

Entremets

Torta francesa entre camadas à base de mousse

TAMANHOS

PEQUENO

Serve em média 15 pessoas

R\$ 130

MÉDIO

Serve em média 25 pessoas

R\$ 180

GRANDE

Serve em média 35 pessoas

R\$ 240

Manga com Framboesa

Biscuit, mousse de manga, creme de framboesa e glaçagem de chocolate

Trois Chocolat

Biscuit, mousse de chocolate ao leite, mousse de chocolate branco e ganache meio amarga

Fraisier

Biscuit, creme de baunilha, morango fresco picado, finalizado com merengue italiano

Caramel Beurre Salé

Biscuit, mousse de baunilha, creme de avelã, caramelo salgado e glaçagem de chocolate

Vanilla e Fruit Rouges

Biscuit, mousse de baunilha com chocolate branco, creme de frutas vermelhas e glaçagem de chocolate

Kivi com Morango

Biscuit, mousse de kiwi, coulis de morango, finalizado com gelatina de morango

Pistache e Chocolate

Biscuit, mousse de chocolate, creme de pistache e cobertura de chocolate

Tartelettes

Torta elaborada com massa de farinha de amêndoas, bem crocante

TAMANHO ÚNICO - SERVE EM MÉDIA 15 PESSOAS - R\$130

Limão

Mousse de limão e merengue suíço

Maçã

Creme leve de maçã com toque de baunilha, finalizada com maçã caramelizadas

Banana com Doce de Leite

Creme de bananas com doce de leite, finalizada com chantilly e canela

Choconozes

Creme de baunilha fresca, nozes moídas, ganache de chocolate meio amargo, finalizado com nozes picadas

Morango

Creme de baunilha finalizada com morangos

Frutas Vermelhas

Creme de baunilha finalizada com morangos

**Verificar disponibilidade*

**R\$145*

Trufa Branca

Trufa branca, raspas de limão siciliano, crumble de avelã, finalizada com merengue de mel

Abacaxi com Coco

Mousse de coco, abacaxi macerado e merengue suíço

Especiais

Bûche de Pistache

Biscuit de pistache, ganache de chocolate meio amargo e cobertura de chocolate

Serve em média 6 pessoas
R\$ 85

Serve em média 12 pessoas
R\$ 145

Bûche de Frutas Vermelhas

Biscuit de frutas vermelhas, ganache de chocolate meio amargo e cobertura de chocolate

Serve em média 6 pessoas
R\$ 85

Serve em média 12 pessoas
R\$ 145

Torta Holandesa

Base de biscoito, leve creme amanteigado de baunilha fresca, ganache de chocolate meio amargo, decorada com biscoitos de chocolate

Mini
R\$ 90

PP
R\$ 140

P
R\$ 210

M
R\$ 285

G
R\$ 360

Saint-Honoré

Leve massa folhada, chantilly, bombas recheadas com creme de confeiteiro e finalizadas com caramelo

Serve em média 15 pessoas
R\$ 130

Tarte Tatin

Base de massa semi folhada, com maçãs cozidas na canela

Serve em média 6 pessoas
R\$ 85

Serve em média 12 pessoas
R\$ 145

Ópera

Biscuit de amêndoas, butter cream de café e creme de chocolate

Serve em média 8/10 pessoas
R\$ 130

Serve em média 20 pessoas
R\$ 260