticas. Congelado, ele tem validade de até 3 meses. Caso o seu bolo seja decorado com flores, as mesmas não são comestíveis.





- Decoração do bolo deverá ser definida pelo cliente – (consultar valores para aplicação de folhas de ouro comestíveis e flores)
- Flores e frutas são sazonais e dependem muito da variação de temperatura. Por este motivo, não podemos garantir tipos específicos, nem estética das flores. O cliente deverá escolher o tom aproximado das flores, e tentaremos chegar ao tom mais aproximado que deseje.
- Não está incluso o frete, portando o frete deverá ser obrigatoriamente cotado a parte. Informe seu endereço com CEP.
- Pedido sujeito à disponibilidade e deverá ser feito até 7 dias de antecedência. Para pedidos com menor antecedência, checar a possibilidade de encaixe na produção.
- Para confirmação do pedido, deverá ser feito o pagamento integral dos valores.
- Orçamento válido por 10 dias a contar da data do envio.

Política de Cancelamento do Pedido

Cancelamentos até 7 dias após a data do pedido: Reembolso integral do valor do pedido.

Cancelamentos após 7 dias do pedido, até 11 dias antes da data de entrega: Taxa de cancelamento de 30% sobre o valor total do pedido.

Cancelamentos até 4 dias antes da data de entrega: Taxa de cancelamento de 50% sobre o valor total do pedido.

Cancelamentos com menos de 4 dias antes da data de entrega: Sem reembolso, taxa de cancelamento de 100% sobre o valor total do pedido.

Todas as solicitações de cancelamento devem ser feitas por escrito. A data e hora do pedido de cancelamento serão registradas para determinar a taxa aplicável.

Agradecemos sua compreensão e cooperação em relação a esta política.



Estamos localizados na rua

Rua José do Patrocínio-180 - Capoeiras -
Florianópolis/SC

Horário de funcionamento
de Segunda a sexta das 9:00hs as 19hs

Pedidos somente pelo Whatsapp 48 998290035

**As retiradas são feitas com horário marcado, agendar pelo
WhatsApp no momento da confirmação do pedido**

OBRIGADA

Amanda Regis

