



CARDÁPIO 2025



Sobre mim

Olá! Eu me chamo Letícia Borguezan e esse é o meu menu de bolos artísticos.

O propósito do meu trabalho, com esse menu, é criar memórias doces e afetivas, para marcar os momentos e as celebrações especiais da sua família.

Todos os bolos são feitos de forma artesanal e exclusiva. Trabalho com os melhores ingredientes para que você possa desfrutar de sabores limpos e frescos.

Será um enorme privilégio fazer parte de momentos comemorativos e doces da sua vida!

**LETÍCIA
BORGUEZAN**
Bolos & Doces



Como fazer a encomenda

Após ler atentamente este menu e definir o tamanho e sabor do seu bolo, peço que entre em contato comigo pelo **Whatsapp (48) 98459 5739**, para me repassar as seguintes informações:

NOME COMPLETO
DATA DO EVENTO
HORÁRIO DA ENTREGA OU RETIRADA
TAMANHO E SABOR DO BOLO

Neste momento, fique bem à vontade para nos enviar fotos de referências de bolos, e quaisquer informações sobre temas ou cores da sua preferência, para que possamos definir juntos o bolo perfeito para a sua celebração.

Assim que definirmos todos os detalhes do seu bolo, enviarei pelo Whatsapp um arquivo (foto ou PDF) contendo todas as informações sobre o seu pedido (incluindo os detalhes e adicionais de decoração do mesmo), para que, a partir da sua confirmação, seu bolo possa ser realizado com todo carinho por mim.

No valor do bolo já está **incluso decorações simples** de até três cores, aplicação de camadas, stencil, efeito pintura, vintage cake e texturas simples. Será cobrado um valor adicional se desejar adicionar na decoração flores, frutas, toppers, glitters, entre outros.

Todos os bolos decorados possuem **3 camadas de massa e 2 de recheio**. A cobertura dos bolos artísticos é feita de buttercream de merengue suíço.

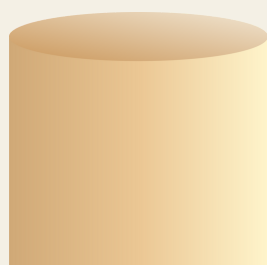
***Para decorações personalizadas necessito de no mínimo 7 dias** de antecedência no pedido.

Pagamento:

O pedido será confirmado após o pagamento integral via pix ou transferência bancária.

1º Passo

Escolha o tamanho do bolo



P

12 a 15 fatias
(15 cm)



M

24 a 28 fatias
(20 cm)



G

38 a 40 fatias
(25 cm)

Bolos com mais de 40 fatias sugerimos um bolo de andar, outro bolo complementar ou bolo de copa (sem decoração).

2º Passo

Escolha o sabor do seu bolo

Bolos com recheios especiais

P (12-15 fatias) M (24-28 fatias) G (38-40 fatias) Valor (R\$)

Quatro leites e geleia de frutas vermelhas

O mais pedido e amado.

Massa amanteigada de baunilha com duas camadas de brigadeiro 4 leites com geleia artesanal de frutas vermelhas.

235,00 - P

320,00 - M

400,00 - G

Strogonoff de nozes e geleia de damasco

Combinação perfeita para os amantes de sabores clássicos.

Massa amanteigada de baunilha com duas camadas de strogonoff de nozes com geleia de damasco artesanal.

Ganache de Limão e crocante de nozes

Sabor leve e surpreendente.

Massa amanteigada de baunilha com duas camadas de ganache de limão e crocante de nozes.

Pistache, chocolate branco e geleia de frutas vermelhas

Combinação autêntica e maravilhosa.

Massa amanteigada de baunilha com uma camada de recheio de brigadeiro de pistache e uma camada de brigadeiro de chocolate branco com geleia artesanal de frutas vermelhas.

245,00 - P

330,00 - M

410,00 - G

Bolos com recheios tradicionais

Sabores amados por pequenos e grandes. Indicados para festas infantis.

P (12-15 fatias) M (24-28 fatias) G (38-40 fatias)

Valor (R\$)

Brigadeiro de avelã e leite ninho

220,00 - P

Massa de chocolate com uma camada de ganache de avelã e pedaços de avelãs tostados e outra de brigadeiro de leite ninho.

280,00 - M

*Poderá optar por massa de baunilha ou duas massas de chocolate e uma de baunilha.

360,00 - G

Cocada cremosa e chocolate

Massa de chocolate com uma camada de cocada cremosa e uma de brigadeiro preto.

