

Doces



Doces vintage		Tadicionais		Tortinhas	
Beijinho de coco	R\$ 1,80	Quindim	R\$ 1,90	Limão	R\$ 2,00
Casadinho	R\$ 1,80	Camafeu de nozes	R\$ 1,90	Morango	R\$ 2,00
Cajuzinho	R\$ 1,80	Brigadeiro Ball	R\$ 1,90	Crocante com doce-de-leite	R\$ 2,00
Palha Italiana	R\$ 1,80	Bombom de uva	R\$ 1,90	Avelã	R\$ 2,10
Brigadeiro preto ou branco	R\$ 1,80	Torre de amendoim	R\$ 1,90	Frutas frescas	R\$ 2,10
Doce design			Brigadeiros especiais		
Trufado de Banana	R\$ 2,00	Damasco recheado	R\$ 1,90	Maracujá	R\$ 2,00
Buquet de avelã	R\$ 2,00	Romeu e Julieta	R\$ 2,00	Limão	R\$ 2,00
Copinho trufado de cereja	R\$ 2,00	Pérola de abacaxi	R\$ 2,00	Limão Siciliano	R\$ 2,00
Doce Real de Nozes	R\$ 1,90	Amanteigado de canela	R\$ 2,00	Ovomaltine	R\$ 2,00
Maracujá com chocolate	R\$ 2,10	Pastilha de framboesa	R\$ 2,80	Pistache	R\$ 2,50
Copinho de cramberry	R\$ 2,50	Rosa de chocolate belga	R\$ 4,50	Churros	R\$ 2,00
Laranjinha	R\$ 2,50	Pastilha de maracujá	R\$ 2,50	Meio amargo	R\$ 2,00
Ouriços		Mini Pâtisserie		Ao leite	
Castanha de caju	R\$ 2,10	Ninho de blueberry	R\$ 4,20	Branco	R\$ 2,00
Pistache	R\$ 2,10	Petit Tarte au citron	R\$ 4,50	Cookies	R\$ 2,00
Amêndoa	R\$ 2,10	Cheesecake de morango	R\$ 4,20	Doce-de-leite com coco queimado	R\$ 2,00
Avelã	R\$ 2,10	Micro Torta com Macaron - Brigadeiro	R\$ 4,20	Crème Brûlée	R\$ 2,50
Coco	R\$ 2,10	Micro Torta com Macaron - Tiramisu	R\$ 4,20	Leite Ninho com Nutella	R\$ 2,50
Fudge		Bavarin de manga		Glorioso	
Avelã	R\$ 2,80	Puffe Musse de chocolate	R\$ 4,50	Pistache	R\$ 3,00
Pistache com cramberry	R\$ 3,20	Musse de chocolate branco com frutas vermelhas*	R\$ 4,80	Framboesa *	R\$ 3,50
Tradicional	R\$ 2,50	Verrine de pistache com framboesa	R\$ 5,00	Vanilla	R\$ 3,00
Cookies	R\$ 2,50			Avelã	R\$ 3,00
Prestígio	R\$ 2,50			Damasco	R\$ 3,00

* fruta sujeita a disponibilidade do fornecedor

Macarons



Cores
Laranja
Marrom
Bege
Branco
Preto
Vermelho
Verde
Rosa
Lilás
Azul
Roxo
Amarelo

Valor unitário
Pequeno - 4 cm - R\$ 3,50
Acima de 100 - R\$ 3,30
Coração - R\$ 3,70
Peixe/Concha/Nuvem - R\$ 5,00
Mickey simples (apenas a cabeça) - R\$ 4,00
Mickey (short vermelho) - R\$ 6,00
Dourado ou prateado - R\$ 5,00 (pequeno)
Cachorro/ Porco/ Pintinho/ Sapinho - R\$ 5,00

Sabores
Avelã
Chocolate
Coco
Morango
Damasco
Pistache
Caramelo com flor de sal
Nozes
Maracujá
Limão
Limão Siciliano
Doce-de-leite

Torre de macarons			
30 unidades	Até 2 cores	3 andares pequenos	R\$130,00
100 unidades	Até 3 cores	6 andares	R\$350,00
115 unidades	Até 4 cores	7 andares	R\$380,00
150 unidades	Até 5 cores	8 andares	R\$500,00
180 unidades	Até 6 cores	9 andares	R\$600,00
200 unidades	Até 6 cores	10 andares	R\$660,00

Observações:

- Pedido mínimo para cada **cor**: 30 unidades. Para quantidades menores, consulte a disponibilidade.
- As cores **NÃO** têm relação com os sabores.
- **NÃO** garantimos cores específicas, como: turquesa, verde água, mostarda, fendi, etc. Tentamos chegar na cor o máximo possível.

