



Kelly Barreto

CONFEITARIA ARTESANAL

Bolos e doces

Sobre

Kelly Barreto Confeitaria Artesanal

Oieee...

É com grande alegria que apresentamos este catálogo, um reflexo da paixão e da dedicação que investimos em cada criação da nossa confeitaria artesanal.

Aqui, você encontrará uma seleção cuidadosamente elaborada de nossos produtos, desde clássicos atemporais até criações inovadoras, todos feitos com o mesmo amor e esmero que nos trouxeram até aqui. Cada item é uma expressão do nosso compromisso com o sabor, a beleza e a qualidade.

Convidamos você a explorar cada página, a se inspirar e a descobrir o doce perfeito para tornar seus momentos ainda mais saborosos. Agradecemos a sua confiança e esperamos adoçar muitas histórias juntos.



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Informações

Importantes



Encomendas

Após ler atentamente a este Menu e tendo definido os itens, tamanho e sabor, pedimos para entrar em contato conosco através do WhatsApp **(85) 98811-8494** já com as seguintes informações:

- ❖ Seu nome e data da celebração;
- ❖ Tamanho e sabor do Bolo, e
- ❖ Foto do modelo para referência da decoração desejada.

Após definição dos itens listados anteriormente, elaboraremos o seu orçamento.

Atenção!

Pedimos uma antecedência mínima de 3 dias, para a produção de Bolos Personalizados.

Formas de Pagamento

Para que o pedido seja agendado na produção, pedimos um **signal de 50%** do valor, e, o montante remanescente deverá ser pago até o ato da entrega.



Pix: (85) 988118494

Alterações e/ou Cancelamento



Estes poderão ser feitos com 3 dias de antecedência à data do evento, com devolução integral do sinal. Após esse prazo, não será possível atender à solicitação. No caso de cancelamento, se a produção tiver sido iniciada, não será possível a devolução do sinal.

Retiradas

Deverá sempre ser agendada a retirada, com data e horário a combinar (de segunda a sábado, de 8h às 17h). **Não agendamos retiradas aos domingos.**



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Brigadeiros

Tipos de Docinhos:

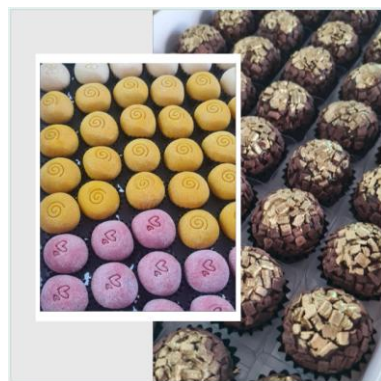
Docinho Especiais – R\$ 2,10/un

- Sucrilho caramelizado
- Ninho com Kitkat
- Limão siciliano
- Crème Brûlée
- Ninho com Nutella
- Café
- Caipirinha



Docinho Tradicionais – R\$ 1,70/un

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Morango
- Churros
- Ninho
- Beijinho
- Crocante



- ❖ ***Pedido mínimo de 25 unidades por sabor.***
- ❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Bem-casados Doces Finos

Tipos de Embalagens:

- Plástico Celofane – R\$ 6,50
- Plástico Celofane e fitinha – R\$ 6,80
- Crepom e Fitinha – R\$ 7,50

Opções de Recheios:

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Limão siciliano
- Brigadeiro de Ninho



- ❖ ***Pedido mínimo de 10 unidades por sabor.***
- ❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Brownies

Tipos de Brownies:

- Tradicional (4,5 x 4,5) – R\$ 5,00
- Recheados (4,5 x 4,5) – R\$ 6,50
- Mini Recheados (3,5 x 3,5) – R\$ 5,00
- Mini c/ cobertura (3,5 x 3,5) – R\$ 4,00
- Marmitinha – R\$ 15,00



Opções de Recheios e coberturas:

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Ninho



Big Brownie – R\$ 180,00 (Serve de 15 a 20 porções)

Torta Brownie com recheio de Brigadeiro de Chocolate, Brigadeiro de Creme Toffee (similar ao caramelo) e crocante de castanha de caju.

