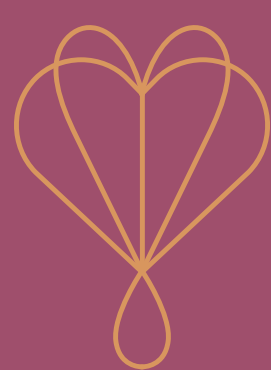


CARDÁPIO *de* BOLOS DECORADOS



SORELA

confeitaria artesanal

Informações importantes

Nossos bolos são exclusivos e produzidos artesanalmente, sem conservantes e com ingredientes de alta qualidade.

Todos os bolos são decorados com buttercream e possuem quatro camadas de massa e três de recheio. **Pedimos, no mínimo, 4 dias de antecedência**, havendo disponibilidade de agenda, para a encomenda do seu bolo.





Como pedir?

Escolha a categoria do bolo,
siga os **3 passos** abaixo e
monte seu bolo decorado!

Categoria do Bolo

TRADICIONAIS

PREMIUM

1

Tamanho



2

Massa



3

Decoração

PASSOS

- 1
- 2
- 3

1

Escolha o tamanho:

	BOLOS TRADICIONAIS	BOLOS PREMIUM
P 10 a 12 pedaços* 1300g	R\$210	R\$260
M 16 a 18 pedaços* 2000g	R\$260	R\$310
G 30 a 32 pedaços* 3400g	R\$360	R\$410

*Considerando uma fatia de aproximadamente 100g por pessoa

→

PASSOS

1

2

3

Bolos tradicionais

2

Escolha a **massa**:

BAUNILHA

Escolha o recheio:

- beijinho
- ninho com frutas vermelhas
- ninho com morango
- ninho com nutella

CHOCOLATE

Escolha o recheio:

- brigadeiro
- brigadeiro com morango
- prestígio



PASSOS

1

2

3

Bolos premium

2

Escolha a **massa**:

BAUNILHA

Escolha o recheio:

- abacaxi com coco queimado
- ameixa com doce de leite e nozes
- maracujá com frutas vermelhas
- pistache com frutas vermelhas

CHOCOLATE

Escolha o recheio:

- brigadeiro com crocante de nozes
- brigadeiro com doce de leite e nozes
- devil's cake

RED VELVET

Recheio:

- brigadeiro de limão com cream cheese



PASSOS

1

2

3

3

Escolha a **decoreção**:

(opções para os bolos tradicionais e os premium)

O seu bolo pode possuir diferentes técnicas de decoreção e espatulagem. Entre essas técnicas estão: aplicação de estêncil, diferentes tons de buttercream, espatulagem simples ou decorada e aplicação de tons metálicos.



PASSOS

1

2

3

Também temos alguns adicionais que podem compor o seu bolo:



BISCOITOS DECORADOS

A partir de **R\$25**



FLORES

A partir de **R\$50**



MACARONS

A partir de **R\$10**



PASTA AMERICANA

Sob consulta



FRUTAS

A partir de **R\$30**



PAPELARIA

A partir de **R\$30**

Decoração com biscoitos decorados, macarons e papelaria são feitos por parceiros, assim, pedimos um prazo maior para encomenda, mediante a disponibilidade deles. Para **velas**, consulte nossas opções a partir de R\$10.

Importante!

Para a confirmação do seu pedido, solicitamos o pagamento de pelo menos 50% do valor.

O pedido só será efetivado mediante o envio do comprovante de pagamento via WhatsApp.

COMO TRANSPORTAR E ARMAZENAR O SEU BOLO

Nossos bolos são entregues em caixas apropriadas e devem ser transportados no piso de trás do carro, pois é o local mais estável. Eles são entregues refrigerados para facilitar o transporte e o carro deve transportá-lo com o ar condicionado ligado.

Assim que chegar no local do evento, o bolo deve ser colocado na geladeira e retirado da refrigeração na hora do evento. Lembre-se de que ele é delicado e não deve ser exposto ao sol para que não derreta a cobertura.

O bolo tem a validade de 3 dias sob refrigeração, a partir da data de entrega do mesmo.

Política de cancelamento

Caso haja a necessidade de cancelar o seu pedido, devolveremos o valor pago se o cancelamento for feito com até 3 dias de antecedência. Caso precise cancelar depois disso, não haverá devolução, pois já teremos iniciado a produção do seu pedido.

Anotou os 3 passos?

Agora é só entrar em contato conosco pelo **WhatsApp** e fazer seu pedido!



(12) 99630-8658



 @confeitariasorella

 (12) 99630.8658