Brigadeiro preto e branco

Massa de chocolate com uma camada de brigadeiro preto e uma de brigadeiro branco.

*Poderá optar por massa de baunilha ou duas massas de chocolate e uma de baunilha.

Strogonoff de nozes e brigadeiro de chocolate preto

Massa amanteigada de baunilha com uma camada de strogonoff de nozes e outra de brigadeiro de chocolate preto.

3º Passo

A decoração

Entre em contato pelo meu **whatsapp** **(48) 98459 5739** para definirmos todos os detalhes da decoração do bolo conforme o tema.

No valor do bolo já está **incluso** decorações simples de até três cores, aplicação de camadas, stencil, efeito pintura, vintage cake e texturas simples.



Adicionais de decoração: flores, frutas, toppers, glitters, muitas cores, entre outros.




LETÍCIA BORGUEZAN
Bolos & Doces



NACKED CAKES

NACKED CAKES OU BOLO DE CORTE

Todos os naked cakes possuem três camadas de massa e três de recheio.

Pedidos com no mínimo **5 dias** de antecedência.



P (12-15 fatias) M (24-28 fatias) G (38-40 fatias)

Valor (R\$)

Brigadeiro de pistache e chocolate branco

Massa amanteigada de baunilha com duas camadas de brigadeiro de pistache, com uma camada de brigadeiro branco com geléia de frutas vermelhas. Pedacos de pistaches tostados na decoração.

200,00 - P

255,00 - M

360,00 - G

Cocada cremosa e chocolate

Massa de chocolate com uma camada de cocada cremosa, outra de brigadeiro preto e uma camada de recheio mesclada.

150,00 - P

190,00 - M

280,00 - G

Brigadeiro preto e branco

Massa de chocolate com uma camada de brigadeiro preto, outra de brigadeiro branco e uma camada de recheio mesclada. Pode-se intercalar massa branca e preta se desejar.

150,00 - P

190,00 - M

280,00 - G

Strogonoff de nozes, 4 leites com nozes e brigadeiro de doce de leite

Massa de chocolate com uma camada de recheio de strogonoff de nozes, outra de 4 leites com nozes e uma de brigadeiro de doce de leite.

180,00 - P

225,00 - M

310,00 - G



NACKED CAKE RED VELVET

Pedidos com no mínimo **5 dias** de antecedência.

O bolo mais pedido e amado em datas especiais! Agrada a todos!

Massa red velvet aveludada, com recheio de creamcheese e decorado com frutas vermelhas frescas.

Acompanha uma geléia deliciosa de frutas vermelhas artesanal para você servir com o bolo!

P (10 fatias) M (20 fatias) G (30 fatias)

Valor (R\$)

150,00 - P

220,00 - M

300,00 - G





DOCES

BRIGADEIROS



Pedido mínimo de 25 unidades.

Pedidos com no mínimo **4 dias** de antecedência.

Brigadeiros Clássicos

Chocolate preto

Brigadeiro ao leite coberto com splits de chocolate ao leite.

Chocolate Branco

Brigadeiro de chocolate branco coberto com splits de chocolate branco.

Leite Ninho

Brigadeiro de leite ninho, coberto com leite ninho.

Casadinho

Brigadeiro de chocolate ao leite e branco, coberto com açúcar.

Beijinho de Coco

Brigadeiro de coco, coberto com coco ralado.

Coco Queimado

Brigadeiro de coco queimado, coberto com coco queimado ralado.

Creme brûlée

Brigadeiro de chocolate branco com baunilha, coberto com açúcar caramelizado.

25 unidades (1 sabor)	R\$ 46,00
50 unidades (2 sabores)	R\$ 92,00
100 unidades (4 sabores)	R\$ 185,00

Brigadeiros Especiais

Leite Ninho com Nutella

Brigadeiro de leite ninho decorado com gota de nutella.

Churros

Brigadeiro de doce de leite coberto com açúcar cristal e canela e decorado com gota de doce de leite.

Ferrero Rocher

Brigadeiro de chocolate meio amargo, recheado com nutella e coberto com castanha de caju.

Pistache

Brigadeiro de pistache coberto com pistache triturado.

Ao Leite Belga

Brigadeiro ao leite belga com splites de chocolate belga.

Nozes com Doce de Leite

Brigadeiro de nozes decorado com gota de doce de leite.

25 unidades (1 sabor)	R\$ 70,00
50 unidades (2 sabores)	R\$ 140,00
100 unidades (4 sabores)	R\$ 280,00