

# PÁSCOA 2021

CARDÁPIO DE ENCOMENDAS



THE BAKERY

"NÓS ACREDITAMOS QUE OS DOCES ALEGAM A VIDA  
DAS PESSOAS, POR ISSO NOSSO PROPÓSITO É ESPALHAR  
DOÇURA PARA TORNAR O MUNDO MAIS FELIZ!"



THE CAKERY

# INFORMAÇÕES IMPORTANTES!

## **ATÉ QUANDO POSSO FAZER MINHA ENCOMENDA?**

Nossa produção é artesanal, portanto limitada. As encomendas devem ser feitas até dia 26/mar (sexta) – 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 2 dias antes da retirada do pedido.

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 MINHA ENCOMENDA? VOCÊS ENTREGAM?**

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 13h30 às 18h00 e sáb das 10h às 13h.

Não realizamos entregas. Caso necessite deste serviço, indicamos a empresa “Única Entrega”. Você pode agendar a retirada diretamente com elas através do WhatsApp (41) 99822-2444. Lembre-se de agendar com antecedência e informa-las que trata-se de um produto frágil e portanto a locomoção deve ser feita de carro. O pagamento deste serviço deve ser feito diretamente para elas!

**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.



THE BAKERY

# OVOS RECHEADOS

## **Bolo de Cenoura**

*Casca ao leite recheada com bolo de cenoura e brigadeiro*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$54*

*M (~300g): R\$74*

*Validade: 4 dias sob refrigeração*



# OVOS RECHEADOS

## **Palha Italiana**

*Casca ao leite recheada com  
brigadeiro com bolacha*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$54*

*M (~350g): R\$74*

*Validade: 5 dias sob refrigeração*



# OVOS RECHEADOS

## **Ninho com Nutella**

*Casca ao leite recheada com Nutella e brigadeiro de Leite Ninho*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$60*

*M (~350g): R\$86*

*Validade: 5 dias sob refrigeração*



# OVOS RECHEADOS

## **Bombom de Morango**

*Casca ao leite recheada com brigadeiro branco, morangos e ganache ao leite*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$60*

*M (~350g): R\$86*

*Validade: 3 dias sob refrigeração*



# OVOS RECHEADOS

## **Meio Amargo**

*Casca ao leite recheada com ganache meio amargo e nibs de cacau*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$60*

*M (~350g): R\$86*

*Validade: 5 dias sob refrigeração*



# OVOS RECHEADOS

## **Pistache com Brûlée e Frutas Vermelhas**

*Casca ao leite recheada com brigadeiro de pistache, brigadeiro brûlée e geleia artesanal de frutas vermelhas*

### **Tamanhos:**

*P (~150g): R\$84*

*M (~350g): R\$114*

*Validade: 3 dias sob refrigeração*



# DUO OVOS RECHEADOS

## Sabores Preferidos

*Escolha dois sabores diferentes de sua preferência entre as opções ao lado*

*Duo P (~300g total): R\$ 110*

*\*Validade: consulte na pág do sabor escolhido*

Bolo de Cenoura  
Palha Italiana  
Ninho com Nutella  
Bombom de Morango  
Meio Amargo



# BOLO NO POTE

**Cenoura com Brigadeiro**

**~150g: R\$22**

*Validade: 4 dias sob refrigeração*

*\*A estampa do tecido pode variar!*



*Feliz Páscoa*

# PALHA ITALIANA

## Palha Italiana

Baldinho com ~100g de palha italiana em cubinhos e mini coelhinho de pelúcia.

### Sabores:

Ao leite: R\$25

Limão siciliano: R\$25

Validade: 7 dias sob refrigeração

\*A cor do baldinho pode variar!

\*\*A porcelana não está inclusa.



# CAIXA DE BRIGADEIROS

## Mix de Sabores:

- 9 uds: R\$36 (preto, brülée e beijinho)
- 16 uds: R\$64 (preto, brülée, beijinho e amendoim)

*Validade: 5 dias sob refrigeração*



# CESTINHA DE PÁSCOA



## Monte a sua!

Valor da Cesta Branca P: R\$40

Valor da Cesta Bege G: R\$55

### Itens para compor:

Bolo no pote de cenoura: R\$22

Baldinho de palha ita liana (100g): R\$25

Caixa mix de brigadeiros (9 uds): R\$36

Caixa mix de brigadeiros (16 uds): R\$64

Mix de bolachinhas fofas (14uds): R\$21

Mini ovinho fechado (60g): R\$25

Coelhinho de pelúcia: R\$20



# PISCININHA DE CENOURA

Uma deliciosa opção para presentear ou para adoçar a sua mesa e de sua família!



**Piscininha de Cenoura com  
bolacha de coelho**

*P (~600g): R\$55*

*G (~1,9Kgs): R\$125*

# BOLO PÁSCOA COELHINHO LOVE

Seu sabor preferido de bolo vestido para Páscoa, em uma decoração fofíssima! A família toda vai amar! Escolha o tamanho e sabor na próxima página.



# BOLO PÁSCOA COELHINHO FLORES

Seu sabor preferido de bolo vestido para Páscoa, em uma decoração rústica e delicada! Escolha o tamanho e sabor na próxima página.



# BOLO PÁSCOA

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\$115

PP (~1,2Kgs – ~8/10 fatias – aro 13cm): R\$155

P (~1,6Kgs – ~12/15 fatias – aro 15cm): R\$195

M1 (~2Kgs – ~18/20 fatias – aro 17cm): R\$245

## 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.

**Cenoura com Brigadeiro Preto:** massa de cenoura, 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.



THE BAKERY

DESEJAMOS A TODOS UMA DOCE E  
FELIZ PÁSCOA!



THE CAKERY

