

A two-tiered cake with white frosting, gold leaf, and dried flowers. The cake is decorated with gold leaf and dried flowers, including a large dried flower on the top tier and smaller ones on the bottom tier. The cake is placed on a wooden stand with a purple circular base. The background is a blurred outdoor setting with trees and a fence.

# Catálogo de Bolos Festivos



***Seja muito bem vindo(a) !!!***

*Nossos doces são produzidos com ingredientes premium e de forma 100% artesanal. Muitos deles precisam de finalização horas antes do evento afim de garantir a melhor experiência visual e degustativa a você e seus convidados.*

*Por este motivo, **não atuamos com pronta entrega** e sim apenas com eventos e encomendas com **antecedência de no mínimo 2 dias** antes da sua comemoração e ou celebração.*

## ***Casamentos, Bodas, Mesversário, 1º Aninho, 15 Anos & Batizados***

### **Para interessados em fechar eventos conosco:**

- Montamos sabores exclusivos para casamentos além de degustação de bolos para noivas;
- Entregamos os bolos montados no local do evento (*Consultar possível valor extra de deslocamento dependendo do raio do percurso*);



Amila & Maycon

# Bolo Íris

**Morango** - Massa de baunilha, recheios de Creme Cetim com morangos frescos e cremeux de chocolate branco.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)

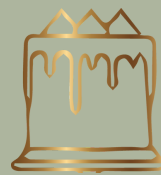


17cm

R\$200

## G


(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230





# Bolo Lírio

**Abacaxi** - Massa de baunilha com recheio de creme Cetim com abacaxi fruta e cocada cremosa. Pode ser adicionado doce de Ameixa preta.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230





# Bolo Girassol

**Frutas Amarelas** - Massa de baunilha com recheio de Cremeux de chocolate branco, doce de frutas amarelas (manga, maracujá e abacaxi) e creme cetim.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)

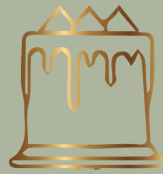


15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230





# Bolo Alecrim

Pistache com frutas vermelhas Cremeux de chocolate branco com geleia de frutas vermelhas, creme cetim com crocante de pistache.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230



# Bolo Amor Perfeito

**Morango** - Massa de chocolate, recheio de Creme Cetim com Morangos Frescos e Mousse de Chocolate Blend.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230



# Bolo Lótus

**Duo de Chocolate** - Massa de chocolate com recheios aerados de chocolate branco e chocolate ao leite.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230







# Bolo Tulipa

**Ninho com Nutella** - Massa de chocolate com recheios de mousse de Ninho e mousse de chocolate blend com Nutella.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230



# Bolo Begônia

**Prestigio** - Massa chocolate e 3 camadas de brigadeiro cremoso e cocada cremosa.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)

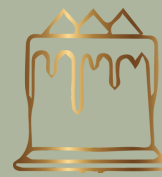


17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230





# Bolo Dália

**Bombom** - Massa chocolate, brigadeiro ao leite e brigadeiro branco com bombons ouro branco.

Mini (De 8 a 10 fatias)	P (De 12 a 15 fatias)	M (De 18 a 20 fatias)	G (De 28 a 30 fatias)
			
13cm	15cm	17cm	20cm
R\$140	R\$170	R\$200	R\$ 230



# Bolo Margarida

**Red Velvet** - Massa aveludada de iogurte vermelha, recheio cremoso de Cream cheese, creme cetim com pedacos de chocolate branco.

## Mini

(De 8 a 10 fatias)



13cm

R\$140

## P

(De 12 a 15 fatias)



15cm

R\$170

## M

(De 18 a 20 fatias)



17cm

R\$200

## G

(De 28 a 30 fatias)



20cm

R\$ 230



# Composição dos Bolos

---

- Quatro (4) Camadas de massa
- Três (3) camadas de recheio
- Decoração inclusa, três (3) cores
- Para bolos cenográficos de andares ou personalizados, entrar em contato.



# Decorações

---

( A combinar )

- Rosas de brigadeiro;
- Buttercream;
- Coberturas com glitter ou metalizados;
- Esculturas em isomalte ou papel comestível;
- Topo de bolo;
- Brigadeiros;
- Morangos;
- Chocolate Kinder Bueno, Ferrero, Kitkat e afins;
- Macarons;
- Flores naturais;
- Biscoitos personalizados.



# Importante!

A criação de um bolo é um processo 100% artesanal e isso que faz dele único e especial.

Portanto, sempre que enviarem alguma referência ou inspiração, gostaríamos de deixar claro que sairá algo semelhante, mas nunca idêntico, embora faremos o possível para isso.

Cores fortes e escuros, podem manchar a boca ou roupas, mas saem facilmente com higienização.

Coberturas fortes e escuras, devido a grande quantidade de corante necessária a ser usada, podem em alguns casos deixar gosto residual de amargor na degustação.



# Transporte & Cuidados

---

- Os bolos devem ser transportados no chão do carro com ar-condicionado ligado. É o local mais seguro para eles. Dirija sempre devagar e com cuidado. Evite freadas bruscas;
- (Casamentos ou Aniversários). Nós entregamos montado no local do evento.





# Formas de Pagamento

---

À vista: Débito, Boletão ou Pix

Parcelado: Cartão de Crédito

**Escolheu os seus Sabores?**

Faça sua encomenda  
através do nosso WhatsApp!



Clique na imagem acima e fale conosco!

