



CARDÁPIO

Bolos & Doces





Oii, eu sou a Flávia!

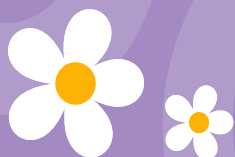
Minha paixão pela confeitaria nasceu na infância, ao lado da minha avó, que me ensinou que a comida é uma forma de demonstrar amor. Quando ela partiu, decidi levar esse legado adiante.

Desde os oito anos, cozinhar faz parte da minha vida.

Hoje, sou formada em Confeitaria, Cake Design, Desenho Artístico e estou cursando Gastronomia, unindo técnica, criatividade e carinho em cada criação.

Espero que cada doce da Pomar Branco faça você sentir o mesmo acolhimento que inspirou o início da minha jornada.

Tudo preparado com dedicação, cuidado e muito amor, como se fosse para a minha própria família.





Passo a Passo



Para pedir o seu Bolo:

- ♥ Escolha a data e horário da sua comemoração
- ♥ Quantos convidados são? Escolha o tamanho ideal
- ♥ Escolha o seu sabor preferido (tradicionais ou especiais)
- ♥ Escolha a decoração que mais combina com você
- ♥ Faça seu pedido através do nosso whatsapp (21) 97693-7900
- ♥ Aguarde o nosso retorno para fazer 50% do pagamento e garantir a confirmação do seu pedido.

Pedimos no mínimo **4 dias** de antecedência para fazer o seu pedido!

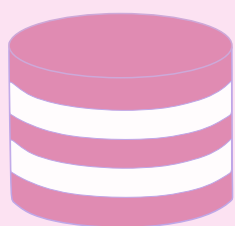


Bolos no Acetato

Os mais seguros no transporte



Temos 2 linhas de sabores, tradicionais e especiais. ✨
Tradicionais valor na cor rosa e especiais na cor lilás.



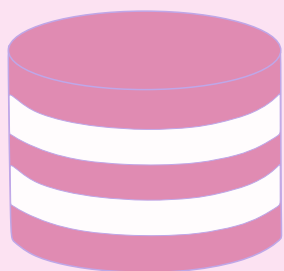
MINI (10CM)

Aprox. 4 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

R\$90 Tradicionais

R\$105 Especiais



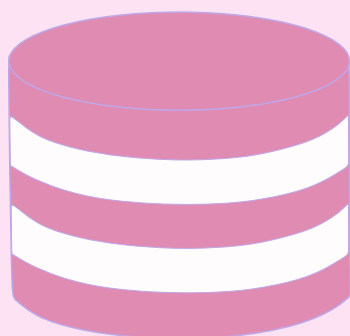
P (15CM)

Aprox. 12 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

R\$110 Tradicionais

R\$130 Especiais



M (20CM)

Aprox. 25 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

R\$170 Tradicionais

R\$190 Especiais

Nossos bolos no acetato são finalizados com chantininho.

Para decorações mais elaboradas e adicionais como: Brigadeiros, flores e topo de bolo aplicamos uma taxa a ser consultada.

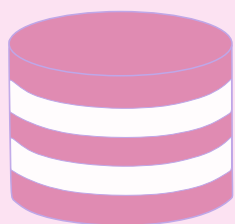


Bolos em Buttercream

Atenção no transporte!



Temos 2 linhas de sabores, tradicionais e especiais. ✨
Tradicionais valor na cor verde e especiais na cor lilás.



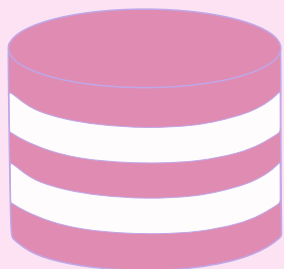
MINI (10CM)

Aprox. 4 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

R\$120 Tradicionais

R\$130 Especiais



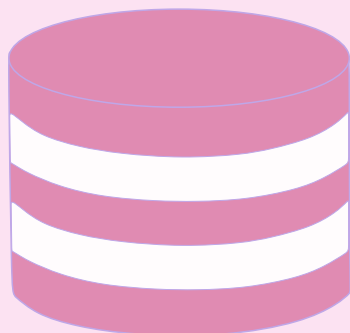
P (15CM)

Aprox. 12 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

R\$170 Tradicionais

R\$185 Especiais



M (20CM)

Aprox. 25 fatias

3 camadas de massa e 2 de recheio.

(Valores referentes a decoração simples com 3 cores, flor ou frase)

R\$230 Tradicionais

R\$255 Especiais

Buttercream

Creme a base de manteiga e merengue suíço.
Cobertura estável e deliciosa, muito usada na
confeitaria internacional.

Com ela você tem a liberdade artística para
escolher bolos com muitos estilos de decoração!

Para decorações mais elaboradas como: mais cores,
desenhos coloridos, vintage cake,
aplicamos uma taxa a ser consultada.



Bentô Cake



BENTÔ (10CM)

Aprox. 2 fatias

2 camadas de massa e 1 de recheio.

R\$60

MASSA: Baunilha ou Chocolate

RECHEIO: Brigadeiro tradicional

Doce de leite

Ninho

Coco



COBERTURA:

♥ **Buttercream:** Flork, frase, florais simples, vintage simples e desenhos simples, até 3 cores.

