



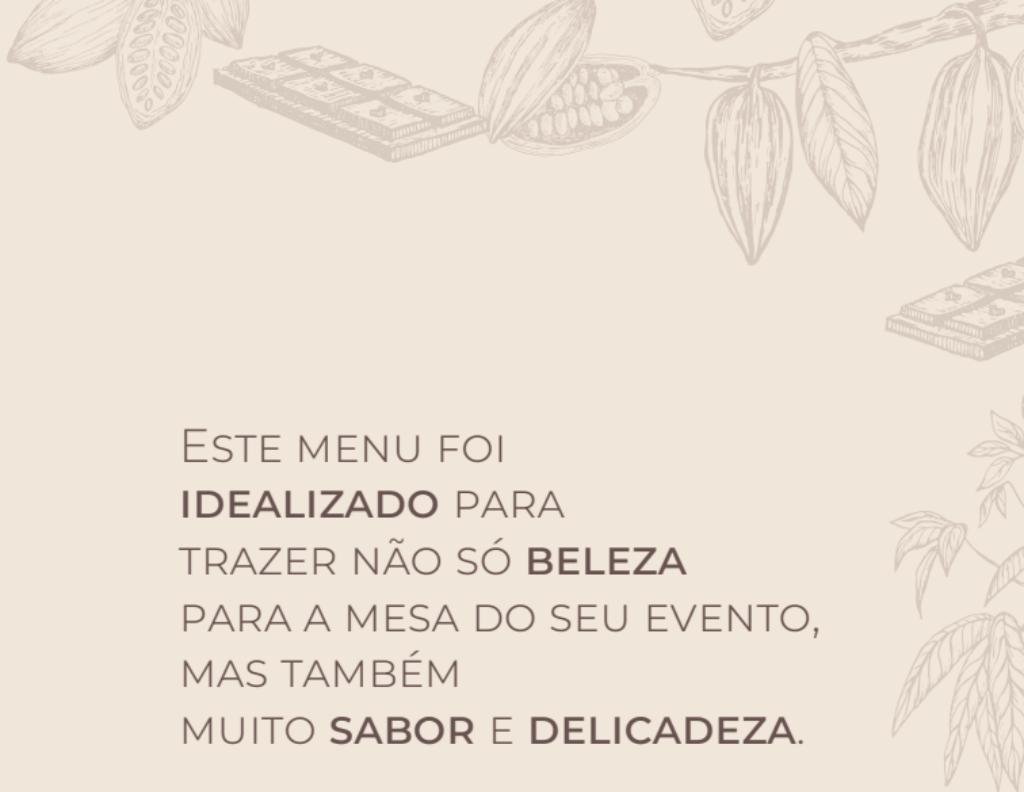
MENU



*Doce
Finos*



MOMENTO
cake



ESTE MENU FOI
IDEALIZADO PARA
TRAZER NÃO SÓ **BELEZA**
PARA A MESA DO SEU EVENTO,
MAS TAMBÉM
MUITO **SABOR E DELICADEZA.**

PREPARE-SE PARA SE
apaixonar.



Doces Boleados

MÍNIMO 25 UNIDADES POR SABOR

18gr

Feitos a base de leite condensado, os boleados são docinhos essenciais para sua festa.

Aqueles que agradam desde as crianças até os mais velhos.

GOURMET - R\$2,25/un

- Churros
- Coco queimado
- Doce de uva
- Leite Ninho®
- Meio amargo
- Oreo®
- Pacoquita®



ESPECIAL - R\$3,30/un

- Brigadeiro Belga
- Leite Ninho com Nutella®
- Pistache
- Ferrero Rocher®
- Salted Caramel



NINHO NAS PÉROLAS
R\$2,65/un



METÁLICO
R\$3,30/un





Belga com Plaguinha

MÍNIMO 25 UNIDADES

Brigadeiro feito e boleado com chocolate belga, sobreposto por uma plaquinha de chocolate branco personalizada com brasão ou iniciais.

Prazo mínimo de 20 dias de antecedência.

R\$6,00/un



Flor Belga

MÍNIMO 10 UNIDADES

Base de biscoito amanteigado, banhado no chocolate, sobreposto por uma linda rosa feita a mão com recheio de brigadeiro belga.

