



PricilaLimas

confeitaria afetiva

# menu 2025





# amor em cada pedaço

Trabalhamos apenas com os melhores ingredientes e nossos preparos são absolutamente artesanais e feitos com muito carinho para que sua experiência (seja ela uma pequena celebração, ou um simples momento de prazer na sua casa), seja encantadora e saborosa, que brilhe os olhos e que o sabor seja absolutamente especial e inesquecível.



# informações importantes

- ❁ Nossos bolos são todos exclusivos e produzidos de forma artesanal, sem conservantes e com ingredientes de alta qualidade.
- ❁ Pedimos, no mínimo, 7 dias de antecedência para que possamos definir todos os detalhes antes do agendamento.
- ❁ Não fazemos cópias de bolos. Você poderá nos enviar referências da decor que deseja, podendo ser da nossa página do Instagram ou referências externas. Se as referências enviadas forem externas, serão analisadas e faremos dentro do estilo de decor que trabalhamos.
- ❁ Trabalhamos com criação, então, a decoração definida poderá ter pequenas alterações em sua finalização de acordo com a necessidade estética, sempre mantendo nosso estilo.

# como fazer seu pedido

1. Primeiro você escolherá o **tamanho**.
2. O segundo passo será escolher o **sabor**.
3. Escolhido o tamanho e sabores, nos chame via WhatsApp (48) 98816.7572 (link na bio), nos informando:

Nome completo  
Data e local da comemoração  
Tamanho e sabor do bolo

Neste momento iremos definir como será a decoração de seu bolo e o valor final será passado após todos os detalhes definidos.

4. Para a confirmação de seu pedido, solicitamos o pagamento de **100% do valor (valor integral)**.

O pedido só será efetivado mediante o envio do comprovante via WhatsApp.



# primeiro passo: tamanho

Nossos bolos são vendidos por tamanho e não por peso, mesmo assim, segue abaixo uma média dos pesos por tamanho, bem como o diâmetro de cada um deles e o tamanho do cakeboard (de MDF) de cada um.

petit



**Aro 13cm**

cakeboard 18cm

*aprox. 1500g*

*serve aprox.  
8 pessoas*

P



**Aro 16cm**

cakeboard 20cm

*aprox. 1750g*

*serve aprox.  
12 a 15 pessoas*

M



**Aro 18cm**

cakeboard 23cm

*aprox. 2200g*

*serve aprox.  
18 a 20 pessoas*

G



**Aro 20cm**

cakeboard 25cm

*aprox. 3200g*

*serve aprox.  
30 pessoas*

Não trabalhamos com bolos de um andar só maiores que o aro 20cm.

Caso o seu evento tenha mais que 30 convidados, sugerimos uma composição de dois ou três bolos. As composições de duos e trios são lindas e acabam sendo uma oportunidade para provarem mais de um sabor de bolo.

Esta ideia também funciona muito bem para festas que tenham igualmente adultos e crianças. Neste caso, sugerimos que escolham um sabor mais “infantil” como, por exemplo, o Ninho com Nutella e um sabor

mais “adulto” como os que levam pistache. Para que seu duo ou trio fique mais harmonioso na mesa, sugerimos sempre tamanhos próximos (vizinhos), como, por exemplo, um Petit e um P ou um P e um M.

Para bolos de dois andares, favor consultar valor .

# segundo passo: sabor

**Trabalhamos apenas com os melhores ingredientes e os preparos são absolutamente artesanais.**

Os sabores dos nossos bolos foram pensados e elaborados para que haja equilíbrio entre os sabores e texturas para que sua experiência (e dos seus convidados) seja maravilhosa!

Na maior parte das opções de sabores seguimos o seguinte padrão: o mesmo recheio se repete na camada superior e inferior do bolo e na camada do meio há um recheio diferente.

*Delicie-se e encante seus convidados!*



# 1. Massa de Baunilha

- 1. Quatro Leites:** Creme de 4 leites e raspas de chocolate Branco.
- 2. Strogonoff de Nozes:** Brigadeiro branco cremoso e nozes picadas.
- 3. Limão Siciliano e Frutas vermelhas:** Brigadeiro de limão siciliano e geléia artesanal de frutas vermelhas.
- 4. Pistache e frutas vermelhas:** Brigadeiro de Pistache e geléia de frutas vermelhas.
- 5. Doce de leite e abacaxi:** Doce de leite artesanal (moça cozido) e reduzido de abacaxi.
- 6. Coco e doce de leite:** Cocada cremosa e doce de leite artesanal (moça cozido).

