

THE CAKERY – CARDÁPIO DE ENCOMENDAS

Oi! Temos algumas informações importantes para te falar, por favor, pedimos que leia com atenção:

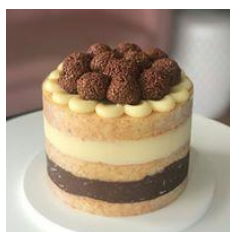
- **Como fazer meu pedido?** Todas as encomendas devem ser feitas pelo WhatsApp (41) 99222-5379 para que possam ficar registradas e salvas em nosso histórico. Por favor, envie seu nome, data da encomenda, horário de retirada (importante uma vez que finalizamos por ordem de horário), descrição do seu pedido e foto referência caso queira algum modelo de bolo específico. Temos diversas fotos em nossas redes sociais. Consulte a disponibilidade no ato do pedido.
- **Horário de retirada de encomendas:** Seg a Sex das 13h às 18h / Sáb das 10h às 13h – não abrimos aos domingos. Os bolos para domingo devem ser retirados no sábado e armazenados na geladeira até o consumo, mantendo assim a qualidade.
- **Serviço de Entrega:** caso opte pelo serviço de entrega, pedimos que seja agendado com pelo menos 2 dias de antecedência para confirmarmos com o entregador. Para consultar a taxa favor informar o endereço completo.
- **Armazenagem dos Bolos:** os bolos são produtos frágeis portanto devem ser transportados e armazenados com cuidado. Recomendamos que o transporte seja feito no chão do carro. Indicamos também que sejam armazenados na geladeira logo após a retirada em nosso ateliê, não devendo, portanto, permanecer mais do que o percurso “loja → local da festa” com o bolo no carro. Não nos responsabilizamos por bolos transportados/ armazenados fora destas condições. E nem por bolos retirados/ entregues por terceiros.
- **Montagem dos Bolos:** todos os nossos bolos são montados em uma base de mdf branca. Não é possível finalizar bolo diretamente na boleira. A base de mdf pode ser facilmente colocada em cima da boleira.
- **Bolos temáticos:** não trabalhamos com bolos em pasta americana. Portanto para bolos temáticos sugerimos trabalhar as cores do tema e fazer topos de biscoito decorado (para isto indicamos uma fornecedora na Página de Bolos Decorados). Dica: lembre-se que muitas vezes a festa já tem elementos suficientes do tema na mesa e o uso de mais personagens no bolo acaba sendo dispensável.

NAKED CAKE

Bolo sem cobertura, montado com três massas intercaladas com duas generosas camadas de recheio, a finalização pode ser em dois formatos: “gotinhas” ou “pétalas”. No topo brigadeiros ou morangos (ou consulte a tabela de adicionais).



Naked formato “gotinhas”



Naked formato “pétalas”



Naked formato “express”

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

Dois Amores: massa de chocolate ou baunilha, recheio dois amores, topo morangos ou brigadeiros preto e branco. *Informar massa desejada no ato do pedido.

Brigadeiro Preto: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto, topo morangos ou brigadeiro preto.

Dois Queridos: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro de doce de leite, topo morangos ou brigadeiros preto e de doce de leite.

Bem Casado: massa de baunilha, recheio de brigadeiro de doce de leite e brigadeiro branco, topo morangos ou brigadeiros de doce de leite e branco.

Branco com Nutella: massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro de Nutella, topo morangos ou brigadeiro de ninho com Nutella.

Churros: massa de baunilha com toque de canela, recheio de brigadeiro de doce de leite, topo brigadeiro de churros.

Prestígio: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e beijinho de coco, topo brigadeiro de coco.

Oreo: massa de chocolate, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro branco com Oreo, topo pedaços de Oreo.

Mousse de Frutas Vermelhas com Doce de Leite: massa de baunilha, recheio de mousse de frutas vermelhas e brigadeiro de doce de leite, topo morangos.

Red Velvet: massa vermelha, recheio de creme de creamcheese, topo morangos. *Disponível somente no formato “pétalas”.