R\$5,99/un



Copinho de Chocolate

MÍNIMO 15 UNIDADES

Como o próprio nome já diz, um “copinho de chocolate” ao leite ou branco com recheio à sua escolha e finalizado com mini pérolas ou com frutas.

RECHEIOS

- Beijinho
- Brigadeiro ao leite
- Ninho
- Brigadeiro de Nutella®
- Doce de leite
- Limão
- Maracujá

FINALIZAÇÃO



Cereja em Calda
R\$5,80/un



Physalis
R\$5,80/un



Pérolas
R\$4,50/un





Coração de Frutas Vermelhas

MÍNIMO 15 UNIDADES

Todo romântico em seu formato de coração, este doce é feito como uma base de bombom aberto de chocolate branco, recheado com brigadeiro branco e geleia artesanal de frutas vermelhas.

R\$5,50/un



Coquinho

MÍNIMO 10 UNIDADES

Bombom em forma de coco seco, o coquinho leva uma camada de chocolate ao leite por fora, uma de chocolate branco por dentro e no recheio tem creme de coco queimado com compota artesanal de abacaxi.

R\$5,25/un





Quadrado de Oreo

MÍNIMO 10 UNIDADES

Bombom quadrado com casquinha de chocolate branco com Oreo® e recheio de Oreo.®

R\$4,35/un



Tortinha

MÍNIMO 15 UNIDADES

Tortinha com recheio de limão e chantilly ou ganache com cereja.

R\$5,00/un





Sandubinha Brownie

MÍNIMO 10 UNIDADES

Dois disquinhos de brownie com um brigadeiro no meio, formando assim um verdadeiro "sandubinha".

SABORES - R\$5,25/un

- Brigadeiro
- Beijinho
- Brigadeiro branco
- Mesclado
- Casadinho Especial



Petit Brownie

MÍNIMO 10 UNIDADES

Brownie molhadinho com aquela casquinha que a gente ama, com quatro opções de finalização:

FINALIZAÇÕES - R\$5,25/un

- Ninho com Nutella®
- Brigadeiro ao leite com morango
- Brigadeiro branco
- Brigadeiro branco com morango





Trilogia Metálica

MÍNIMO 10 UNIDADES

Três opções de bombons metalizados e a cada cor,
um recheio diferente e cheio de personalidade

R\$7,00/un

• **DOURADO:**

damasco com coco

• **PRATA:**

nozes com doce de leite

• **ROSE GOLD:**

pistache com frutas vermelhas



Concha

MÍNIMO 10 UNIDADES

Como o nome mesmo já diz, é um bombom em forma
de concha recheada e finalizada com mini pérolas.

R\$7,00/un





Torre de Gianduia

MÍNIMO 15 UNIDADES

Em formato de pirâmide, a Torre dourada é feita com casca de chocolate meio amargo, com recheio artesanal de gianduia. Marcante no visual e no sabor.

R\$8,25/un



Pirâmide de caramelo

MÍNIMO 10 UNIDADES

Pirâmide de chocolate ao leite ou branco, com recheio de salted caramel intercalado com biscoito amanteigado

R\$7,50/un





Bolo bombom

MÍNIMO DE 10 UNIDADES

Bolo bombom é uma versão ainda mais gostosa que o Cakepop. A diferença entre eles, além do palito é claro, é que no bolo bombom, tem um brigadeiro bem no meio da massa.

Fazendo com que ele fique ainda mais saboroso.



CLÁSSICO
R\$4,90/un



GOLD
R\$5,99/un

Bombom Nutella

MÍNIMO DE 6 UNIDADES

Com casca de chocolate branco com Oreo® e recheio de pura Nutella®, esse doce é simplesmente o paraíso para os amantes do creme de avelã mais famoso do mundo.

R\$8,00/un





Informações Importantes

Pedimos a gentileza que leiam com atenção para que tenha uma experiência ainda melhor com nossos produtos.

PAGAMENTO

- É necessário realizar o pagamento de 40% do valor total da encomenda + o frete caso seja para entregar, via transferência bancária (Banco Itaú) ou boleto para que haja a reserva do pedido.

- O restante do valor pode ser pago até no ato da entrega via PIX, transferência*, dinheiro ou cartões de débito ou crédito (à vista).

*Somente para o mesmo banco. Para bancos diferentes é necessário realizar a transferência do restante antecipadamente em no máximo 3 dias úteis.

- A reserva da data só é feita mediante ao pagamento do sinal. Sem ele não há reserva!