# 2. Massa de Chocolate

- 1. Brigadeiro cacau 50%:** Brigadeiro cremoso de chocolate em pó 50%.
- 2. Brigadeiro chocolate meio amargo:** Brigadeiro cremoso de chocolate meio amargo.
- 3. Doce de leite e Nozes:** Doce de leite artesanal (moça cozido) e nozes picadas.
- 4. Doce de leite e frutas vermelhas:** Doce de leite artesanal com geleia de frutas vermelhas.
- 5. Chocolate e morangos:** Creme de chocolate com morangos in Natura.
- 6. Chocolate e Maracujá:** Brigadeiro de chocolate meio amargo e ganache de maracujá..



## 3. Massa Mista

Massas intercaladas de baunilha e chocolate 50%.

- 1. Ninho e Nutella:** Brigadeiro de leite Ninho e Nutella.
- 2. Dois Amores:** Brigadeiro cremoso de cacau 50% e brigadeiro de chocolate branco.
- 3. Crocante de Nozes:** Doce de leite artesanal e crocante de nozes.

Observação: Para as massas; Baunilha, Chocolate e Mista os valores são...

petit



**Aro 13cm**

cakeboard 18cm

aprox. 1500g

serve aprox.  
8 pessoas

**R\$ 195**

P



**Aro 16cm**

cakeboard 20cm

aprox. 1750g

serve aprox.  
12 a 15 pessoas

**R\$ 235**

M



**Aro 18cm**

cakeboard 23cm

aprox. 2200g

serve aprox.  
18 a 20 pessoas

**R\$ 295**

G



**Aro 20cm**

cakeboard 25cm

aprox. 3200g

serve aprox.  
30 pessoas

**R\$ 355**





## 4. Red Velvet

***Temos ele em duas versões:***

1. Clássico, com cream cheese e geleia de frutas vermelhas.
2. Belga e geleia de frutas vermelhas.

petit



**Aro 13cm**

cakeboard 18cm

*aprox. 1500g*

*serve aprox.  
8 pessoas*

**R\$ 205**

P



**Aro 16cm**

cakeboard 20cm

*aprox. 1750g*

*serve aprox.  
12 a 15 pessoas*

**R\$ 245**

M



**Aro 18cm**

cakeboard 23cm

*aprox. 2200g*

*serve aprox.  
18 a 20 pessoas*

**R\$ 305**

G



**Aro 20cm**

cakeboard 25cm

*aprox. 3200g*

*serve aprox.  
30 pessoas*

**R\$ 355**



## 5. Bolos Clássicos

Eles são conhecidos como bolos de antigamente, aqueles com gostinho de infância sabe?

Nele você irá encontrar o sabor e formato afetivo, os bolos de antigamente recebem três camadas de massa e duas de recheio, são mais baixinhos.

- 1. Nata e morangos:** Creme de nata, morangos frescos e suspiros.
- 2. Mineira:** Cocada cremoso com reduzido de abacaxi.
- 3. Prestígio:** Massa de chocolate com brigadeiro de coco.
- 4. Floresta Negra:** Massa de chocolate, creme de chocolate com cerejas picadas.

petit



**Aro 13cm**

cakeboard 18cm

aprox. 1500g

serve aprox.  
8 pessoas

**R\$ 175**

P



**Aro 16cm**

cakeboard 20cm

aprox. 1750g

serve aprox.  
12 a 15 pessoas

**R\$ 215**

M



**Aro 18cm**

cakeboard 23cm

aprox. 2200g

serve aprox.  
18 a 20 pessoas

**R\$ 275**

G



**Aro 20cm**

cakeboard 25cm

aprox. 3200g

serve aprox.  
30 pessoas

**R\$ 325**

## 6. Tortas de Vitrine

*Prontos para você!*

*Um bolo feito para presentear ou encantar seus convidados.*

**1. Ferrero Rocher:** Massa de chocolate com ganache de chocolate e avelãs trituradas.

**2. Ninho e morangos:** Brigadeiro de ninho e morangos inteiros e frescos.

**3. Ninho, Doce de leite e abacaxi:** Brigadeiro de ninho, doce de leite artesanal e reduzido de abacaxi .

**Importante saber: As tortas de Vitrine são feitas em apenas dois tamanhos:**

P



**Aro 16cm**

cakeboard 20cm

O peso vai variar de acordo com cada sabor.

**8 fatias**

**R\$ 285**

M



**Aro 18cm**

cakeboard 23cm

**15 fatias**

**R\$ 345**

# terceiro passo: decoração

Nosso maior portfólio de modelos de bolos é o Instagram. Para conhecer nossa linha de decoração e encontrar o modelo (ou os modelos) que mais combina(m) com a sua celebração, nossa primeira sugestão seria esta: acesse o **@pricila.limas**

Em seguida, fale com nossa equipe sobre a sua ocasião, tema e paleta de cores para que celebração.

