



Natal

• c a r d á p i o •

TORTA MOUSSE CHOCOLATE

P 75 G 140

Torta com base de bolacha e duas camadas de mousse, assada e gelada.

TORTA MARSHMALLOW

P 70 G 160

Torta com base de bolacha, mousse de chocolate e recheio de marshmallow cremoso



TORTA DAMASCO

P 85 G 160

Torta com base de bolacha, mousse de chocolate e recheio de geleia de damasco

TORTA CAROL

P 80 G 150

Torta com base de oreo, recheio de doce de leite, chocolate e chantili com gotas meio amargo

CHEESECAKE NY

P 90 G 190

Cheesecake tradicional, assado. Coberto com geleia de frutas vermelhas



trufaria
confeitaria
artesanal



Natal

• c a r d á p i o •

TART PRALINÉE

U 110

Tart de chocolate com pralinée de avelãs

TART LEMON

U 110

Tart com curd de limão siciliano e merengue queimado



BOLO NOZES COM CAMELO

P 140 G 310

Bolo com massa e recheio de nozes, intercalado com camadas de caramelo toffee

BOLO FLORESTA NEGRA

P 140 G 310

Bolo de chocolate com chantili e cerejas em calda.

GUILANDA BROWNIE

U 260

Brownie em formato de guirlanda natalina, coberto com brigadeiro e morangos.



trufaria
confeitaria
artesanal



Natal

• c a r d á p i o •

TAÇA BARILOCHE

P 120 G 220

Montada com bolo de chocolate, morangos, crocante, damasco e chantili

TAÇA MOUSSE CHOCOLATE

P 100 G 190

Mousse de chocolate com crocante de castanhas e raspas de chocolate.



TAÇA MOUSSE MARSHMALLOW

P 100 G 190

Mousse com blend de chocolates, farofinha de bolacha e marshmallow

TAÇA TIRAMISSU

P 130 G 240

~Sobremesa de café, mascarpone e chocolate, montada na taça.



trufaria
confeitaria
artesanal



Natal

• c a r d á p i o •

REFERÊNICAS

TAMANHOS

U - ÚNICO (Tart - 8 pessoas | Guirlanda - 10 pessoas)

P - PEQUENO (Tortas e Taças - 6 pessoas | Bolo - 12 pessoas)

G - GRANDE (Tortas e Taças - 12 pessoas | Bolo - 30 pessoas)



O QUE É?

TART - Torta com massa tradicional, baixinha (2cm) e recheio com sabor mais intenso.

PRALINÉE - Castanhas caramelizadas e processadas em forma até o ponto de pasta. Sabor bem acentuado.

CURD - Creme com base cítrica, feito com manteiga, açúcar e gemas, bem azedinho e intenso.

CARAMELO TOFFEE - Caramelo de açúcar cremoso, quase no ponto "puxe".