Embalado em uma marmitinha + 1 colher e 1 velinha!



Decorações mais complexas possuem acréscimo no valor!



Adicionais & Decorações



Depende do tamanho do bolo
e complexidade da decoração

Desenhos à partir de R\$15,00

Vintage à partir de R\$15,00

Itens em Pasta Americana à partir de R\$15,00

Flores Secas ou Naturais à partir de R\$30,00

Cerejas R\$1,50 a unidade c/ glitter R\$2,00

Glitter ou pó decorativo à partir de R\$10,00

Brigadeiros à partir de R\$15,00



Outras decorações à consultar!

@pomarbranco





Sabores

Tradicionais



Chocolatudo

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite ou meio amargo.

Prestígio

Massa de chocolate com recheio de beijinho de coco.

Casadinho

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro tradicional e brigadeiro de ninho

Churros

Massa de baunilha com recheio de doce de leite com um toque de canela.

Cookies n Cream

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de ninho e pedaços de oreo.

✦ **Sabores**

Especiais ✦

Morangoninho

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de ninho com mousse de ninho e geleia de morango.

Red Velvet

Massa red velvet com recheio de brigadeiro de cream cheese e geleia de morango artesanal.

Pôr do Sol

Massa de baunilha com recheio de brigadeiro de maracujá e geleia de morango.

Anos 80

Massa de baunilha com recheio de doce de leite com ameixa.

Tropical

Massa de baunilha com recheio de beijinho de coco e compota de abacaxi.

Informações

Importantes



Retiradas

Não realizamos entregas, apenas retiradas em nosso endereço com data e hora marcada (Rua Antônio de Lima, Senador Vasconcelos)

Entregas podem ser feitas via Uber ou 99 CARRO (sob responsabilidade do cliente)

Formas de Pagamento

Pix e Cartão de crédito via link (com acréscimo)

- ♥ **Sua reserva só será confirmada após pagamento de 50%**
- ♥ **50% restante deverá ser pago 1 (um dia) antes da retirada da encomenda**

Desistência ou Cancelamento

Após a confirmação você terá 24h (1 dia) para desistência da data ou cancelamento (ex: pediu no dia 10 para retirar dia 14, então terá só até o dia 11 para desistir)

Reembolsamos 50% do valor pago.

Após esse período, não será possível efetuar reembolsos.



Cuidados

&



+ Informações

O processo decorativo (especialmente em bolos de buttercream) é um trabalho totalmente artesanal, dessa forma réplicas idênticas são impossíveis.

Fique à vontade para nos enviar foto de inspiração (seja da nossa própria produção ou de algum outro profissional), que faremos semelhante ao modelo de referência, mas não ficará idêntico.

Cores fortes podem alterar o sabor e manchar a boca temporariamente devido a quantidade de corante.

Os bolos são entregues em tábuas de MDF e não precisam ser devolvidas.

Todos os bolos são entregues em caixas próprias para transporte.

Você irá receber seu bolo bem gelado para maior segurança no transporte!

Não transporte seu bolo no colo ou em cima do banco! Sempre recomendamos no chão do carro (com ar ligado).

Deixe-o na geladeira (dentro da caixa) até o início do evento, o bolo deve ser o último item a ser colocado na mesa da festa, pouco antes da chegada dos seus convidados.

Não nos responsabilizamos por danos causados durante o transporte!

Brigadeiros

Todos os brigadeiros pesam aprox. 15g

Pedidos com 4 dias de antecedência

- ♥ Todos vão em forminha de acetato quadrada
- ♥ Pedido mínimo por sabor 25 unidades

Tradicionais



- ♥ Coco queimado
- ♥ Moranguinho
- ♥ Paçoca
- ♥ Ninho
- ♥ Beijinho
- ♥ Casadinho
- ♥ Prestígio

25 unidades R\$55,00

50 unidades R\$105,00

100 unidades R\$200,00

Premium



- ♥ Brigadeiro ao leite ou meio amargo
- ♥ Sensação
- ♥ Creme Brûlée
- ♥ Ninho com Nutella
- ♥ Surpresa de uva
- ♥ Ferrero
- ♥ Churros
- ♥ Romeu e Julieta
- ♥ Olho de sogra
- ♥ Limão Siciliano

25 unidades R\$70,00

50 unidades R\$135,00

100 unidades R\$260,00

Personalização consultar valores

Ejetores

Pinturas

Pasta americana Pasta de Ninho

@pomarbranco

Brownies

Pedidos com 4 dias de antecedência

♥ Pedido mínimo 20 unidades

Com Cobertura

- ♥ Brigadeiro
- ♥ Doce de Leite
- ♥ Ninho
- ♥ Ninho com Nutella

R\$4,00
Cada

R\$3,50
Cada



Tamanho: 3x3

Recheado

- ♥ Brigadeiro
- ♥ Doce de Leite
- ♥ Ninho
- ♥ Ninho com Nutella

R\$5,00
Cada

R\$4,50
Cada



Tamanho: 4x4

Tradicional Simples



Sem recheio e sem cobertura,
apenas no celofane com fitinha.

R\$3,00
Cada

Tamanho: 3x3

Personalização consultar valores