TAMANHOS E VALORES – MONTAGEM NAKED CAKE TRADICIONAL:

MIMO (~6 fatias – aro 11cm – ~0,9Kgs) – R\$85 *Disponível somente no formato “pétalas”.

P (~12/15 fatias – aro 15cm – ~1,6Kgs) – R\$150

M (~20/25 fatias – aro 20cm – ~2,6Kgs) – R\$220

G (~25/30 fatias – aro 23cm – ~3,2Kgs) – R\$260

GG (~35/40 fatias – aro 25cm – ~4Kgs) – R\$330

*Não trabalhamos com bolos de andar. Para maior quantidade sugerimos composição de dois ou três bolos.

TAMANHOS E VALORES – MONTAGEM NAKED CAKE EXPRESS:

O formato Naked Cake Express é um bolo mais baixo, montado com duas massas e uma camada de recheio. No topo brigadeiros ou morangos somente ao redor do topo do bolo.

P (~10 fatias – aro 15cm – ~1Kgs) – R\$100

M (~15 fatias – aro 20cm – ~2Kgs) – R\$160

G (~20 fatias – aro 23cm – ~2,5Kgs) – R\$180

GG (~25 fatias – aro 25cm – ~3Kgs) – R\$230

ADICIONAIS:

Mini Brigadeiros (bolos com morangos + brigadeiros): +R\$1/cada brigadeiro

Frutas Vermelhas (*conforme disponibilidade da estação): MIMO ou P +R\$20 | M, G ou GG +R\$40

BOLOS COBERTOS/ DECORADOS

Bolo montado com três camadas de bolo intercaladas com duas camadas de recheio e coberto com *buttercream*.

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

Dois Amores: massa preta ou branca, recheio dois amores. **Informar massa desejada no ato do pedido.*

Brigadeiro Preto: massa preta, recheio de brigadeiro preto.

Duplo Chocolate: massa preta, recheio trufado (ganache) ao leite e mousse de chocolate belga.

Dois Queridos: massa preta, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro de doce de leite.

Prestígio: massa preta, recheio de brigadeiro preto e beijinho de coco.

Bombom de Morango ou Uva: massa preta, recheio trufado (ganache) ao leite e brigadeiro branco com morango ou uva.

Oreo: massa preta, recheio de brigadeiro preto e brigadeiro branco com Oreo.

Chocolate com nozes: massa preta, recheio trufado (ganache) meio amargo e strogonoff de nozes.

Chocolate e Frutas Vermelhas: massa preta, recheio de trufado (ganache) ao leite e brigadeiro preto com geleia de frutas vermelhas.

Bem Casado: massa branca, recheio de brigadeiro de doce de leite e brigadeiro branco, topo morangos ou brigadeiro de doce de leite.

Branco com Nutella: massa branca, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro de Nutella.

Cheesecake com Frutas Vermelhas: massa branca, recheio de creme de creamcheese e brigadeiro branco com geleia de frutas vermelhas.

Mousse de Frutas Vermelhas com Doce de Leite: massa branca, recheio de mousse de frutas vermelhas e brigadeiro de doce de leite.

Limão Siciliano: massa branca, recheio de brigadeiro branco com lemon curd de limão siciliano. **Opcional com uma camada de geleia de frutas vermelhas.*

Damasco com nozes: massa branca, recheio de brigadeiro branco com geleia de damasco e strogonoff de nozes.

Pistache com Frutas Vermelhas: massa branca, recheio de brigadeiro de pistache e brigadeiro de baunilha com geleia de frutas vermelhas.

Baunilha com Frutas Vermelhas: massa branca, recheio de brigadeiro de baunilha com geleia de frutas vermelhas.

Abacaxi com Coco: massa branca, recheio de beijinho de coco e abacaxi com creme.

Red Velvet: massa vermelha, recheio de creme de creamcheese.

