

Nossos Produtos

.....

Bolos para festas

Sobremesas

Docinhos gourmet





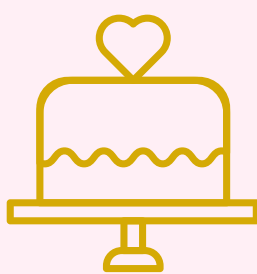
Como encomendar um bolo:

1º passo:

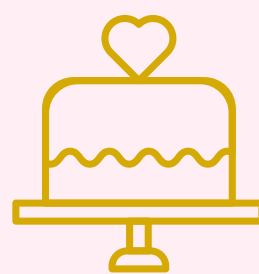
Escolha o tamanho do seu bolo de acordo com o número de convidados



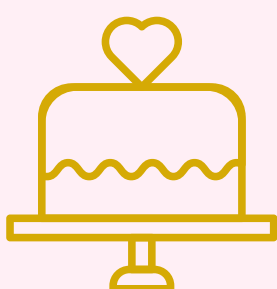
12 cm
2/3 pessoas



14 cm
4/6 pessoas



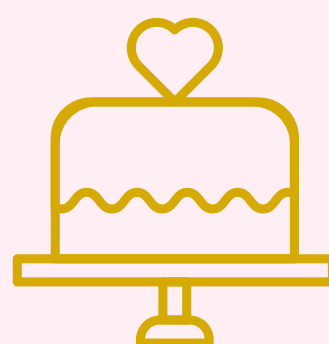
15 cm
8/10 pessoas



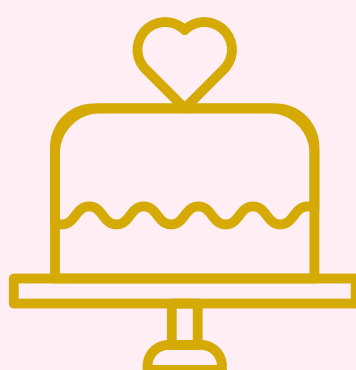
18 cm
12/14 pessoas



20 cm
15/20 pessoas



22 cm
25 pessoas



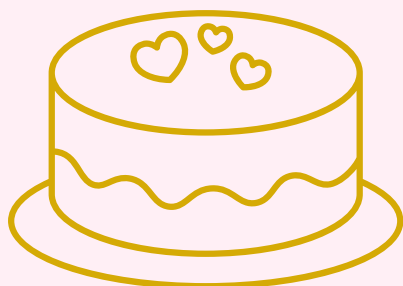
24 cm
30 pessoas

Para tamanhos superiores, consulte.



2º passo:

Escolha o tipo de bolo:



Bolo Básico:

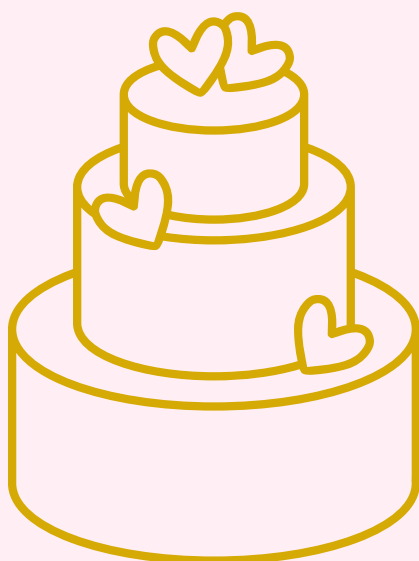
Massa a escolha, com até dois recheios e decoração simples.



Bolo Especial:

Elaborado com ingredientes especiais, como morango, oreo, twix, ferrefo rocher, kinder, kit kat, pistache, nozes e outros frutos secos.

São também considerados bolos especiais, Red velvet, floresta negra, bem casado e bento cakes.



Bolo Temático:

Bolos com temas especiais, com toppers e decoração de personagens, bolos de casamentos e batizados. Massa a escolha com até dois recheios.



Tabela de Preços

Tamanhos	Bolo Básico	Bolo Especial	Bolo Temático
12 cm 2/3 pessoas	30,00	35,00	45,00
14 cm 4/6 pessoas	35,00	40,00	50,00
15 cm 8/10 pessoas	40,00	45,00	55,00
18 cm 12/14 pessoas	45,00	55,00	75,00
20 cm 15/20 pessoas	54,00	70,00	84,00
22 cm 25 pessoas	65,00	80,00	92,00
24 cm 30 pessoas	75,00	95,00	106,00



3º passo:

Escolha **uma** das nossas
sugestões de massa:

Baunilha ❤ Chocolate ❤ Laranja

Marmore ❤ Cenoura ❤ Fubá

Nozes ❤ Café ❤ Banana

❤ Coco ❤

4º passo:

Escolha **até duas opções**
de recheio:

Brigadeiro de
chocolate

Brigadeiro
Branco

Doce de leite

Chantinho

Creme de ovos

Creme de
chocolate

Creme de
amendoim

Nutella

Frutos
vermelhos

Mousse de
maracujá

Mousse de
chocolate

Cream cheese

Há sempre novidades. Se não encontrou o que deseja,
fale conosco



5º passo:

Escolha **uma** opção de calda:

Goiabada  Chocolate  Limão

Ganache branco  Frutos silvestres  Caramelo Salgado

 Ganache preto 

Extras:

Toppings sobre consulta:

Brigadeiros

Mix de Frutos
vermelhos

Morangos



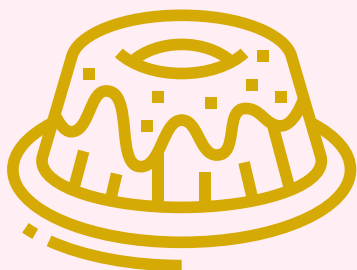
Outros bolos

Bolo vulcão simples

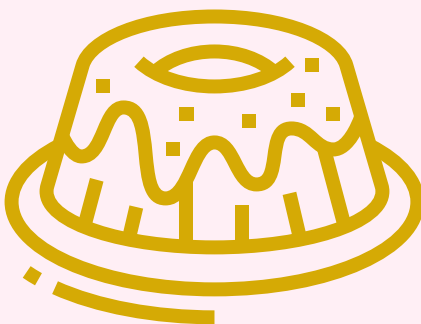
e

Bolo piscina (ou ballerine)

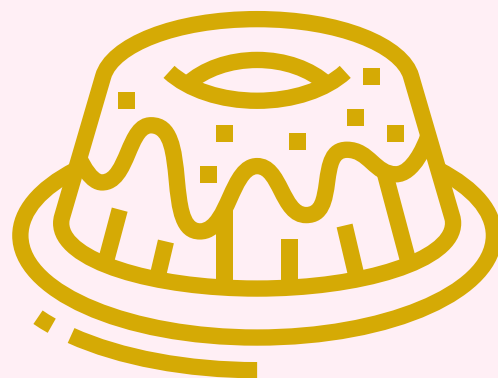
Bolos caseiros simples .



Baby
8 cm
8,00



Médio
14cm
15,00



Grande
22cm
25,00

As caldas e recheios EXTRA (Opcional)



Sobremesas

Banofe	25,00
Tarte de morango	30,00
Tarte de maracujá com chocolate	35,00
Tarte de limão	30,00
Tarte de frutos silvestres	35,00
Pudim de coco	28,00
Bolo de bolacha (8 pessoas)	28,00
Strudel de maçã	25,00
Tarte de mousse de chocolate	28,00
Tarte de mousse de maracujá	32,00
Quindão	28,00
Pavlova	30,00
Pavê inglês	28,00
Tiramissu	28,00
Cheasecake	30,00
Brigadeirão	28,00

Tamanho familiar de 8/10 pessoas



Salgados

Mini Salgados:

Cozinha de frango
Rissóis de camarão
Rissóis de carne
Croquete de carne
Bolinha de alheira
Chamuça
Bolinho de bacalhau
Kibe

1,00 unidade

Acima de 50 unidades 0,75 unidade



Kits de aniversario

Baby kit – 35,00

1 Mini bolo (12cm) e 9 brigadeiros

Kit 1/2 pessoas – 48,00

1 Mini bolo (12cm), 9 brigadeiros e 9 macarons

Kit 3/4 pessoas – 55,00

1 Mini bolo (14cm), 12 brigadeiros e 12 macarons

Kit 5/6 pessoas – 65,00

1 Mini bolo (14cm), 15 brigadeiros e 15 macarons

Kits de pequeno almoço

1/2 pessoas com bolo caseiro	36,00
1/2 pessoas com bolo de aniversário	50,00
3/4 pessoas com bolo caseiro	45,00
3/4 pessoas com bolo de aniversário	60,00
5/6 pessoas com bolo caseiro	60,00
5/6 pessoas com bolo de aniversário	70,00



Docinhos

Brigadeiros tradicionais:



Brigadeiro chocolate,
Brigadeiro de coco (beijinho)
(15 gr)

1€ Unidade



Brigadeiros gourmet:

Nozes, pistachio, bolacha maria,
paçoca, oreo, nido, caramelo

1,50 Unidade

Macarron: Sabores sortidos **1,20 Unidade**

Carolinas (Profiteroles): **1,50 Unidade**

Recheios: Doce de leite, creme de chocolate, Chantily

Cobertura: Ganache e caramelo salgado

Mini quindim: **2,80 Unidade**

Canoncino **1,50 Unidade**

Recheio: Creme de Chantilly (especial da casa)



Conteúdo dos kits de pequeno almoço

Bolo

Mini Sandes de fiambre e queijo (mini croissants e mini brioches)

Bolachas salgadas

Manteiga

Compota

Tacinha de frutas da época

Sumo de laranja natural

Caixinha com brigadeiros (9 brigadeiros)

Sachê de chá

Açúcar

Adoçante

Guardanapos

Garfinhos

Velas pequenas **OFERTA**

Decoração e complementos opcionais

Velas decorativas (par)	3,00
Toppers "Feliz aniversario"	6,00
Toppers para bolos temáticos	Sob consulta
Flores em pasta americana	Sob consulta
Garrafa de espumante de 20cl/75 cl	Sob consulta
Ramo de flores pequeno/medio/grande	25€/35€/60€
Embalagem com 5 balões	3,00



Entregas

Entregas ao domicilio para encomendas acima de 20€ em todo Distrito do Porto.

Horário

Segunda-feira a Sábado
das 10h as 18h

Domingos, feriados e outros horários:
consultar preços e disponibilidade

Taxa de entrega

Consoante código postal.



Contato



937 513 001



912 169 692



@flaviatorresfoodatelier

www.flaviatorresfoodatelier.com