



Cardápio de *Natal* 2025



Arraste e confira!

Tortas Artesanais



PP	P	M
10 fatias	20 fatias	30 fatias
116	215	294



TORTA SONHO COM AZEVINHOS DE NATAL

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de nozes, baba de moça e doce de leite com ameixa. Cobertura de buttercream e decoração espatulada de azevinhos e cerejas marrasquino.



TORTA DE PISTACHE COM CHOCOLATE

Massa de chocolate, recheios de brigadeiro preto e brigadeiro de pistache. Cobertura de ganache com brigadeiro de pistache e linda decoração de guirlanda de brigadeiros.



TRONCO FLORESTA NEGRA

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e creme mousseline com cerejas ao marrasquino. Cobertura de ganache e raspas de chocolate.

TAMANHO ÚNICO – 20 FATIAS – 246,00



TORTA DE CHOCOLATE COM NOZES

Massa de chocolate, recheio de creme de chocolate e brigadeiro de nozes. Cobertura com ganache e decoração de pinhões natalinos comestíveis.

*Decorações não comestíveis



TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE COM PROFITEROLES

Sobremesa com massa e casquinha de tartelete, recheada com delicioso creme de chocolate e brigadeiro de ninho. Cobertura com guirlanda de profiteroles recheados.



TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e geleia artesanal de frutas vermelhas. Cobertura com chantilly, glaçagem russa de frutas vermelhas e decorada com bolas natalinas e frutas frescas.

*Decorações não comestíveis

Cake Box

2 litros

Serve até 10 pessoas

I74



MORANGO COM CHANTILLY E GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Massa de baunilha, recheio de creme mousseline com morangos. Cobertura de chantilly e geleia artesanal de frutas vermelhas.



BOMBOM COM NINHO

Massa especial de chocolate, recheio de brigadeiro cremoso e mousse de leite ninho, recheada de bombons picados. Cobertura de ganache cremoso.

Sobremesas



P

M

8 fatias

15 fatias

69

138

P- 1 litro em forma forneável com tampa

M- 2 litros desenformado

- PUDIM DE LEITE CONDENSADO
- PUDIM DE TAPIOCA
- BRIGADEIRÃO
- MANJAR

- QUINDÃO

P - 12 FATIAS - 157

M – 20 FATIAS - 238

RABANADAS

RABANADA TRADICIONAL

7,20

RABANADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE

8,20



Tortas Salgadas

20 fatias

216

30 fatias

272

40 fatias

362

SALPIÇÃO COM AMEIXA

Salpicão de frango, cenoura, milho, presunto e geleia de ameixa (opcional).

CAIPIRA

Frango, ovos com azeitonas e geleia de ameixa (opcional).

MEDITERRÂNEA

Bacalhau, cenoura com ovos e azeitonas.

FRIOS COM CENOURA

Pasta de frios com queijos, presunto, peito de peru defumado, salame italiano, damasco e um delicioso creme de cenoura.

Quiches



TAMANHO:	8 fatias comerciais	12 fatias comerciais
ALHO PORÓ	156	234
PROVENÇAL	156	234
CEBOLA CARMELIZADA	156	234
BRIE COM DAMASCO	156	234
LORRAINE (Queijo e pedacinhos de bacon)	156	234
PEITO DE PERU DEFUMADO E ABACAXI	156	234
CAMARÃO COM PALMITO	176	264
BACALHAU AO MOLHO BECHAMEL	176	264



TAMANHO:	8 fatias comerciais	12 fatias comerciais
FRANGO C/ PALMITO	127	178
PALMITO	127	178
FRANGO C/ CATUPIRY	138	198
CAMARÃO	168	264

ANTEPASTOS

1,5 litros – p/ 20 pessoas

CAMARÃO AO PESTO

Montagem com sour cream (cream cheese e limão), tomates cereja, folhas de agrião e camarão ao pesto de manjericão.

198



SALPICÃO DEFUMADO

Montagem com salpicão de frango, peito de peru defumado, cenoura, presunto, milho e passas amanteigadas.

186



*Produtos artesanais,
edição limitada!*



*Antecipe sua encomenda e
garanta sua Ceia de Natal.*