TAMANHOS E VALORES:

A decoração pode ser de acordo com sua preferência, se preferir também podemos indicar uma decoração padrão. Os valores abaixo consideram decoração em até 3 cores, podendo ser liso ou com textura, com ou sem detalhes em *sprinkles* (granulados coloridos). O topo pode ser liso ou com trabalhado em bico. Pedimos que envie a foto da decoração desejada no ato do pedido, temos diversas fotos em nossas redes sociais [@thecakerycwb](https://www.instagram.com/thecakerycwb). Consulte outros adicionais no final da página.

**IMPORTANTE: Bolos com tonalidades fortes levam grande quantidade de corante alimentício e por isto podem deixar a cobertura com gosto amargo e colorir a boca na hora do consumo.*

MIMO (~6 fatias – aro 11cm – ~0,9Kgs) – R\$90

P (~12/15 fatias – aro 15cm – ~1,6Kgs) – R\$160

M (~20 fatias – aro 20cm – ~2,6Kgs) – R\$240

G (~25 fatias – aro 23cm – ~3,2Kgs) – R\$290

**Não trabalhamos com bolos de andar. Para maior quantidade sugerimos composição de dois ou três bolos.*

ADICIONAIS:

Bolos com mais de três cores: +R\$10 por cor

Bolos com cores metalizadas (dourado, prata, rosé ou cobre): +R\$10

Frutas Vermelhas (*conforme disponibilidade da estação): MIMO ou P +R\$20 | M ou G +R\$40

Brigadeiros (*valor considera brigadeiro ao redor do topo do bolo): MIMO +R\$15 | P +R\$20 | M +R\$30 | G +R\$35

Macarons: +R\$4 cada

Flores (valor considera arranjo pequeno na lateral do bolo): +R\$20 (*de acordo com a flor disponível no dia, caso queira uma flor específica a cliente poderá trazer a flor desejada na hora de retirar o bolo ou consulte disponibilidade e valores. Se optar por trazer, a colocação demora em média 10 minutos).

Kit Unicórnio, Minnie, Sorvete ou Sereia: +R\$15

Número Pequeno em biscoito coberto com pasta americana: +R\$5

Pirulito de Chocolate com número: +R\$4

Nome na frente do bolo em pasta americana: +R\$5

Topo de Biscoito Decorado: os biscoitos devem ser adquiridos pelo cliente diretamente com fornecedoras indicadas ou alguma outra de sua preferência. O prazo de encomenda é geralmente de uma semana de antecedência, ou de acordo com agenda. O pagamento e horário de entrega na loja The Cakery devem ser combinados diretamente com a fornecedora.

- Cookieia By João e Maria – Telefone: (41) 99142-8828 – Contato: Anne – Instagram: [@cookieiabyoaemaria](https://www.instagram.com/cookieiabyoaemaria)



BOLOS CASEIROS

Caseirinho redondo com furo no meio e cobertura:

Sabores Disponíveis: cenoura com brigadeiro, nega maluca, churros, ninho, formigueiro, beijinho, prestígio e laranja.

- **Tamanho P** (~1Kg): R\$42 *Cobertura vulcão: +R\$20
- **Tamanho G** (~1,5Kgs): R\$62 *Cobertura vulcão: +R\$20

Bolo Piscininha:

Sabores Disponíveis: cenoura, nega maluca, churros, ninho, dois amores, brûlée com geleia de frutas vermelhas, beijinho, prestígio, limão.

- **Tamanho P** (~600g): R\$35
- **Tamanho G** (~1,9Kgs): R\$105

TORTA PALHA ITALIANA

- P (8 fatias – aro 15cm com ~8cm de altura): R\$70
- M (12 fatias – aro 20cm com ~8cm de altura): R\$100
- G (16 fatias – aro 25cm com ~8cm de altura): R\$130

BRIGADEIROS GOURMET

*Mínimo de 20 unidades por sabor.

**Os brigadeiros vão em forminhas quadradas transparente de acetato. Caso queira algo diferente o cliente pode trazer até dois dias antes da data da encomenda.

