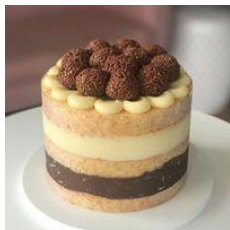


THE CAKERY – CARDÁPIO DE ENCOMENDAS

NAKED CAKE

Bolo sem cobertura, montado com generosa camada de recheio, no topo brigadeiros, morangos ou um mix dos dois.



Naked formato tradicional: três massas e duas camadas de recheio.



Naked formato express: duas massas e uma camada de recheio

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

Dois Amores: massa de baunilha, recheio brigadeiro branco e brigadeiro preto, topo morangos e/ou brigadeiros preto e branco.

*Opcional: massa de chocolate, informar no ato do pedido.

Brigadeiro Preto: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto, topo morangos e/ou brigadeiros pretos.

Dois Queridos: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro de doce de leite, topo morangos e/ou brigadeiros preto e de doce de leite.

Bem Casado: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de doce de leite e brigadeiro branco, topo morangos e/ou brigadeiros de doce de leite e branco.

Branco com Nutella: massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro de Nutella, topo morangos e/ou brigadeiro de ninho com Nutella.

Prestígio: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e beijinho de coco, topo brigadeiro de coco.

Oreo: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro branco com Oreo, topo pedaços de Oreo.

Mousse de Frutas Vermelhas com Doce de Leite: massa de baunilha, recheio de mousse de frutas vermelhas e brigadeiro de doce de leite, topo morangos.

Red Velvet: massa vermelha, recheio de creme de creamcheese, topo morangos.

TAMANHOS E VALORES – MONTAGEM NAKED CAKE TRADICIONAL:

MIMO (~6 fatias – aro 11cm – ~0,9Kgs) – R\$85

PP (~8 fatias – aro 13cm – ~1,2Kgs) – R\$110

P (~12 fatias – aro 15cm – ~1,6Kgs) – R\$150

M1 (~20 fatias – aro 17cm – ~2,1Kgs) – R\$200

M2 (~25 fatias – aro 20cm – ~2,6Kgs) – R\$240

G (~30 fatias – aro 23cm – ~3,2Kgs) – R\$280

*Não trabalhamos com bolos de andar. Para maior quantidade sugerimos composição de dois ou três bolos.

TAMANHOS E VALORES – MONTAGEM NAKED CAKE EXPRESS:

O formato Naked Cake Express é um bolo mais baixo, montado com duas massas e uma camada de recheio. No topo brigadeiros ou morangos somente ao redor do topo do bolo.

MIMO (~4 fatias – aro 11cm – ~0,5Kgs) – R\$60

PP (~6 fatias – aro 13cm – ~0,8Kgs) – R\$85

P (~8 fatias – aro 15cm – ~1Kgs) – R\$110

M1 (~12 fatias – aro 17cm – ~1,5Kgs) – R\$150

M2 (~15 fatias – aro 20cm – ~2Kgs) – R\$170

G (~20 fatias – aro 23cm – ~2,5Kgs) – R\$200

ADICIONAIS:

Frutas Vermelhas (*conforme disponibilidade da estação): MIMO, PP ou P +R\$20 | M ou G+R\$40



BOLOS COBERTOS/ DECORADOS

Bolo montado com três camadas de bolo intercaladas com duas camadas de recheio e coberto com *buttercream*.

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

Dois Amores: massa de baunilha, recheio brigadeiro branco e brigadeiro preto. *Opcional: massa de chocolate, informar no ato do pedido.

Brigadeiro Preto: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto.

Duplo Chocolate: massa de chocolate, recheio trufado (ganache) ao leite e brigadeiro ao leite. *Opcional morango.

Dois Queridos: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro de doce de leite.

Prestígio: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e beijinho de coco.

Bombom de Morango: massa de chocolate, recheio trufado (ganache) ao leite e brigadeiro branco com morango.

Oreo: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro branco com Oreo.

Chocolate com nozes: massa de chocolate, recheio trufado (ganache) meio amargo e strogonoff de nozes.

Bem Casado: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de doce de leite e brigadeiro branco.

Branco com Nutella: massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro de Nutella.

Cheesecake com Frutas Vermelhas: massa de baunilha, recheio de creme de creamcheese e brigadeiro branco com geleia de frutas vermelhas.

Mousse de Frutas Vermelhas com Doce de Leite: massa de baunilha, recheio de mousse de frutas vermelhas e brigadeiro de doce de leite.

Limão Siciliano: massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco com lemon curd de limão siciliano. *Opcional com uma camada de geleia de frutas vermelhas.

Damasco com nozes: massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco com geleia de damasco e strogonoff de nozes.

Pistache com Frutas Vermelhas: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de pistache e brigadeiro de baunilha com geleia de frutas vermelhas.

Pistache Com Doce de leite: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de doce de leite e brigadeiro de pistache.

Baunilha com Frutas Vermelhas: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de baunilha com geleia de frutas vermelhas.

Abacaxi com Coco: massa de baunilha, recheio de beijinho de coco e abacaxi com creme.

Red Velvet: massa vermelha, recheio de creme de creamcheese.

TAMANHOS E VALORES:

Valor abaixo considera decoração em BUTTERCREAM em até duas cores. Consulte outros adicionais no final da página.

****Pedimos que envie a foto da decoração desejada no ato do pedido, temos diversas fotos em nossas redes sociais @thecakerycwb.**

IMPORTANTE: Bolos com tonalidades fortes levam grande quantidade de corante alimentício e por isto podem deixar a cobertura com gosto amargo e colorir a boca na hora do consumo.

