



# Bolos



---

Floresta Negra	• Pão de ló chocolate, chantily, cereja e raspas de chocolate
Floresta Branca	• Pão de ló branco, chantily, cereja e raspas de chocolate branco
Floresta Mista	• Pão de ló misto, chantily, cereja e raspas de chocolate branco e ao leite
Prestígio	• Pão de ló chocolate, coco, leite condensado e chocolate
Crocante	• Pão de ló branco, caramelo, crocante e chantily
Coco	• Pão de ló branco, leite condensado e raspas de coco
Nozes	• Pão de ló branco, chantily e nozes
Brigadeiro	• Pão de ló com recheio de brigadeiro e chocolate granulado
Russo	• Pão de ló branco, frutas e chantily
Merengue	• Disco de suspiro, chantily e morango
Floresta com Morango	• Pão de ló branco, chantily, morango e chocolate branco
Rigo	• Pão de ló chocolate e massas de chocolate meio amargo
Marshmallow (Morango)	• Pão de ló branco, marshmallow e morango
Marshmallow (Chocolate)	• Pão de ló chocolate, marshmallow e chocolate

---

# Bolos especiais e Tortas

---

Diamante Negro	• Pão de ló chocolate, chantily e pedaços de diamante negro
Sonho de Valsa	• Pão de ló chocolate, chantily e pedaços de sonho de valsa
Bolo M&M's	• Pão de ló branco, chocolate m&m's e marshmallow
Saint Honoré	• Massa folhada, chantily, creme baunilha, fios de açúcar carolina recheada
Bolo Alpino	• Pão de ló chocolate, chantily e pedaços de alpino
Torta Regina	• Pão de ló branco, massa folhada, chantily, creme de baunilha, fios de açúcar e carolina recheada
Mil Folhas	• Massa folhada, chantily e creme de baunilha
Bolo Bis	• Pão de ló chocolate, chantily e pedaços de bis
Bolo Confete	• Pão de ló branco, marshmallow e chocolate confete

---

## Informações úteis:

1 sanduíche de metro: 8 a 10 pessoas.

Tábuas de frios: 100 gramas por pessoa.

Bolos, tortas: 100 gramas por pessoa.

Salgadinhos, mini-pães, mini-doces: 3 a 5 unidades por pessoa.

Petit-four: 50 a 100 gramas por pessoa.

Pedidos a gentileza de encomendar com um dia de antecedência.