Bem-casados



Massa	Recheios	Crepom nacional
		Fita de cetim n° 1
Tradicional	Doce-de-leite/Chocolate	R\$ 3,50
	Nozes/ Limão	R\$ 3,70
Brownie	Doce-de-leite/ Nutella	

Massa	Recheios	Caixa
		Fita de cetim n° 1
Tradicional	Doce-de-leite/ Chocolate	R\$ 3,80
	Nozes/ Limão	R\$ 3,90
Brownie	Doce-de-leite/ Nutella	

Massa	Recheios	Tecido
		Fita de cetim n° 1
Tradicional	Doce-de-leite/ Chocolate	R\$ 4,00
	Nozes/ Limão	R\$ 4,10
Brownie	Doce-de-leite/ Nutella	

Bem-casado no celofane e sem laço a partir de R\$ 3.40 (recheios de doce-de-leite e chocolate)

Bolos



Sabores	Valor por unidade		
	Pequena 20 fatias	Média 30 fatias	Grande 50 fatias
Cake de avelã Massa de chocolate, recheio de creme de avelã, cobertura de ganache e decorado com avelãs picadas	R\$ 120,00	R\$ 180,00	R\$ 250,00
Brigadeiro Branco e morango Bolo de baunilha, recheio de brigadeiro branco, morangos frescos picados, cobertura de ganache e decorado com morangos frescos. *sujeito à disponibilidade da fruta*	R\$ 120,00	R\$ 180,00	R\$ 250,00
Churros Bolo de canela, recheio de doce-de-leite decorado com doce-de-leite, açúcar e canela	R\$ 120,00	R\$ 180,00	R\$ 250,00
Chocolate Trufado Bolo de chocolate, recheio e cobertura de trufa de chocolate	R\$ 120,00	R\$ 180,00	R\$ 250,00

Escolha o tipo de bolo, massa e até dois recheios e decoração

Tipo de bolo	Massa	Recheio	Decoração
Naked	Chocolate	Doce-de-leite	Flores
Semi Naked	Baunilha	Nozes	Trufa de chocolate
Decoração vintage	Nozes	Trufa de chocolate	Glacê real
		Crème de avelã	Frutas
		Brigadeiro branco	Brigadeiros
		Brigadeiro preto	
		Geleia de damasco	
		Baba de moça	
		Chantilly	

Valor cobrado por fatia	
15	R\$ 150,00
20	R\$ 200,00
30	R\$ 300,00
50	R\$ 500,00

Diversos

Pão de mel	Mini	Grande
Recheio de doce-de-leite e coberto com chocolate meio amargo	R\$ 3,00	R\$ 6,00
Embalado em celofane e fita de cetim na cor que desejar.		

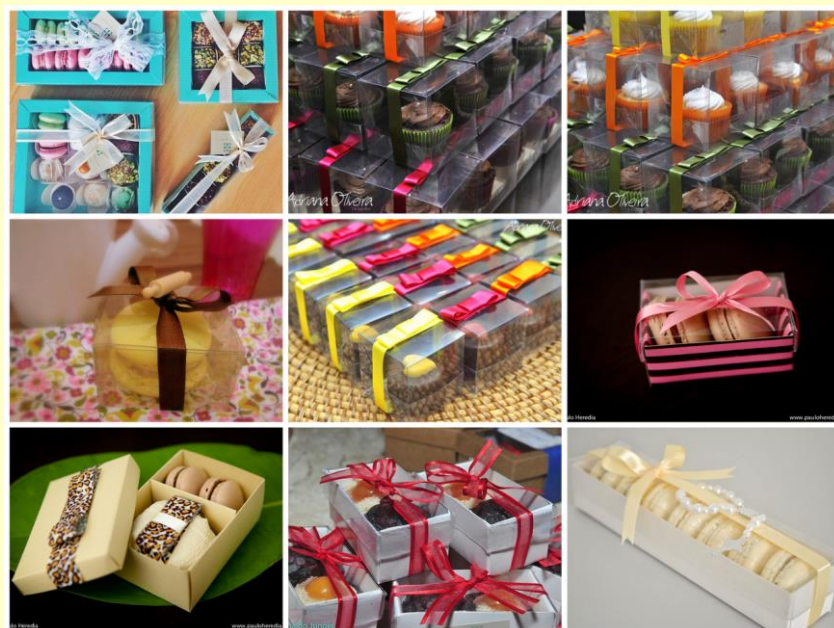
Cake Pop	Valor
Bolinho no palito coberto e decorado com chocoalte e confeitos coloridos	R\$ 3,00

Bolo no pote - 240g	Valor
Bolo + Fita + Colher de madeira + tampa em tecido	R\$ 12,00

Bala de coco *NOVIDADE*	Valor do kg
Recheios: beijinho/frutas vermelhas/ pistache/ brigadeiro preto	R\$ 100,00
limão siciliano/ menta/ nozes	
Quantidade por quilo: entre 80 e 90 unidades.	

Cupcake	Mini	Grande
Massa: baunilha/chocolate/churros/limão	R\$ 3,00	R\$ 6,00
Recheios: doce-de-leite/brigadeiro preto ou branco/ creme de limão		
Decoração a combinar / Tamanho mini não possui recheio		

Lembranças



Valores das lembranças já montadas!