- ❖ *Pedido mínimo de 10 unidades por sabor, para os brownies monoporções.*
- ❖ *Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.*



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Chocolates

Chocolates Finos – R\$ 4,20/un

Sabor de Chocolate:

- Branco
- Meio Amargo

Opções de Recheios:

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Morango
- Brigadeiro de Limão siciliano
- Brigadeiro de Ninho
- Crocante de castanha de caju



❖ ***Pedido mínimo de 20 unidades por sabor.***

❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Suspiros

Opções:

- Suspiros pingado – R\$ 6,00 (saquinho de 20g)
- Flor Recheada – R\$ 6,50 (a unid.)
- Suspirulito sem recheio – R\$ 5,00 (a unid.)
- Suspirulito com recheio – R\$ 7,00 (a unid.)
- Mini Pavlova – R\$ 7,00 (a unid.)
- Tubolata Suspiro Pop – R\$ 25,00 (a unid)



Sobremesa:

- Pavlova Frutas Vermelhas P – R\$ 120,00
- Pavlova Frutas Vermelhas G – R\$ 180,00



❖ ***Pedido mínimo de 10 unidades por sabor, produtos monoporções.***

❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Pirulitos de Chocolate

Pirulito de chocolate maciço: R\$ 7,00/un

Sabor de Chocolate:

- Branco
- Meio Amargo

Itens adicionais:

- Scrap com o tema – R\$ 2,00
- Aplique em pasta americana – R\$ 3,00



❖ ***Pedido mínimo de 10 unidades por sabor.***

❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Cupcakes

Opções de Tamanhos:

- Grande - R\$ 7,00/un
- Mini – R\$ 5,00/un

Escolha a Massa:

- Branca
- Chocolate

Escolha o Recheio:

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Ninho



Adicione também:

- Crocante – R\$ 1,00/un
- Morango – R\$ 2,00/un
- Apliques pasta americana – R\$ 3,00/un
- Topo em scrap – R\$ 2,00/un

❖ ***Pedido mínimo de 10 unidades por sabor.***

❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Doces Finos

Opções de Farinha:

Amendoim – R\$ 6,50/un

Amêndoa – R\$ 8,00/un

Opções de Recheios:

- Brigadeiro de Chocolate
- Brigadeiro de Leite Condensado
- Brigadeiro de Morango
- Brigadeiro de Limão siciliano
- Brigadeiro de Ninho



❖ ***Pedido mínimo de 10 unidades por sabor.***

❖ ***Em caso de personalização dos doces, seja com apliques em pasta americana ou com arte em papel (scrap), entre em contato através do WhatsApp (85) 98811-8494.***



@kellybarreto_oficial



(85) 98811-8494



Como encomendar o seu

Bolo



❖ *Para a elaboração de um orçamento é necessário que sejam apontados os 4 itens descritos no Passo a Passo a seguir:*

1º Passo: Escolha o tamanho do bolo

Mini



Serve de
8 a 10 fatias
(Diâm.: 13cm)

P



Serve de
12 a 15 fatias
(Diâm.: 15cm)

M



Serve de
20 a 25 fatias
(Diâm.: 20cm)

G



Serve de
30 a 37 fatias
(Diâm.: 23cm)

Nossos bolos têm, em média, 13 a 14 cm de altura. Sendo composto por 3 discos de massa e 2 camadas de recheios.

Estes são os nossos tamanhos tradicionais. Caso você queira um bolo que sirva uma quantidade maior de convidados, sugerimos um bolo de andar ou uma composição de bolos, conforme desejar! Fale conosco via WhatsApp que lhe ajudaremos com muito carinho!



2º Passo: Escolha o sabor da massa

(Obs.: Não fazemos mix de sabores de massas.)

❖ Sabores tradicionais:

- Massa branca
- Massa de chocolate black

❖ Sabores especiais:

- Massa Red Velvet
- Massa amanteigada

3º Passo: Escolha o sabor do recheio

(Obs.: Nos tamanhos Mini e P, você pode escolher um único sabor. Se desejar o segundo, este entrará como adicional)

❖ Sabores tradicionais:

- Brig. de Chocolate
- Brig. de Leite Condensado
- Coco
- Limão Siciliano
- Leite Ninho
- Oreo

❖ Sabores especiais:

- Ganache de Chocolate
- Mousse de Chocolate
- Mousse de Morango
- Creme de 4 leites
- Kinder Bueno
- Crème Brûlée

❖ Itens adicionais:

- Crocante
- Morango
- Geleia de Frutas Vermelhas
- Nutella



4º Passo: Escolha a cobertura

❖ Coberturas:

- Nakedcake (sem cobertura)
- Chantinho
- Buttercream
- Ganache

Para a decoração do seu bolo, pedimos que nos envie uma foto modelo que servirá de inspiração para a confecção do seu bolo. Lembramos que, em hipótese alguma, entregaremos cópias fiel da imagem disponibilizada. Esta servirá exclusivamente como direcionamento para a criação do seu bolo.

IMPORTANTE!!!

Pedimos uma antecedência mínima de 3 dias para a elaboração do seu bolo!