Preto Belga (brigadeiro preto enrolado no Split Callebaut) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Branco Belga (brigadeiro branco enrolado no Vermicelli Callebaut) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Dois Amores (brigadeiro preto e branco enrolado no açúcar premium) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Beijinho (brigadeiro de coco enrolado no coco ralado) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Crème Brûlée (brigadeiro de baunilha enrolado no açúcar e maçaricado) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Churros (brigadeiro de doce de leite enrolado no açúcar com canela) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Leite Ninho (brigadeiro de leite ninho, enrolado no leite ninho) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Leite Ninho com Nutella (brigadeiro de leite ninho, enrolado no leite ninho e finalizado com pitanga de Nutella) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Uva Cristal (brigadeiro branco colorizado de verde, com uva Thompson (sem semente) no meio, enrolado no açúcar premium) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Amendoim (brigadeiro de amendoim enrolado no amendoim moído) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Prestígio (brigadeiro preto enrolado no coco ralado) – R\$220/cento (menos de 20 uds: R\$3/cada)

Bicho de Pé (brigadeiro de morango enrolado em raspas de chocolate de morango Callebaut) – R\$240/cento (menos de 20 uds: R\$3,20/cada)

Doce de leite (brigadeiro de doce de leite enrolado em raspas de caramelo Callebaut) – R\$240/cento (menos de 20 uds: R\$3,20/cada)

Limão Siciliano (brigadeiro de limão siciliano em raspas de chocolate branco Callebaut) – R\$240/cento (menos de 20 uds: R\$3,20/cada)

Pistache (brigadeiro branco com pedaços de pistache enrolado do pistache moído) – R\$300/cento (menos de 20 uds: R\$4/cada)

Brigadeiro Recheado (ninho com Nutella, belga com doce de leite ou limão com frutas vermelhas) – R\$350/cento (menos de 20 uds: R\$4/cada)

**Docinhos personalizados +R\$0,20/unidade.*

LEMBRANCINHAS (*Valores em embalagens tradicionais, consulte embalagens especiais):

- Pirulito de Chocolate Personalizado com pasta americana: R\$ 7/unidade (**Mínimo de 10 unidades*)
- Brownie tamanho tradicional (7x7cm): R\$ 7/unidade (**Mínimo de 16 unidades*)
- Mini Brownie (4x4cm): R\$5/unidade (**Mínimo de 20 unidades*)
- Casadinho de Brownie com Brigadeiro Branco ou Preto: R\$7/unidade (**Mínimo de 10 unidades*)
- Palha Italiana (5x5cm) – Sabores: tradicional, limão siciliano ou ninho com Nutella: R\$ 5/unidade (**Mínimo de 20 unidades*)
- Saquinho com 100g de Palha Italiana: R\$15 (**Mínimo de 10 unidades*)
- Bolo no Pote: R\$ 10/unidade (Qualquer recheio do cardápio de bolos) *Opcional no pote de vidro: +R\$3 (**Mínimo de 10 unidades*)
- Mini Cupcake: R\$5/unidade *Opcional embalagem individual de acetato: +R\$3 (**Mínimo de 10 unidades*)
- Cupcake Tradicional: R\$10/unidade *Opcional embalagem individual de acetato: +R\$5 (**Mínimo de 10 unidades*)



@thecakerycwb



(41) 99222-5379



Rua Desembargador Costa Carvalho, 312 - Batel

- Mini Naked Cake (duas massas, uma camada de recheio e cobertura, envolto em acetato): R\$ 15/unidade em saquinho individual (Qualquer recheio do cardápio de NAKED CAKE) *Opcional caixinha de acetato: +R\$3 (**Mínimo de 5 unidades ou conforme disponibilidade do dia*)
- Caixa de Brigadeiros Gourmet (**Mínimo de 5 unidades, ou diretamente na loja com sabores do dia*):
 - Com 4 unidades: R\$12
 - Com 9 unidades: R\$27
 - Com 16 unidades: R\$48