Produto	Valor por unidade
Bem-nascidos, Bem-vividos, Bem-sucedidos, Bem-batizados, Bem-lembrados, Bem-defendidos.	Valores iguais aos bem-casados.
Caixa com 2 macarons	R\$ 8,00
Caixa com 4 macarons	R\$ 13,00
Caixa com 6 macarons	R\$ 20,00
Caixa com 12 macarons	R\$ 40,00
Caixa com 16 macarons	R\$ 55,00
Caixa com 10 macarons	R\$ 35,00
Caixa em acetato p com ara 1 macaron médio	R\$ 7,00
Caixinha com 1 bem-casado e 2 macarons	R\$ 15,00
Caixa com 16 brigadeiros	R\$ 40,00
Caixa com 2 brigadeiros	R\$ 7,00
Caixa com 5 brigadeiros	R\$ 10,00
Caixa com 9 brigadeiros	R\$ 16,00
Caixa com 1 mini cupcake	R\$ 6,00
Caixa com 1 cupcake grande	R\$ 9,00
Caixa com 2 cupcakes grandes	R\$ 20,00
Caixa com 4 cupcakes grandes	R\$ 30,00
Caixa com com 6 cupcakes grandes	R\$ 40,00
Caixa de acetato redonda com 100g de palha italiana	R\$ 10,00
Mini charlotte na caixinha	R\$ 18,00

Dúvidas frequentes

1. Formas de pagamento

- Para que o seu evento esteja garantido, é necessário um sinal de 30% do valor total do pedido. Os 70% restantes deverão ser pagos através de depósito bancário (Banco Itaú) ou por meio de cheques pré-datados em datas previamente determinadas.
- No caso do pagamento no dia da retirada, o saldo devedor deverá ser quitado, necessariamente, em dinheiro.
- O valor total da encomenda deverá estar quitado em até 5 dias antes do evento.

2. Entrega

- O valor da taxa de entrega depende do bairro. Consulte nossos valores.
- Optando pelo frete, sua encomenda será entregue no dia, local e hora escolhidos pelo cliente. O valor do mesmo poderá ser pago junto com o pedido.
- No caso de retirada em nosso atelier, o cliente deverá ligar ou mandar e-mail na semana do evento para combinar o horário;

3. Degustações

- Trabalhamos com o sistema de retirada de caixinhas, que são disponibilizadas aos clientes às sextas e sábados, contendo: bem-casados, macarons, doces diversos. Todos os produtos da produção da semana.
- Para pegar a sua caixa, basta ligar ou mandar um e-mail consultando o próximo dia para retirada.
- A retirada é feita em nosso atelier, no horário das 10h às 13h. Rua Santa Clara, n. 58, térreo – Ponta da Areia – Niterói.

4. Macarons

- Os macarons não podem ser embalados como bem-casados. Caso queira dá-lo como lembrança, este deverá ser oferecido ou em caixas de acetato, papel ou vidro;
- Os macarons devem ser conservados em geladeira até o momento em que a mesa for arrumada.
- As cores dos macarons são dadas com corantes alimentares importados. Por esse motivo as cores e os sabores podem ser trocados;
- Quanto mais escuro for o macaron, mais corante ele levará;
- A validade é de 5 dias, se mantido em geladeira.
- Não garantimos cores específicas, como: azul turquesa, rosa chá, mostarda, etc. Trabalhamos apenas com cores primárias em tons que podem variar dos mais claros aos mais escuros.

5. Bem-casados

- O tecido dos bem-casados pode ser fornecido pelo cliente. Neste caso o valor é igual ao bem-casado embalado em crepom nacional e cetim.
- No caso do fornecimento do tecido pelo cliente, este deverá já estar cortado. A medida é de 12cm de largura X 18cm de altura.
- Calcule 1 ½ metro e meio de tecido para cada 100 bem-casados.
- O laço Chanel tem um acréscimo de R\$ 1.00 sobre o valor da tabela.

6. Cupcakes

- Pedido mínimo: médio e grande - 12 unidades; Mini – 24 unidades.
- O tamanho mini não possui recheio.
- O preço se refere ao doce sem caixa para lembrança.
- Laço tem acréscimo de R\$ 0.50 por unidade.

7. Doces

- Pedido mínimo para cada sabor: 30 unidades.
- Os preços se referem à unidade do doce.
- Os doces vão em formas tradicionais de papel branco e celofane. Não colocamos os doces em outros tipos de forma.
- Os doces a base de frutas frescas dependem da variação de safra.

www.rafaelapanisset.com <http://rafaelapanisset.blogspot.com/>

Siga me no instagram: [@rafaelapanisset](https://www.instagram.com/rafaelapanisset)

Rua Santa Clara, n. 58, térreo – Ponta da Areia - Niterói – RJ – CEP: 24040-050 - Tel: (21) 2620-7105.