As taxas de decoração variam conforme as diversas técnicas que compõem os diferentes modelos de bolos — a taxa referente ao seu bolo será informada no seu orçamento final personalizado. Entre as técnicas estão diferentes tons de buttercream, espatulados, drip, tons metálicos, aplicação de estencil, confeitos, etc.

Também podem compor seu bolo, os seguintes itens adicionais listados abaixo (valores fixos por unidade). Consultar a disponibilidade do mesmo.

## 1. flores

- Arranjo com Lisiantus e/ou Astromelias e/ou rosa spray — **R\$35**
- Arranjo com Rosas (até 3un) — **R\$35**
- Arranjo com Rosas Especiais (2un) (London, Caramel, etc) — **R\$40**

## 2. borboletas *(papelaria)*

- Cinco borboletas douradas — **R\$25**
- Cinco borboletas aquareladas (cores a definir) — **R\$25**

## 3. topper de acrílico

- Happy Birthday (diferentes cores e fontes) e Décadas — **R\$42**
- Celebrate e Parabéns — **R\$38**

## 4. velas

- Numerais dourados (faísca) (unidade) — **R\$14**
- Velas longas unitárias (tons metálicos) — **R\$8**



# docinhos tradicionais

Pedido mínimo de cada sabor: 25 unidades de 20g cada  
Utilizamos como padrão as forminhas sanfonadas marrom.

- Brigadeiro 50% cacau
- Brigadeiro de coco
- Brigadeiro de Ninho
- Brigadeiro de amendoim
- Cajuzinho

50 unidades (até 2 sabores) - **R\$125**

100 unidades (até 4 sabores) - **R\$169**

# docinhos especiais

- Ninho com Nutella
- Brigadeiro ao leite
- Brigadeiro branco
- Brigadeiro meio amargo
- Coco queimado.

50 unidades (até 2 sabores) - **R\$165**

100 unidades (até 4 sabores) - **R\$299**

# forma de pagamento

Para a confirmação do seu pedido, solicitamos o pagamento de **100% do valor (valor integral)**.

O pedido será efetivado mediante o envio do comprovante via WhatsApp.

Pagamento via PIX chave: 47996987260  
Pricila E. S. de Limas.

# entregas & retiradas

Contamos com serviço de entrega terceirizada.

- Favor nos enviar endereço completo para calcular o valor.
- As retiradas devem ser realizadas em nosso ateliê conforme agendamento de horário.
- Procure estar no horário marcado. Em caso de atraso, por favor nos ligue (48) 98816.7572.
- Os bolos de domingo serão retirados ou entregue igualmente no sábado, dentro do horário de funcionamento.
- Os pedidos não retirados dentro do horário e data definidos, deverão ser retirados no próximo dia útil com horário agendado.

# política de cancelamento

Caso haja necessidade do cancelamento do pedido por todo e qualquer motivo, trabalhamos da seguinte forma:

**Devolução integral** do valor já pago, caso o cancelamento seja feito **até 72h antes** do dia agendado

**Devolução de 50% de 72h até 24h antes** do dia do pedido.

Cancelamentos **24h antes da retirada do pedido**, ou no dia, será **cobrado o valor integral** do pedido.

Nos baseamos sempre pelo horário combinado de retirada dos pedidos.

# para transportar & armazenar seu bolo

- Nossos bolos tem estrutura para ficarem expostos durante o tempo de uma festa, mas alguns cuidados precisam ser tomados.
- Uma pessoa só pode tranquilamente vir retirar o bolo e transportar o mesmo com segurança. Sugerimos que o bolo seja sempre transportado no chã do carro, preferencialmente na frente do banco do passageiro.
- Recomendamos que dirijam com cuidado (sem arrancadas, freadas ou viradas bruscas) e é importante que o ar condicionado esteja ligado bem gelado.
- O bolo deve ser levado diretamente para o local da festa, portanto programe-se para que a retirada do bolo seja o último ponto do seu trajeto.
- Chegando no local da festa o bolo deve ir diretamente para a geladeira. Caso não seja possível ir direto para o local da festa, o bolo precisa estar gelado para um segundo transporte.
- **Não nos responsabilizamos por transportes em viagens.**
  - O bolo deve ser o último item a ir para a mesa antes do início da celebração.
  - Deixe tudo pronto e coloque o bolo apenas no momento em que os convidados forem chegar.
  - Caso não seja uma festa onde o bolo vai ficar exposto, pedimos de toda forma, que o bolo fique ao menos uma hora fora da geladeira para que volte à sua textura ideal para consumo.





produzido por  
**@estudiovintequatro**

