

CATÁLOGO DE

Bolos

DASIL  
doce

@dasildoces

☎ 48 99944-3687

# BOLOS FESTIVOS

Nossos bolos são vendidos por tamanho. Abaixo segue uma média dos pesos, tamanhos e diâmetros de cada um deles. A cobertura que usamos é o chantininho.

## TAMANHOS E VALORES

<b>P</b>	diâmetro <b>15cm</b> cakeboard <b>22cm</b>	aprox. <b>1,7kg</b> serve aprox. <b>10 a 12 fatias</b>	<b>R\$ 140,00</b> sabores tradicionais
<b>M</b>	diâmetro <b>17cm</b> cakeboard <b>28cm</b>	aprox. <b>2,2kg</b> serve aprox. <b>18 a 20 fatias</b>	<b>R\$ 180,00</b> sabores tradicionais
<b>G</b>	diâmetro <b>20cm</b> cakeboard <b>28cm</b>	aprox. <b>2,8kg</b> serve aprox. <b>25 a 28 fatias</b>	<b>R\$ 225,00</b> sabores tradicionais
<b>GG</b>	diâmetro <b>23cm</b> cakeboard <b>32cm</b>	aprox. <b>3,5kg</b> serve aprox. <b>30 a 35 fatias</b>	<b>R\$ 270,00</b> sabores tradicionais
<b>XG</b>	diâmetro <b>25cm</b> cakeboard <b>32cm</b>	aprox. <b>4,5kg</b> serve aprox. <b>40 a 42 fatias</b>	<b>R\$ 360,00</b> sabores tradicionais

\*SABORES ESPECIAIS POSSUEM ACRÉSCIMO DE R\$ 25,00

## BOLOS DE ANDARES

Bolos de andares APENAS com bolo superior fake (isopor).

Os bolos de andares são produzidos a partir de 2,5kg.

**Adicional de R\$40,00**

Todos os bolos são decorados com a cobertura de chantininho.

# SABORES TRADICIONAIS

## **DOIS AMORES (o mais pedido) ♥**

uma camada de brigadeiro gourmet chocolate e uma camada de brigadeiro de leite ninho

## **COCO + CHOCOLATE**

uma camada de brigadeiro gourmet chocolate e uma camada de beijinho de coco

## **NOZES E DOCE DE LEITE**

uma camada de brigadeiro de nozes e uma camada de brigadeiro de doce de leite

## **BOMBOM**

duas camadas de brigadeiro gourmet chocolate OU brigadeiro de leite ninho com bombom (ouro branco OU sonho de valsa)

## **AMENDOIM + BRIGADEIRO**

uma camada de brigadeiro gourmet chocolate OU brigadeiro de leite ninho e uma camada brigadeiro de amendoim (paçoca)

## **LIMÃO + CHOCOLATE**

uma camada de brigadeiro gourmet chocolate e uma camada de ganache de limão

## **MARACUJÁ + CHOCOLATE**

uma camada de brigadeiro gourmet chocolate e uma camada de ganache de maracujá

# SABORES ESPECIAIS + R\$25

## **NINHO + NUTELLA**

duas camadas brigadeiro de leite ninho + Nutella nas duas camadas

## **FRUTAS VERMELHAS (o mais pedido) ♥**

duas camadas brigadeiro de leite ninho + geleia artesanal de frutas vermelhas nas duas camadas

## **ABACAXI + COCO**

duas camadas beijinho de coco + compota artesanal de abacaxi nas duas camadas

## **AMEIXA + COCO**

duas camadas beijinho de coco + compota artesanal de ameixa nas duas camadas

## **MORANGO**

duas camadas brigadeiro de 4 leites + geleia artesanal de morango nas duas camadas

## **GANACHE + MORANGO**

uma camada brigadeiro de leite ninho + geleia artesanal de morango e uma camada de ganache de chocolate preto

## **PISTACHE**

uma camada brigadeiro branco + geleia artesanal de frutas + uma camada de brigadeiro de pistache