Uma garantia para nós e principalmente para vocês!

ADIAMENTO

MARCOU UM EVENTO E TEVE QUE ADIAR?

- Nos avise com no mínimo de 7 dias úteis para remarcarmos seu pedido para um nova data de acordo com a disponibilidade da nossa agenda.
- 7 dias úteis é o prazo mínimo para remarcar a data do seu pedido pois por trás de cada encomenda existe muito **planejamento e organização**.
- Caso a informação de mudança de data venha com um tempo menor que este prazo, **o valor do sinal ficará retido sem chance de devolução**. Ou seja, você perde o valor já pago e precisará refazer seu pedido do zero.
- **Fique atento aos prazos e respeite as regrinhas!**

CANCELAMENTO

- Em caso de cancelamento ou desistência do pedido, o valor pago pelo sinal ficará retido, pois ele representa a reserva da data da encomenda que no caso, deixamos de atender outros clientes para lhe atender na data combinada. **Por favor, NÃO insista!**



ENTREGAS

- Entregamos em **algumas regiões** da cidade de São Paulo e Guarulhos. Nos mande o endereço completo para checar a disponibilidade do serviço;

- Não agendamos horário de entregas. Elas são realizadas no dia da sua encomenda nos seguintes horários:

Terça à sexta - 10h às 15:30h

Sábado - 10h às 14:30h

Avisamos até 1 dia antes o horário estimado da entrega;

- O entregador NÃO está autorizado a entrar na casa ou subir no apto do cliente. **Programe-se para ter alguém que receba a encomenda na porta.** Somos responsáveis pelos produtos até o ato da entrega, ou seja, se o entregador abandona o veículo com outras encomendas para entrar na sua residência e ocorrer qualquer dano com alguma delas, somos nós que arcamos com o prejuízo.

Sejam compreensíveis!

- É importante informar a forma de pagamento do restante do valor pelo menos 1 dia antes da entrega;

- **Receba a encomenda com o meio de pagamento em mãos.**

O que mais acontece são clientes que moram em prédio e esquecem a carteira no apartamento.

- **Verifique** a encomenda no ato da entrega;

- **Seja gentil e educado!** O entregador se arrisca todos os dias, deixa a família dele em casa para te entregar um pedacinho do nosso amor em forma de doces e bolos, levar alegria e proporcionar momentos únicos para você!

RETIRADAS

Rua Samurais, nº25, Vila Maria Alta - ZN, São Paulo - SP

Horário previamente agendado.

Os horários podem variar de acordo com feriados ou folgas da equipe!

Sempre avisaremos com antecedência.

Terça à sexta - 10h às 18h

Sábado - 10h às 17h

OBSERVAÇÕES, AGENDAS E TABELAS

- Os valores dos bolos decorados são variados;

É necessário informar o recheio, quantidade de convidados, tipo de decoração e tema para obter o orçamento exato;

- Bolos com decoração total em pasta americana não podem conter frutas frescas no recheio e recheios a base de mousse;

- Cada docinho tem um pedido mínimo. Essa informação está indicada na página de cada um.

- Nos Kits Decorados você tem o direito de escolher apenas uma das opções de decoração do bolo. Porém, você pode incluir uma decoração extra.

Ex.: Você escolheu o topper impresso que já está incluso no valor, e pode pedir um extra de chantininho

- **Não é permitida qualquer alteração nos itens dos Kits.**

Caso queira retirar algo, faça o pedido fora do kit para montar a encomenda do seu jeitinho;

- **Atentem-se às nossas datas!**

A agenda também fica disponível dos destaques no perfil do nosso instagram;

Você também pode nos solicitar quando quiser!

- A conversa e orçamento **não** caracterizam encomenda cadastrada!

Pode ser que no meio da conversa a agenda feche. Então seja o mais breve possível para não perder a data ou nos chame com antecedência;

- Não recomendamos recheios com morangos ou à base de mousse para bolos que ficarão expostos durante o evento sem refrigeração, por se tratarem de recheios mais perecíveis e cremosos a ponto de **ocasionar intercorrências na decoração ou na estrutura do bolo.**

- Lembre-se sempre: Estamos aqui para lhe entregar o nosso melhor! Qualquer dúvida estamos à disposição.

Obrigada POR CONTAR CONOSCO!



MOMENTO
cake