

Menu Bollos



Passo a Passo



Para pedir o seu Bolo:

- ♥ Escolha a data e horário da sua comemoração
- ♥ Quantos convidados são? Escolha o tamanho ideal
- ♥ Escolha o seu sabor preferido (tradicionais ou especiais)
- ♥ Escolha a decoração que mais combina com você
- ♥ Faça seu pedido através do nosso whatsapp (21) 97693-7900
- ♥ Aguarde o nosso retorno para fazer 50% do pagamento e garantir a confirmação do seu pedido.



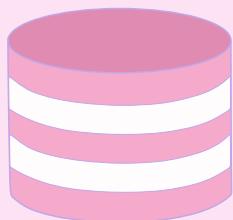
Pedimos no mínimo **4 dias** de antecedência para fazer o seu pedido!

❖ Bolos no Acetato ❖

Os mais seguros no transporte



Temos 2 linhas de sabores, tradicionais e especiais.
Tradicionais valor na cor rosa e especiais na cor lilás. ♦

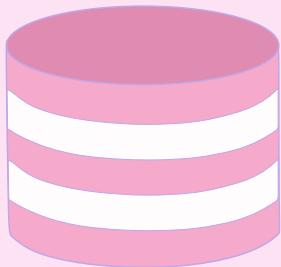


MINI (10CM)

Aprox. 4 fatias

R\$90 Tradicionais

R\$105 Especiais

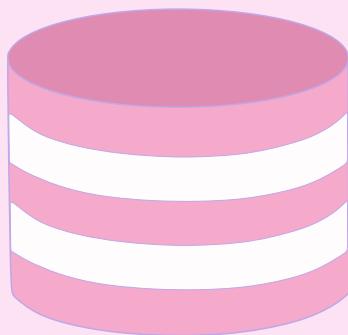


P (15CM)

Aprox. 12 fatias

R\$110 Tradicionais

R\$130 Especiais



M (20CM)

Aprox. 25 fatias

R\$170 Tradicionais

R\$190 Especiais

Nossos bolos no acetato são finalizados com chantininho.

Para decorações mais elaboradas como:
Brigadeiros, flores e topo de bolo aplicamos
uma taxa a ser consultada.

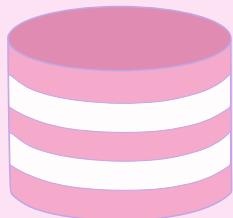


Bolos Chantininho

Atenção no transporte!



Temos 2 linhas de sabores, tradicionais e especiais.
Tradicionais valor na cor rosa e especiais na cor lilás.

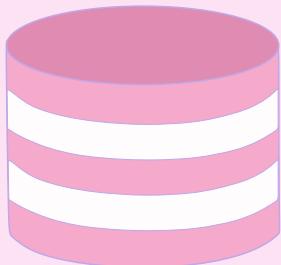


MINI (10CM)

Aprox. 4 fatias

R\$110 Tradicionais

R\$120 Especiais

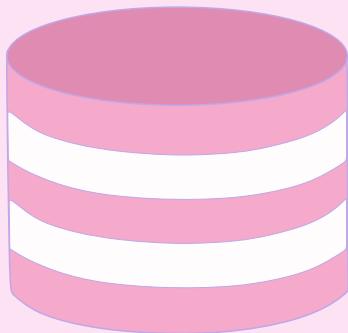


P (15CM)

Aprox. 12 fatias

R\$150 Tradicionais

R\$175 Especiais



M (20CM)

Aprox. 25 fatias

R\$210 Tradicionais

R\$235 Especiais

(Valores referentes a decoração simples com 2 cores, flork ou frase)

Chantininho

Feito com chantilly industrializado, leite ninho e leite condensado.

Por ser uma cobertura mais sensível, a decoração com chantinho costuma ser mais simples, lisa, no máximo 3 cores.

Qualquer dúvida nos consulte que indicamos a melhor cobertura para você dependendo do tipo de decoração!

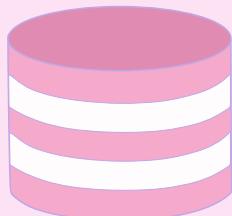


Bolos Buttercream

Atenção no transporte!



Temos 2 linhas de sabores, tradicionais e especiais.
Tradicionais valor na cor rosa e especiais na cor lilás.

