LA CONFEITARIA®

JANEIRO, 2022

Cardápio de Bolos

Sabores e preços estão sujeitos a alterações. Consulte-nos.

1 Sabores

Aqui você vai encontrar sabores clássicos e os exclusivos da La Confeitaria. Todos nossos bolos tem 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio.

Clássicos:

Brigadeiro
massa de chocolate com recheio de brigadeiro cremoso 50% cacau.

2 Amores
massa de chocolate com recheio de brigadeiro branco mesclado com brigadeiro tradicional 50% cacau (opção: massa de baunilha)

Prestigio
massa de chocolate com recheio de coco cremoso e ganache de chocolate meio amargo.

Red Velvet
Classico da La Confeitaria! Massa red velvet bem molhadinha com recheio de *cream cheese e um toque de limão* .

Morango com brigadeiro branco
massa de baunilha com recheio de brigadeiro branco e morangos frescos picados.

Morango com brigadeiro tradicional
massa de chocolate com brigadeiro 50% cacau e morangos picados.

Nuvem de Coco
massa de baunilha com recheio de coco cremoso.

Abacaxi e Doce de Leite
massa de baunilha recheada com compota de abacaxi e doce de leite cremoso

1 **Escolha seu sabor preferido**

2 **Escolha o tamanho ideal**

3 **Vamos falar sobre a decoração**

4 **Vamos falar sobre a entrega e pagamento**

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes

Abacaxi e Coco
massa de baunilha recheada com compota de abacaxi, brigadeiro branco e coco
(opcional: calda de Rum)

Bem Casado
massa de baunilha com recheio de doce de leite cremoso.

Abacaxi e Doce de Leite
massa de baunilha recheada com compota de abacaxi e doce de leite.

Detalhes em pasta americana

Exclusivos:

Creme Brulée
massa de baunilha com recheio de creme brulée, coberto com leve toque de merengue suíço e açúcar maçaricado.

Moka Caramel
massa de chocolate com ganache de café e ganache de caramelo com um toque de flor de sal.

Pralinè
massa de baunilha com recheada com doce de leite cremoso e mix de nozes caramelizadas com um toque de flor de sal.

Tiramissú
massa de chocolate regada com café, recheada com creme tiramissú e cacau em pó.

Tiramissu

Leite em pó, Nutella® e morangos
massa de baunilha com recheio de brigadeiro de leite em pó, Nutella® e morangos frescos.

Cupuaçu e Coco
massa de açúcar mascavo com 2 camadas de recheio de cupuaçu e 1 camada de recheio cremoso de coco.

Tropical
massa de baunilha com recheio de brigadeiro branco e compota caseira de maracujá, manga e abacaxi.

Cookies and Cream
massa de chocolate com recheio cremoso de baunilha, pedaços de bolacha Oreo® e ganache de chocolate

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes

2 Tamanhos

Temos diversos tamanhos para atender qualquer tipo de festa.

MINI - até 4 pessoas
PEQUENO- até 12 pessoas
MEDIO- até 20 pessoas
GRANDE - até 30 pessoas

Precisa de um bolo maior? Não tem problema! Fazemos bolos de andar de acordo com a sua necessidade.

Tamanho/ Diâmetro	Estimativa de valor	Peso aproximado
Mini/ 10cm	a partir de R$109,00	750 - 850g
Pequeno/ 15cm	a partir de R$179,90	1,4 - 1,7kg
Médio/ 20cm	a partir de R$259,90	2,2 - 2,6kg
Grande/ 25cm	a partir de R$390,00	3,2 - 3,6kg

Os valores acima são estimativas. Finalizações especificas (design final) serão acrescidas no valor, conforme escolha e aprovação do cliente.

3 Decoração

Deixe sua imaginação mandar!

Algumas opções

- Flores Naturais
- Flores Secas
- Modelagens em Pasta Americana
- Stencils
- Marmorização em Buttercream
- Brigadeiros

Para bolos temáticos trabalhamos sempre com referências enviadas pelos clientes. Assim, podemos entender o estilo que você busca e adaptá-lo a nossa produção. As decorações serão acrescidas ao valor do bolo.

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes

4 Entrega e Pagamento

As encomendas devem ser feitas pelo whats app (11) 945936658. Assim podemos conversar melhor sobre seu pedido, marcar a entrega e ajustar qualquer detalhe.

Pedimos antecedência de, no mínimo, 5 dias para produção de nossos produtos. Mas quanto mais tempo tivermos para elaborar sua encomenda, mais incrível será o resultado.

Além disso, nossa agenda pode estar lotada, então com maior antecedência você garante seus lindos docinhos sem stress :)

Na entrega é necessário ter alguém responsável para receber o pedido. Muitas vezes as portarias não recebem perecíveis e não nos responsabilizamos por encomendas deixadas com outras pessoas ou outros locais.

Tentamos respeitar ao máximo o **horário marcado com nossos clientes**, mas imprevistos podem acontecer. Por isso nos comunicaremos sempre pelo whats app até você estar com seu pedido em mãos, ok? Fique atento.

O transporte é sempre feito com muito cuidado e temos o maior carinho por nossos produtos. Eles são super delicados, então quando você os receber, **armazene-os de maneira segura e com carinho também** ;)

A taxa de entrega será calculada de acordo com o endereço fornecido.

O pagamento deverá ser realizado via pix ou transferência bancária (enviaremos esses dados no fechamento do pedido) e nas seguintes condições:

- Para encomendas com mais de 10 dias de antecedência:
    - 50% do valor total no fechamento do pedido (para garantir a produção)
    - 50% restantes até o dia anterior a entrega (para garantir a entrega)

- Para encomendas com 5 a 9 dias de antecedência:
    - 100% do valor total no fechamento do pedido (para garantir a produção e entrega do pedido)

Qualquer duvida estamos sempre a disposição.

Confira também nosso cardápio de doces para deixar sua festa ainda mais especial

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes

Quem sou eu

Meu nome é Sarah Girotto, sou confeiteira e empreendedora há mais de 7 anos.

Sou apaixonada por doces, principalmente por bolos - tanto que, depois desse tempo todo, ainda faço diversos cursos na área para me aprofundar no assunto cada vez mais.

Trabalhar levando felicidade através dos meus doces me encanta.

Cada encomenda que sai da minha cozinha é feita com muito carinho e dedicação. Por isso ela é única.

Mesmo que a referência seja dos meus próprios bolos, eles nunca sairão exatamente iguais por serem 100% artesanais e feitos do zero, fresquinhos todas as vezes.

Sei o quanto a sua comemoração é especial. Seja para um bolo de fim de semana ou para o aniversário mais que esperado. Quando você encomenda comigo, eu levo isso muito a sério.

Fazer parte das celebrações da vida alegra meu coração. Conte comigo.

Que possamos comemorar cada dia mais e sempre com bolo, claro!

Um abraço,
Sarah

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes