

ATELIER DE CONFEITARIA · SÃO PAULO

ADIVINA

Cardápio para Eventos

*Cada doce guarda uma pequena fábula.
Para casamentos, celebrações e encontros
memoráveis.*

CADA DOCE UMA FÁBULA

BOLOS AUTORAIS

Cenoura & Brigadeiro POR KG

Massa de cenoura aveludada, brigadeiro belga. O afeto brasileiro em traje de festa.

Pistache Siciliano POR KG

Camadas de pistache, miolo cremoso e um sopro de baunilha.

Chocolate Intenso POR KG

Chocolate 55%, ganache sedosa, final amargo na medida.

Cheesecake de Frutas Vermelhas POR KG

Base amanteigada, creme cítrico e calda de frutas da estação.

DOCES FINOS

Brigadeiro Belga CENTO

O clássico, granulado nobre.

Brigadeiro de Pistache CENTO

Pistache torrado, acabamento fosco.

Brigadeiro de Doce de Leite CENTO

Doce de leite argentino, flor de sal.

Beijinho de Coco Queimado CENTO

Coco fresco, leve toque tostado.

Bem-casado UNIDADE

Recheio de doce de leite, fita de cetim na cor do seu evento.

SUSPIROS & MERENGUES

Suspiros Coloridos POR PESO

Na paleta do seu evento — formatos e tamanhos sob medida.

Merengue de Limão Siciliano POR PESO

Crocante por fora, etéreo por dentro.

MESA DE DOCES

Mesa Petite POR CONVIDADO

Curadoria essencial — bolo, docinhos e suspiros. Encontros íntimos.

Mesa Fábula POR CONVIDADO

Seleção ampla de bolos, doces finos e suspiros para celebrações.

Mesa Atelier SOB PROJETO

Cenografia completa, bolo central e estações. Grandes eventos.

SOB ENCOMENDA

Bolos cenográficos e temáticos sob projeto · paleta de cores e sabores personalizados · opção **kosher** mediante agendamento. Encomendas com antecedência mínima de 7 dias.