

DEBORA
MORENO

SELEÇÃO EXCLUSIVA

Selecione os modelos e sabores favoritos e crie combinações únicas e exclusivas, feitas especialmente para você.

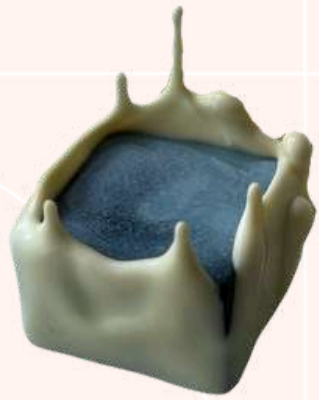


MD



MODELOS BOMBONS ARTÍSTICOS

Pedido mínimo 20un



Tijolinhos



Retângulo



Èlègance



Flor de Lótus



Bombom



Flor Sakura



Pirâmide



Torre



Flor Rosa



Formosa



Coração



Elipse

MD

BOMBONS ARTÍSTICOS

Como Escolher

Passo 1

- Escolha o formato
-

Passo 2

- Escolha o sabor
-

Passo 3

- Escolha as cores

*Personalize de acordo com a identidade visual e a cartela de cores da celebração.

Sabores

Chocolate ao Leite

- Rum, Caramelo e Flor de Sal
 - Chocolate e Framboesa
 - Trufado
 - Pistache
-

Chocolate Meio Amargo

- Café, Avelã e Laranja
 - Amendoim e Caramelo
 - Avelã
 - Damasco
-

Chocolate Branco

- Amêndoas e Cumaru
- Torta de Limão
- Mirtilo e Limão
- Maracujá e Coco



DOCES FINOS

Pedido mínimo 20un



Hotel Califórnia



Morena Tropicana



Tereza



Maria Helena



Véu de Noiva



Uva White



Caixinha Dourada



Maciço Branco



Almofadinha Duja de Amendoim



Pistache



Brûlée e Morango



Meia Esfera



Vasinho de Flor



Camafeu



Crocante



Trufa de Limão



Caixinha de Pistache



Morango



Brûlée



Belga ao Leite

INVESTIMENTO

BOMBONS ARTÍSTICOS

R\$800/cento

Acima de 800 unidades - R\$760/cento

Acima de 1200 unidades - R\$720/cento

DOCES FINOS

R\$750/cento

Acima de 800 unidades: R\$ 720 / cento

Acima de 1.200 unidades: R\$ 700 / cento



LEMBRANCINHAS

Pedido mínimo 8un - Embalagem não inclusa no valor.



- **Flor Sakura:** R\$ 20 / unidade
 - Peso aproximado: 55 g
 - Pedido mínimo: 8 unidade
-



- **Mimo** R\$ 20 / unidade
 - Peso aproximado: 55 g
 - Pedido mínimo: 8 unidade
-



- **Volcano** R\$ 20 / unidade
 - Peso aproximado: 55 g
 - Pedido mínimo: 8 unidade
-



DEBORGA MORENO

BOLOS

Como escolher

Passo 1

Escolha o tamanho

- Defina a porção ideal: 60g a 100g por convidado

Passo 2

Escolha os sabores

- Escolha uma massa e até dois recheios para criar a sua combinação ideal.

Passo 3

Escolha a decoração

- Para criações personalizadas, entre em contato conosco.

Valor

R\$140/kg



BOLOS

Massa

- Baunilha
- Chocolate
- Cenoura
- Mirtilo
- Nozes
- Framboesa
- Red Velvet
- Laranja

Recheios

- Brigadeiro
- 4 Leites
- Ninho
- Maracujá
- Limão
- Vanilla
- Amêndoas
- Nozes
- Pistache
- Cocadinha
- Doce de Leite
- Creme Pâtisserie
- Ganache Branco
- Ganache de Laranja
- Ganache de Limão
- Geleia de Mirtilo
- Geleia de Framboesa
- Geleia de Damasco
- Geleia de Morango
- Baba de Moça
- Ganache Intenso
- Ganache de Cumaru
- Ganache de Café

BOLOS

Sugestões

VANILLA E MORANGO

Bolo de baunilha com duas camadas de creme pâtisserie e morangos frescos, coberto com chantilly e morangos.

AMÊNDOAS E CUMARU

Bolo de chocolate com uma camada de ganache de cumaru e outra de creme de amêndoas, coberto com ganache de chocolate branco.

LARANJA, CAFÉ E AVELÃ

Bolo de chocolate com uma camada de ganache de café e praliné de avelã e outra de ganache de laranja, coberto com chocolate meio amargo.

MARACUJÁ E COCADINHA

Bolo de baunilha com uma camada de brigadeiro de maracujá e outra de cocadinha, coberto com chocolate ao leite.

LIMÃO E PISTACHE

Bolo de limão siciliano com sementes de papoula, recheado com creme de pistache e ganache de limão siciliano, coberto com creme de limão suave.

LIMÃO E MIRTILLO

Bolo de baunilha com duas camadas de creme de limão e geleia de Mirtilo, coberto com marshmallow maçaricado.



BOLOS

Sugestões

FRAMBOESA E 4 LEITES

Bolo de baunilha com uma camada de creme 4 leites e outra de creme de framboesa, coberto com creme de vanilla.

CHOCOATE INTENSO

Bolo de chocolate com uma camada de brigadeiro belga e outra de doce de leite, coberto com chocolate ao leite.



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quantidade ideal

- Pedido mínimo de 20 unidades por sabor e modelo.
 - Sugerimos de 6 a 9 doces por pessoa.
 - Para bolos, considere entre 60 g e 100 g por convidado.
 - Forminhas de acetato inclusas nos valores.
-

Forminhas

- Sugerimos que os bombons sejam dispostos diretamente nos suportes ou na mesa.
 - Forminhas de acetato inclusas nos valores
-

Entregas e Retiradas

- **Retiradas** - Rua João Passos da Silva, 97 Jd. Independência - Barão Geraldo, Campinas/SP
- **Entregas** - Consulte a taxa de serviço



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Forma de Pagamento

- Confirmação mediante pagamento de 50% do valor total.
 - O restante deve ser quitado até 20 dias antes do evento.
 - Pagamento via Pix ou link de cartão.
-

Observação

- Os valores não incluem suportes para montagem da mesa nem entrega.
- Não realizamos reposição da mesa durante o evento.
- Não nos responsabilizamos por manuseio inadequado realizado por terceiros.
- Ao contratar nosso serviço, assumimos a responsabilidade por todo o processo, desde a criação dos doces até a montagem da mesa.
- Nossos doces e bombons são delicados e exigem cuidados especiais durante o manuseio, garantindo excelência em cada detalhe.





DEBORA
MORENO