# ADICIONAIS DE DECORAÇÃO



GLITTER (GLOWCAKE)  
• R\$ 12,00 POR KILO



METALIZADOS  
+ R\$ 10,00



CORES FORTES  
+ R\$ 5,00 POR COR



DRIP CAKE: calda  
escorrida no bolo  
+ R\$ 10,00



FLORES NATURAIS A  
PARTIR DE R\$ 25,00



FRUTAS OU  
CHOCOLATES  
A PARTIR DE R\$ 25,00



BRIGADEIRO R\$ 2,50  
UNIDADE



TOPO DE BOLO A  
PARTIR DE R\$ 30,00



VINTAGE CAKE  
+ R\$ 20,00



BOLOS FLORAIS  
DESENHADOS A  
MÃO + R\$ 10,00



STENCIL  
+ R\$ 10,00



# ACESSÓRIOS



Placas acrílicas  
a partir de R\$ 15,00



Vela palito metalizada  
R\$ 5,00 a unidade



Vela faísca  
(embagem com 4 und)  
R\$ 9,00

## IMPORTANTE

- Bolos com tonalidades fortes levam grande quantidade de corante alimentício e por isto podem deixar a cobertura com gosto residual e colorir a boca na hora do consumo.
- A quantidade de fatias é uma média, podendo variar dependendo a espessura que é cortada.
- Todos os bolos possuem 2 camadas de recheios e 3 camadas de massa branca de baunilha
- Todos os bolos tem em média 11 cm de altura
- Todos os bolos acompanham cake board (prato de mdf) e caixa de transporte

## RECOMENDAÇÕES

- Os bolos são produtos frágeis portanto devem ser transportados e armazenados com cuidado.
- Recomendamos que o transporte seja feito no chão do carro.
- Indicamos também que sejam armazenados na geladeira logo após a retirada em nosso ateliê, não devendo, portanto, permanecer mais do que o percurso "loja > local da festa" com o bolo no carro.
- Não nos responsabilizamos por bolos transportados/armazenados fora destas condições. E nem por bolos retirados/entregues por terceiros.

# INFORMAÇÕES GERAIS



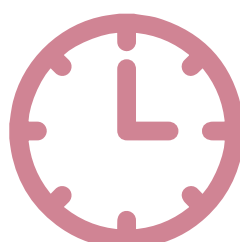
**Faça seu pedido com antecedência.**



**Todos os bolos acompanham caixa para transporte.**



**Atendimento somente via whatsapp: (48) 99944-3687**



**Ter à sex das 13h às 19h  
Sáb das 9h às 12h.**



**OBS: Os bolos para domingo deverão ser entregues ou retirados igualmente no sábado e armazenados na geladeira até o consumo.**

**CASO PRECISE DO SEU PEDIDO PARA O PERÍODO DA MANHÃ, VERIFIQUE A POSSIBILIDADE DE RETIRAR NO DIA ANTERIOR**

- **O tamanho solicitado será uma média, caso o peso final ultrapasse o pedido, não cobraremos o excedente.**

## FORMAS DE PAGAMENTO

**Solicitamos sempre um pagamento de entrada de 50% . Os pedidos somente estarão confirmados e inseridos na agenda de produção mediante confirmação do pagamento da entrada.**

- **Dinheiro, PIX, depósito, transferência bancária e cartões (credito e débito).**
- **Parcelamentos no cartão de crédito possuem acréscimo da máquina do cartão.**



- **Prazo de desistência com reembolso integral do valor adiantado: 72 HORAS de antecedência da data e horário agendado. Após o prazo esse valor não será reembolsado.**

## ENDEREÇO

Trabalhamos apenas com retirada com hora agendada,  
**NÃO FAZEMOS ENTREGA.**

---



Av. Santos Dumont, 2240 - Sala 101  
Bairro São Luiz, Criciúma - SC.  
Em frente a Fruteira do bairro São Luiz  
(fica em cima da loja Villa Organi)

## ATENÇÃO!

Seu pedido só estará 100% garantido após o envio do comprovante referente ao 50% do valor do pedido e também de todos os seus dados pessoais, modelo de bolo ou itens do pedido, e principalmente, data e hora de retirada.

O valor de 50% do pedido poderá ser pago preferencialmente via PIX ou transferência bancária.



**Conversas solicitando orçamento/valores  
não são garantia de que seu  
pedido está confirmado.**



CATÁLOGO DE

Bolos

DASIL  
doce

@dasildoces

☎ 48 99944-3687