



Portal do Sabor
gastronomia afetiva

LINHA SOBREMESAS AFETIVAS

Pudim de leite condensado extra cremoso
R\$ 99,00

Pudim de doce de leite
R\$ 99,00

Manjar de coco fresco com calda de ameixa
R\$ 99,00

Quindão com coco fresco
R\$ 99,00

**Pavê clássico da vovó (creme de leite condensado + biscoito + cobertura de chocolate
(refratário retornável)**
R\$ 99,00

**Delícia de abacaxi (clássico pavê de abacaxi com creme de leite condensado e cobertura
nuvem de creme de leite)**
(refratário retornável)
R\$ 99,00

Bolo clássico de brigadeiro
R\$ 99,00

LINHA TORTAS

**Cheesecake sabor a escolher (morango/ framboesa/ frutas vermelhas/ goiaba/ doce de
leite crocante)**
R\$ 109,00

Torta de limão siciliano com merengue
R\$ 109,00

Torta brownie com praliné de avelãs
R\$ 109,00

Torta de chocolate félix
R\$ 109,00

Torta de morangos com chantilly

R\$ 160,00

Torta de morangos silvestres

R\$ 160,00

Torta de nozes carameladas

R\$ 180,00

Torta francesa de frutas silvestres (sazonal)

R\$ 180,00

BOLOS CASEIROS FORMA DECORADA

R\$ 59,00

Bolo vulcão de cenoura com calda de chocolate

Bolo vulcão de Chocolate com calda de nutella

Bolo de maracujá com calda da fruta

BOLOS DE ANIVERSÁRIO

20CM – serve 15 a 20 fatias (3 CAMADAS DE RECHEIO R\$ 190,00

30CM – serve 25 a 30 fatias (3 CAMADAS DE RECHEIO E COBERTURA) R\$ 290,00
(todos os bolos acompanham uma vela estrela)

Bolo Red velvet com recheio tradicional de cream cheese, coulis de morangos frescos, espatulado com butter cream e decor de morangos e flores

Bolo branco com 3 camadas de recheio (brigadeiro branco, brigadeiro tradicional e nozes) espatulado de butter cream e decor de flores do dia

Bolo branco com 3 camadas de recheio (maracujá, beijinho de coco e doce de leite) espatulado de butter cream e decor de frutas frescas da estação

Bolo de chocolate com 3 camadas de recheio (1 de nutella crocante, e 2 de brigadeiro) cobertura de ganache e decor de chocolate

LINHA DOCINHOS

TRADICIONAIS

R\$ 240,00 o cento

Brigadeiro clássico
Brigadeiro branco clássico
Brigadeiro de leite ninho
Beijinho de coco fresco
Brigadeiro de tapioca com coco
Brigadeiro romeu e julieta
Cajuzinho
Casadinho tradicional
Palha italiana
Quindins

RECHEADOS

R\$ 350,00 o cento

Caramelo salgado – brigadeiro tradicional recheado de caramelo salgado
Passion – brigadeiro branco recheado com ganache de maracujá
Siciliano – brigadeiro branco recheado com creme de limão siciliano
Morango com chocolate – morango inteiro coberto de brigadeiro tradicional
Nutella – brigadeiro tradicional recheado de creme de avelãs e coberto por praliné de avelãs

MINI PATISSERIE

R\$ 350,00 o cento

Mini brownie com nozes
Mini brownie crocante com caramelo salgado
Mini apple pie
Mini cheesecake
Tarteletes de limão siciliano com merengue
Tarteletes de chocolate branco com maracujá
Tarteletes de frutas da estação (pode ser mix ou 1 única fruta, consultar as frutas da estação)
Tarteletes de nozes
Choux de maracujá
Choux de vanilla
Choux de nozes com doce de leite
Choux de nutella
Choux de churros

PARA ACOMPANHAR CAFÉ
R\$ 250,00 o cento

Trufinhas tradicionais
Trufinhas de morango com champagne
Financier
Tuilles de amêndoas
Cookies de chocolate branco e cranberries