

## Informações Importantes

- Pedimos 2 dias de antecedência para encomendas de Bolos Exclusivos com decoração padrão e 5 dias de antecedência para encomendas de Bolos Personalizados e com decorações personalizadas.
- Nossos bolos e tortas são feitos com comida de verdade, não usamos conserventes e produtos ultraprocessados. Nosso bolos tradicionais são mais saudáveis porque equilibramos os ingredientes para diminuir o valor calórico de deixar o bolo mais saudável.
- O pagamento pode ser feito por Pix ou Link para Cartão de Crédito, não pedimos caução, mas o pagamento deverá ser realizado até 2 dias antes da entrega ou retirada.
- As retiradas devem ser feitas de Terça a Sexta das 14h às 19h na Qi 26 do Lago Sul, com horário agendado. Caso haja algum imprevisto, nos avise.
- Realizamos entregas em algumas localidades mediante taxa. Verificar disponibilidade de horário.
- Valores das taxas abaixo.

Lago sul	R\$ 15,00	Altiplano Leste	R\$ 25,00
SMDB	R\$ 20,00	Sudoeste	R\$ 40,00
Asa Sul	R\$ 25,00	Noroeste	R\$ 40,00
Asa Norte	R\$ 25,00	Octogonal	R\$ 40,00
Jardim Botânico	R\$ 30,00	Lago Norte	R\$ 45,00

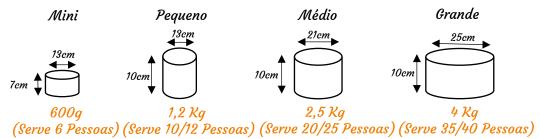
 Para transportar seu bolo recomendamos que seja colocado no assoalho do carro, preferencialmente na frente ou no porta malas se não for possível no assoalho, nunca no banco ou no colo de alguém.

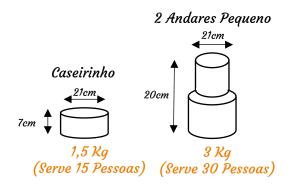
Faça sua encomenda pelo número 61 99919 9736

## **Bolos Tradicionais**

Contém leite, contém lactose, contém glúten e contém açúcar

#### Escolha o tamanho ideal





#### Valores

Mini	Pequeno	Médio	Grande
600g	1,2 kg	2,5 kg	4 kg
R\$ 75,00	R\$ 150,00	R\$ 285,00	R\$ 395,00

	<b>Caseirinho</b> 1,5 kg	<b>2 Andares Pequeno</b> 3 kg
ľ	R\$ 188,00	R\$ 350,00



## **Bolos Tradicionais**

Contém leite, contém lactose, contém glúten e contém açúcar

### Bolo Lemon Berry

Massa feita com limão siciliano e mirtilos, recheado com brigadeiro de chocolate branco e geleia de frutas vermelhas, coberto com buttercream de baunilha.



Massa de chocolate molhadinha com calda de cereja, recheio de brigadeiro de chocolate branco e cereja em calda, ganache de chocolate meio amargo e cobertura de chocolate.

## Bolo Sensação

Massa de chocolate molhadinha com calda de morango, recheado com geleia caseira de morangos e brigadeiro de chocolate e coberto com ganache de chocolate amargo e morangos.









## **Bolos Tradicionais**

Contém leite, contém lactose, contém glúten e contém açúcar

#### Bolo Chocolatudo

Massa dark de puro chocolate, recheado com brigadeiro de chocolate meio amargo e cobertura de ganache.



# Brownie Cítrico com Pistache

Massa brownie de chocolate branco com limão siciliano, recheado com brigadeiro de pistache e cobertura de buttercream.



#### Bolo Cítrico

Massa de limão siciliano, recheio de brigadeiro de pistache e geleia de framboesa e coberto com buttercream de baunilha.





## Escolha a decoração



Espatulado Liso



Naked



Semi Naked



Espatulado com Textura



Metalizado a partir de R\$ 30,00



Listrado a partir de R\$ 30,00



Temático em buttercream a partir de R\$ 30,00



Textura em pasta americana a partir de R\$ 100,00



Orquídea R\$ 70,00 por cor



2 tipos de flores e macarrons R\$ 90,00



Arranjo com 3 tipos de flores R\$ 90,00



Frutas vermelhas a partir de 2kg R\$ 120,00



## Banoffe

#### Escolha o tamanho ideal



Aprox. 600g Aprox. 1,2 Kg (Serve 4 Pessoas) (Serve 8 Pessoas)





Aprox. 2 Kg (Serve 15 Pessoas)

#### Valores

Mini	Pequeno	Médio
R\$ 70,00	130,00	R\$ 195,00



Massa de biscoito de maisena, recheio de doce de leite, bananas, canela chantilly de nata e canela para finalizar.



