



THE CAKERY



**Nós acreditamos que os doces alegam a vida das pessoas,
por isso nosso propósito é espalhar doçura para tornar o
mundo mais feliz!”**



INFORMAÇÕES IMPORTANTES!

Até quando posso fazer minha encomenda?

Nossa produção é **artesanal, portanto limitada**. As encomendas devem ser feitas até dia 15 de dezembro (quarta) – **ou até atingirmos nossa capacidade máxima de produção, portanto o quanto antes feitas, mais garantidas!**

Como fazer minha encomenda?

Os pedidos devem ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** pelo **WhatsApp (41) 99222.5379**, dentro de nosso horário de atendimento por lá: de **seg a sex das 10h às 17h**.

Para confirmar seu pedido pedimos um sinal de pelo menos **50% do valor total da encomenda**, o qual não será devolvido no caso de cancelamentos feitos em um prazo inferior a 5 dias antes da retirada do pedido.

Para agilizar sua retirada na data da encomenda, sugerimos **quitar 100% do valor** de seu pedido até 2 dias antes da retirada!

O pagamento poderá ser feito por **transferência bancária** através dos dados: **Banco Itaú**, Agência 0615, CC 10727-3, Favorecido: Cassiana Curi Kalache, CNPJ: 22.488.643/0001-69 (pix).

Como retiro a minha encomenda? Vocês entregam?

Não realizamos entregas.

A retirada das encomendas deverá ser feita em nosso ateliê, na **Rua Bruno Filgueira, 1702 – Bigorriho**, dentro de nosso horário de atendimento: seg das 15h às 18h, ter a sex das 14h às 18h e sáb das 10h30 às 13h. **No dia 24 de dezembro (sexta) atenderemos das 10h30 às 13h30.**

ATENÇÃO! Lembre que trata-se de produtos sensíveis que devem ser transportados e armazenados com cuidado para garantir assim sua qualidade! Recomendamos que sejam mantidos sob refrigeração até o momento do consumo. A validade de cada item consta ao longo do cardápio.



CHOCOTONES RECHEADOS



DOIS AMORES

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$98

Peso: -1kg



CHOCOTONES RECHEADOS



TRUFADO AO LEITE

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$98

Peso: ~1Kg



CHOCOTONES RECHEADOS



STROGONOFF DE NOZES COM TRUFADO MEIO AMARGO

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$98

Peso: ~1Kg



CHOCOTONE NO POTE



PEDAÇOS DE CHOCOTONE INTERCALADOS COM TRUFADO AO LEITE

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$28

Peso: ~100g

*O tecido da tampa pode variar!



PALHA ITALIANA



PALHA ITALIANA DE BRIGADEIRO AO LEITE

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$24

Peso: ~100g

*O tecido da tampa pode variar!



MINI CHOCOTONE

MINI CHOCOTONE COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE

Validade: 7 dias refrigerado

Valor: R\$14

Peso: ~100g

*Não tem recheio



BOLO DECORADO



MODELO RENA



BOLO DECORADO

Feliz
Natal



MODELO FELIZ NATAL



BOLO DE NATAL

Escolha uma das duas opções de decoração! Em seguida o tamanho e sabor de sua preferência.

Tamanhos:

MIMO (~0,9Kgs – ~6 fatias – aro 11cm): R\$130

PP (~1,2Kgs – ~8/10 fatias – aro 13cm): R\$180

P (~1,6Kgs – ~12/15 fatias – aro 15cm): R\$220

M1 (~2Kgs – ~18/20 fatias – aro 17cm): R\$270

Sabores:

Dois Amores: massa de chocolate ou baunilha, recheio dois amores.

*Informar massa desejada no ato do pedido.

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

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

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

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

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.



Clique aqui e encomende



419 9222.5379



THE CAKERY