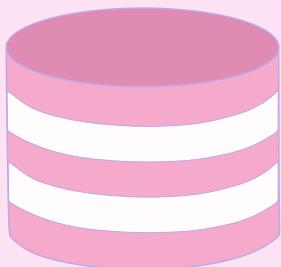


MINI (10CM)

Aprox. 4 fatias

R\$120 Tradicionais

R\$130 Especiais

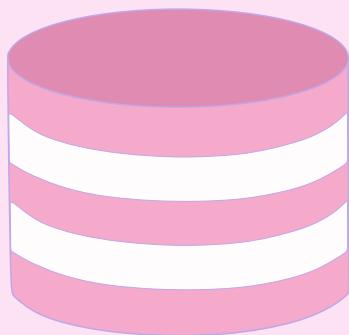


P (15CM)

Aprox. 12 fatias

R\$170 Tradicionais

R\$185 Especiais



M (20CM)

Aprox. 25 fatias

R\$230 Tradicionais

R\$255 Especiais

(Valores referentes a decoração simples com 2 cores, flork ou frase)

Buttercream

Creme a base de manteiga e merengue suíço.
Cobertura estável e deliciosa, muito usada na
confeitoraria internacional.

Com ela você tem a liberdade artística para
escolher bolos com muitos estilos de decoração!

Para decorações mais elaboradas como: mais cores,
desenhos coloridos, vintage cake mais complexo,
aplicamos uma taxa a ser consultada.
Indicamos a melhor cobertura para você
dependendo do tipo de decoração!



• Bentô Cake •

Atenção no transporte!



BENTÔ (10CM)

Aprox. 2 fatias

R\$60

MASSA: Baunilha ou Chocolate

RECHEIO: Brigadeiro tradicional

Dois amores

Doce de leite

Ninho

Meio amargo



COBERTURA:

♥ **Chantininho:** Apenas decoração simples, flork ou frase.

♥ **Buttercream:** Flork, frase, vintage simples e desenhos simples.



Decorações mais complexas possuem acréscimo no valor!

• Bolos Decorados •

Atenção no transporte!



Desenho

À partir de

+R\$15,00

Depende do tamanho do bolo e complexidade da decoração.
Apenas em Buttercream.



Vintage

À partir de

Depende do tamanho do bolo e complexidade da decoração



Outras decorações à consultar!

@pomarbranco



♦ Sabores Tradicionais ♦

Chocolatudo

Massa de chocolate muito chocolatuda com recheio de brigadeiro tradicional.

Meio amargo

Massa de chocolate muito chocolatuda com recheio de brigadeiro meio amargo.

Prestígio

Massa de chocolate muito chocolatuda com recheio de beijinho de coco.

Dois amores

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro tradicional e brigadeiro de ninho

Churros

Massa de baunilha com recheio de doce de leite com um toque de canela.

Cookies n Cream

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de ninho e pedaços de oreo.

♦ Sabores Especiais ♦

Morangoninho

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de ninho com mousse de ninho e geleia de morango.

Red Velvet

Massa red velvet com recheio de brigadeiro de cream cheese e geleia de morango artesanal.

Pôr do Sol

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de maracujá e geleia de morango.

Anos 80

Massa de baunilha com recheio de doce de leite com ameixa.

Pink Lemonade

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de limão siciliano e geleia de frutas vermelhas.

Tropical

Massa de baunilha com recheio de beijinho de coco e compota de abacaxi.

Chocomousse

Massa bem chocolatuda com recheio de brigadeiro tradicional e mousse de chocolate.

ENTREGAS ✧ E RETIRADAS:

Retiradas

Não realizamos entregas, apenas retiradas em nosso endereço com data e hora marcada (enviaremos a nossa localização durante o orçamento)

Entregas podem ser feitas via Uber ou 99 CARRO (sob responsabilidade do cliente)

Formas de Pagamento

Pix e Cartão de crédito via link (com acréscimo)

- ♥ Sua reserva em nossa agenda só será confirmada após pagamento de 50%;
- ♥ 50% restante deverá ser pago 1 (um dia) antes da retirada da encomenda;
- ♥ Pedidos realizados com menos de 4 dias de antecedência, solicitamos o pagamento do valor total.

Desistência ou Cancelamento

Após a confirmação você terá 72h (3 dias) para desistência da data ou cancelamento.

Reembolsamos 50% do valor pago.

Após esse período, não será possível efetuar reembolsos.

RECOMENDAÇÕES + E INFORMAÇÕES

O processo decorativo (especialmente em bolos de buttercream e chantininho) é um trabalho totalmente artesanal, dessa forma réplicas idênticas são impossíveis.

Fique à vontade para nos enviar foto de inspiração (seja da nossa própria produção ou de algum outro profissional), que faremos semelhante ao modelo de referência, mas não ficará idêntico.

Cores fortes podem alterar o sabor e manchar a boca temporariamente devido a quantidade de corante.

Os bolos são entregues em tábuas de MDF e não precisam ser devolvidas.

Todos os bolos são entregues em caixas próprias para transporte.

Você irá receber seu bolo bem gelado para maior segurança no transporte!

Não transporte seu bolo no colo ou em cima do banco!
Sempre recomendamos no chão do carro (com ar ligado).

Deixe-o na geladeira (dentro da caixa) até o início do evento, o bolo deve ser o último item a ser colocado na mesa da festa, pouco antes da chegada dos seus convidados.