MIMO (~6 fatias – aro 11cm – ~0,9Kgs) – R\$100

PP (~8/10 fatias – aro 13cm – ~1,2Kg) – R\$140

P (~12/15 fatias – aro 15cm – ~1,6Kgs) – R\$180

M1 (~18/20 fatias – aro 17cm – ~2Kgs) – R\$230

M2 (~20/25 fatias – aro 20cm – ~2,6Kgs) – R\$280

*Não trabalhamos com bolos de andar. Para maior quantidade sugerimos composição de dois ou três bolos.

ADICIONAIS:

Bolos com mais de duas cores: +R\$10 por cor

Bolos com cores metalizadas (dourado, prata, rosé ou cobre): +R\$10

Bolos com drip (caldinha fina de chocolate escorrendo do bolo): +R\$10 por cor

Frutas Vermelhas (*conforme disponibilidade da estação): MIMO, PP ou P +R\$20 | M1 e M2 +R\$40

Brigadeiros (*valor considera brigadeiro ao redor do topo do bolo): MIMO, PP ou P +R\$20 | M1 ou M2 +R\$30

Macarons: +R\$4 cada

Flores (valor considera arranjo pequeno na lateral do bolo): +R\$30 **(*de acordo com a flor disponível no dia, não trabalhamos com flores específicas, o modelo e cor podem variar de acordo com a disponibilidade do dia).** *Importante: bolos com flores são sensíveis e, portanto, devem ser retirados no dia da utilização, uma vez que a flor pode murchar. Caso queira alguma flor específica o cliente poderá levar na hora de retirar o bolo. A colocação demora em torno de 10 minutos.

Kit Unicórnio, Minnie, Sorvete, Sereia, Outros: +R\$15

Pirulito de Chocolate com número formato vela: +R\$5

Nome na frente do bolo em pasta americana: +R\$5

Topo de Biscoito Decorado: consulte adicional pelo WhatsApp, de acordo com modelo escolhido.

Topo em Papelaria ou Balões: devem ser encomendados e pagos diretamente para os fornecedores, podemos indicar alguns parceiros.



BOLOS CASEIROS

Caseirinho redondo com furo no meio e cobertura:

Sabores Disponíveis: cenoura com brigadeiro, nega maluca, churros, ninho, formigueiro, beijinho, prestígio e laranja.

- **Tamanho G** (~1,5Kgs): R\$70 *Cobertura vulcão: +R\$20

Bolo Piscininha:

Sabores Disponíveis: cenoura, nega maluca, ninho, dois amores, brûlée com geleia de frutas vermelhas, beijinho, prestígio, limão.

- **Tamanho G** (~1,9Kgs): R\$110

BRIGADEIROS GOURMET

*Os valores do cento valem para pedidos a partir de 10 unidades por sabor, menos que isto considerar o valor individual.

**Temos caixinha para presente com 4, 9 ou 16 unidades de brigadeiros. Para este caso considerar os valores individuais.

***Os brigadeiros vão em forminhas quadradas transparente de acetato. Caso queira algo diferente o cliente pode trazer até dois dias antes da data da encomenda.

Preto Belga (brigadeiro preto enrolado no Split Callebaut) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Branco Belga (brigadeiro branco enrolado no Vermicelli Callebaut) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Dois Amores (brigadeiro preto e branco enrolado no açúcar premium) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Beijinho (brigadeiro de coco enrolado no coco ralado) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Crème Brûlée (brigadeiro de baunilha enrolado no açúcar e maçaricado) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Churros (brigadeiro de doce de leite enrolado no açúcar com canela) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Leite Ninho (brigadeiro de leite ninho, enrolado no leite ninho) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Leite Ninho com Nutella (brigadeiro de leite ninho, enrolado no leite ninho e finalizado com pitanga de Nutella) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Uva Cristal (brigadeiro branco colorizado de verde, com uva Thompson (sem semente) no meio, enrolado no açúcar premium) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Amendoim (brigadeiro de amendoim enrolado no amendoim moído) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Prestígio (brigadeiro preto enrolado no coco ralado) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3/cada)

Bicho de Pé (brigadeiro de morango enrolado em raspas de chocolate de morango Callebaut) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3,20/cada)

Doce de leite (brigadeiro de doce de leite enrolado em raspas de caramelo Callebaut) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3,20/cada)

Limão Siciliano (brigadeiro de limão siciliano em raspas de chocolate branco Callebaut) – R\$240/cento (menos de 10uds: R\$3,20/cada)

Pistache (brigadeiro branco com pedaços de pistache enrolado do pistache moído) – R\$300/cento (menos de 10uds: R\$4/cada)

**Docinhos personalizados com detalhe em pasta americana +R\$0,20/unidade.*

LEMBRANCINHAS (*Valores em embalagens tradicionais, consulte embalagens especiais):

- Palha Italiana (5x5cm) – Sabores: tradicional, limão siciliano ou ninho com Nutella: R\$ 5/unidade (*Mínimo de 20 unidades)
- Bolo no Pote: R\$ 12/unidade (Qualquer recheio do cardápio de bolos) *Opcional no pote de vidro: +R\$3 (*Mínimo de 10 unidades)
- Mini Naked Cake (7cm de diâmetro, duas massas, uma camada de recheio e cobertura, envolto em acetato): R\$22/unidade em embalagem individual (*Mínimo de 5 unidades)