



Cardápio de Bolos

@docesceci

· Encomendas

Exclusivamente pelo WhatsApp (41)99241-7488 .

Retirada de encomendas das **09h às 11h e das 13h às 18h de segunda a sábado, domingo das 09 às 12h.**

Pedidos com no mínimo 4 dias de antecedência.

· Pagamento

A sua encomenda só será confirmada mediante a pagamento de **50% ou valor integral.**

Trabalhamos com Pix e link de cartão de crédito NuPay.

Em caso de cancelamento do pedido, o valor não será reembolsado e entrará como crédito para uma próxima encomenda.

· Entrega

Trabalhamos com 3 modalidades: entrega própria, retirada Uber ***Carro Flash** ou retirada pessoalmente. **Solicite valores através do WhatsApp.**

*Não nos responsabilizamos por qualquer dano, extravio da encomenda se optar por essa modalidade de retirada.

Nosso endereço: Travessa Planalto, 64, casa 13, Estados, Fazenda Rio Grande.

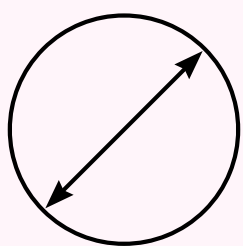
 **@docesceci**



Bolos

Linha Bento Cake

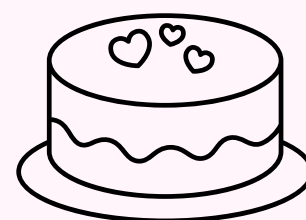
Para pedidos com no mínimo 1 dia de antecedência, 100% personalizados.



10 cm (400g)



5 fatias



R\$40

Bento Cake é um mini bolo (10cm diâmetro x 7cm altura) enviado em uma embalagem de isopor (marmitta), podendo ser personalizado.

Não fazemos desenhos e nem escritas a mão.

Somente papelaria personalizada, se deseja dessa forma, o pedido deve ser realizado com pelo menos **2 dias de antecedência.**

Sabores disponíveis

1. Brigadeiro meio amargo
2. Brigadeiro branco
3. Ninho com geleia de morango



 **@docesceci**



Bolos

Linha Tradicional

Para pedidos com no mínimo 4 dias de antecedência, 100% personalizados.

Base em chantininho, que é uma cobertura feita com chantilly, mas com adição de leite em pó e leite condensado, trazendo um creme mais firme, lisinho, estável e com sabor mais marcante do leite.



 [@docesceci](https://www.instagram.com/docesceci)



1º passo

Escolha seu estilo de bolo



Trabalhamos com vários itens decorativos, por exemplo:

- Trabalho de bico com a própria cobertura
- Papelaria personalizada com nome, idade, desenhos ou frases
- Suspiros, frutas e vários outros

O valor da decoração pode variar conforme a escolha dos elementos decorativos.

Cada bolo é único, artesanal e feito a mão, então pode apresentar pequenas diferenças em relação as referências.

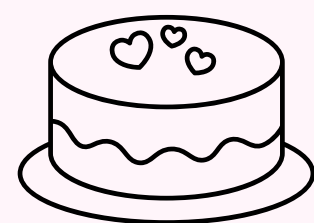
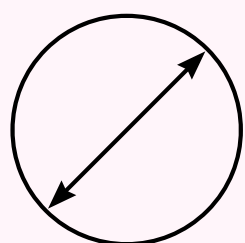
Como escolher a decoração? Você pode enviar uma foto de referência pelo WhatsApp ou solicitar modelos de inspiração.

 **@docesceci**



2º passo

Escolha o tamanho



P - 13 cm (1kg)	8 a 10 fatias	R\$80
M - 17 cm (2kg)	20 a 25 fatias	R\$160
G - 23 cm (3,5kg)	30 a 35 fatias	R\$280
GG - 25 cm (5kg)	40 a 45 fatias	R\$400

O peso dos bolos é aproximado e pode ter uma pequena variação de acordo com o recheio. A medida em cm é referente ao diâmetro de cada tamanho.

Os tamanhos possuem 3 camadas de recheio e 4 camadas de massa - aproximadamente 12 cm de altura.

 **@docesceci**



3º passo

Escolha o sabor

1. Ninho com geleia de morango

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de Ninho e geleia artesanal de morango.

Mais vendido

2. Brigadeiro com Maracujá

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e geleia artesanal de maracujá.

3. Quatro leites com uva verde

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro quatro leites e uva verde sem sementes.

4. Olho de sogra

Massa de baunilha, recheio de beijinho com ameixas pretas.

 **@docesceci**



3º passo

Escolha o sabor

5. Dois amores

Massa de baunilha ou chocolate, recheio de brigadeiro branco e brigadeiro meio amargo.

6. Abacaxi com coco

Massa de baunilha, recheio de beijinho e abacaxi cozido.

7. Choco Caramel

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro meio amargo e caramelo salgado, acompanha o sucrilhos caramelizado pra você finalizar sua fatia em casa.

8. Ninho com Nutella

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de Ninho e Nutella pura.

 **@docesceci**



3º passo

Escolha o sabor

9. Brigadeirudo

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro meio amargo.

10. Prestígio

Massa de chocolate, recheio de beijinho e brigadeiro meio amargo.

11. Ouro branco

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro branco e bombons Ouro branco picados.

12. Sonho de Valsa

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro meio amargo e bombons Sonho de valsa picados.


 **@docesceci**



Todos os nossos bolos são 100% personalizados, e pensados especialmente para cada cliente, e cada comemoração.

Trabalhamos com ingredientes sempre frescos e selecionados, sem uso de conservantes ou aditivos artificiais.

As encomendas são feitas exclusivamente pelo WhatsApp (41)99241-7488.

Será um prazer participar desse momento especial, qualquer dúvida estamos a disposição 



 **@docesceci**

