



Doces para festas

Tradicionais - R\$2,20/unidade

(15g cada)

Brigadeiro
Beijinho de coco
Beijinho de coco queimado
Brigadeiro Rosa
Cajuzinho
Brulèe
Moka (café com chocolate)
Doce de leite com coco queimado
Olho de sogra (beijinho com ameixa)

* Com granulado tipo split - R\$2,60/unidade

* Decorados com pasta americana - R\$3,50/cada



Brulèe

Pedido mínimo para doces especiais: 10 unidades/sabor

Especiais- R\$3,50/unidade

(de 15g a 25g dependendo do sabor)

Pistache
Camafeu
Leite em pó com Nutella
Brigadeiro/Beijinho gourmet**
Morango banhado no chocolate
Docinho de uva Thompson
Caipirinha de limão com cachaça envelhecida



Morango banhado em chocolate

** Feitos com chocolate em barra

Pedido mínimo para doces especiais: 20 unidades/sabor

Cheesecakes - R\$4,30/unidade

(nossa famosa cheesecake na versão doce de festa)

Sabores:

Frutas vermelhas

Doce de leite

Ganache de chocolate



Pedido mínimo: 20 unidades/sabor

*Nossas cheesecakes acompanham tampa individual e colher. Mirtito cobrado a parte.

Personalizados

Além de deliciosos, são lindos e enfeitam a mesa de doces como ninguém!

Eles também se transformam em lindas lembrancinhas.

Os valores dependem da complexidade da decoração. A partir de R\$8,90/cada

Biscoitos amanteigados

Pão de Mel

Trufas decoradas

Cupcakes

Pirulitos de Chocolate



Bem Casado - R\$3,50/unidade

Já se transformaram em bem nascidos, bem vividos e muito mais. Só não podem faltar em nenhuma festa. Calcula-se 2 a 3 unidades por pessoa.

*Embalados em papel de bem casado branco e fita em cetim colorida fina. Para outras embalagens, consulte-nos. Pedido mínimo: 20 unidades



Cupcakes Tradicionais - R\$9,90/cada

Massas:

Chocolate

Baunilha

Cenoura

Red Velvet

Recheios e Coberturas:

Brigadeiro tradicional 50% cacau

Brigadeiro branco

Doce de leite

Cream Cheese

(nosso recheio especial do red velvet com um leve toque de limão)



* Pedido mínimo: 6 unidades/sabor

Observações Importantes

As encomendas devem ser feitas pelo whats app (11) 945936658. Assim podemos conversar melhor sobre seu pedido, marcar a entrega e ajustar qualquer detalhe.

Pedimos antecedência de, no mínimo, 3 dias para produção de nossos produtos. Mas quanto mais tempo tivermos para elaborar sua encomenda, melhor será o resultado.

Além disso, nossa agenda pode estar lotada, então com maior antecedência você garante seus lindos docinhos sem stress :)

Na entrega é necessário ter alguém responsável para receber o pedido. Muitas vezes as portarias não recebem perecíveis e não nos responsabilizamos por encomendas deixadas com outras pessoas ou outros locais.

Tentamos respeitar ao máximo o **horário marcado com nossos clientes**, mas imprevistos podem acontecer. Por isso nos comunicamos sempre pelo whats app até você estar com seu pedido em mãos, ok? Fique atento.

O transporte é sempre feito com muito cuidado e temos o maior carinho por nossos produtos. Eles são super delicados, então quando você os receber, **carregue-os de maneira segura e com carinho também ;)**

A taxa de entrega será calculada de acordo com o endereço fornecido.

Qualquer duvida estamos sempre a disposição.

Este cardápio é de uso exclusivo da La Confeitaria e seus clientes