

Cardápio de Brigadeiros

2025





Brigadeiro tradicional R\$1,80 a unidade



Beijinho finalizado com coco ralado Café finalizado com cacau em pó Café finalizado com miçanga preta Chocolate 50% finalizado com cereal ball Chocolate 50% finalizado com coco ralado Chocolate 50% finalizado com granulado preto Chocolate 50% finalizado com miçanga preta Dois amores finalizado com leite Ninho Leite Ninho finalizado com granulado branco Leite Ninho finalizado com leite Ninho Limão finalizado com granulado branco Limão finalizado com leite Ninho Maracujá finalizado com granulado branco Maracujá finalizado com leite Ninho Nesquik finalizado com leite Ninho Paçoquita finalizado com farofa de amendoim





Brigadeiro gourmet R\$2,60 a unidade



Cacau 100% finalizado com castanha e Nutella Cacau 100% finalizado com Granulé meio amargo Chocolate 50% finalizado com castanha e Nutella Chocolate 50% finalizado com Granulé ao leite Chocolate branco finalizado com Granulé branco Chocolate branco finalizado com leite Ninho e Nutella Churros finalizado com açúcar cristal e doce de leite caseiro Crème Brûlée finalizado com açúcar cristal maçaricado Kinder ao leite finalizado com barra Kinder ao leite Nesquik finalizado com Blossom de morango Nesquik finalizado com leite Ninho e Nutella Leite Ninho finalizado com leite Ninho e Nutella Oreo finalizado com farofa de Oreo e Nutella Oreo finalizado com leite Ninho e mini Oreo Queijo parmesão finalizado com goiabada Pistache finalizado com pistache





Brigadeiro personalizado



Brigadeiro colorido (uma cor a cada 25 unidades) Carimbo temático + pó dourado, prateado ou rosê **Acréscimo de R\$0,40 por unidade**



Brigadeiro colorido (sem limite de cor, podendo ser tie-dye)
Carimbo temático + pó colorido (qualquer cor)
Ejetor finalizador de qualquer formato e tema
Finalização com pó aveludado ou metalizado (qualquer cor)
Molde finalizador de qualquer formato e tema
Acréscimo de R\$0,80 por unidade





Pedidos

- · Pedido mínimo para cada sabor: 25 unidades;
- Não trabalhamos com números quebrados, apenas com múltiplos de 25 (25, 50, 75, 100, 125...);
 - · Cada brigadeiro tem o peso final de 16 gramas;
- Os brigadeiros são enviados em forminhas brancas, mas é possível escolher outras cores (consultar valor).



Tempo de produção

Nossa produção é artesanal, demandando programação e tempo para descanso e finalização das massas. Por isso, encomendas de até dois centos devem ser feitas com, pelo menos, 3 dias de antecedência. Para encomendas acima de dois centos, solicitamos que o pedido seja feito com, no mínimo, 5 dias de antecedência.

Vale ressaltar que brigadeiros personalizados demandam ainda mais tempo de preparo, principalmente os que precisam ser finalizados com carimbos, ejetores e moldes. Por isso, sugerimos que pedidos de brigadeiros personalizados sejam feitos com, pelo menos, duas semanas de antecedência.





Formas de pagamento

Para confirmação do pedido, é necessário enviar um sinal de 50% do valor da encomenda para a conta da doceria. Após realizar o depósito, o comprovante de transferência deve ser enviado para o nosso WhatsApp comercial.

Chave Pix: 57.965.137/0001-06 (CNPJ), Rita de Cássia Ricas WhatsApp comercial: (28)99930-1453

É possível parcelar os pedidos acima de R\$100,00 em até duas vezes no cartão de crédito, com acréscimo de 6% do valor total da encomenda caso seja à vista ou 12% do valor total da encomenda caso seja a prazo. O pagamento via cartão de crédito segue o mesmo modelo de pagamento via transferência do sinal de entrada, pois deve ser efetuado no ato da reserva da data.

A retirada do pedido só será liberada mediante pagamento total do mesmo.



Cancelamento

Caso precise cancelar o pedido, o valor de entrada pago via transferência ou o valor integral pago via cartão de crédito não será reembolsado. Um crédito no valor correspondente será disponibilizado para que você possa realizar um novo pedido em até 60 dias.





Retirada

A retirada deve ser feita em data e horário previamente combinados individualmente. O pedido pode ser retirado presencialmente ou através do 99 Entrega em nosso endereço, localizado no bairro Basiléia.

Recomendamos que o deslocamento dos doces seja feito apenas de carro, de preferência com o ar condicionado ligado em dias mais quentes e sempre no assoalho do veículo, que é o local mais estável e seguro para o transporte. O motorista deve dirigir com cautela, evitando curvas e freadas bruscas.

Não nos responsabilizamos por quaisquer danos em retiradas, sejam elas feitas pelos próprios clientes ou via 99 Entrega.



Horários de atendimento

Estamos disponíveis para esclarecer dúvidas e realizar orçamentos de segunda à sexta, das 12h às 18h e aos sábados das 09h às 12h. O prazo para retorno no atendimento via WhatsApp é de até 24 horas úteis, podendo se estender para 48 horas úteis em épocas festivas (Natal, Páscoa, etc.).

Para retiradas, o nosso atendimento é de segunda à sexta, das 09h às 18h e aos sábados das 09h às 12h.



