

Menu
DE BOLOS E DOCES
2025

Diamond
CONFEITARIA



Escolha o tamanho do seu bolo



Aro 13cm
Cakeboard 20cm

Aprox. 1.500g
Serve aprox. 8 fatias

R\$ 190,00



Aro 15cm
Cakeboard 22cm

Aprox. 2.000g
Serve aprox. 16 fatias

R\$ 256,00



Aro 17cm
Cakeboard 22cm

Aprox. 2.500g
Serve aprox. 20 fatias

R\$ 320,00



Aro 20cm
Cakeboard 25cm

Aprox. 3.200g
Serve aprox. 30 fatias

R\$ 380,00

Não trabalhamos apenas com bolos de um andar. Caso seu evento passe de 30 convidados, temos a opção do combo, bolo single + bolo de corte. O bolo single é o bolo tradicional que vai ficar na mesa do seu evento, compondo a decoração da mesa e o bolo de corte ficará na cozinha apenas para ser servido e complementar a quantidade.

Outra opção são os bolos duplos (cake+fake). O Bolo duplo trata-se de um bolo de andar duplo, onde a base do bolo é verdadeira, o qual você poderá cortar e servir as fatias e a parte de cima do bolo será falsa, tornando seu bolo mais alto e imponente na decoração da mesa. Os bolos duplos são muito utilizados para eventos de 15 anos, festas em idades cheias, como por exemplo 30, 40, 50 anos e etc.

Para bolos duplos ou fakes, por favor, consultar nossa equipe de atendimento via whatsapp.



Escolha sua massa

Branca tradicional
Chocolate
Red velvet
Nozes
Mirtilo

Escolha seu recheio (até 02 opções)

Brigadeiro ao leite
Brig. de choc.meio amargo
Brigadeiro de ninho
Brigadeiro 4 leites
Brigadeiro de nozes
Brigadeiro de pistache
Cocada cremosa
Creme de avelã
Doce de leite
Doce de leite com nozes
Trufa de chocolate preto
Trufa de chocolate branco
Trufa de limão
Trufa de maracujá
Laka com oreo



Adicionais p/recheio (até 01 opção)

- Geleia de frutas vermelhas
- Geleia de frutas amarelas
- Morangos frescos
- Compota de abacaxi
- Caramelo salgado



Escolha sua cobertura

- Buttercream
- Pasta Americana



SUGESTÕES DA CHEF

Combinações Perfeitas

- **Cremoso de Ninho:** Massa branca com creme de ninho e morangos frescos ou geleia de frutas vermelhas.
- **Chocolatudo:** Massa de chocolate, com creme aveludado de chocolate.
- **Lemon and Berry:** Massa com mirtilos, creme de limão e compota de frutas vermelhas.
- **Passion:** Massa de chocolate com trufa de maracujá e trufa de chocolate 54%.
- **Red Velvet:** Massa veludo vermelho com recheio tradicional de cream cheese.
- **Clássico:** Massa de nozes, recheio de doce de leite com nozes, opcional, geleia de damasco.
- **Vintage:** Massa branca com cocada cremosa e compota de abacaxi.
- **Creme Patissiere:** Massa branca, recheio de doce de leite, creme de baunilha e compota de frutas vermelhas.
- **Caramelo:** Massa de chocolate, trufa de chocolate 63% e caramelo salgado.
- **Duo:** Massa de chocolate, recheio de chocolate branco e de chocolate 54%, opcional compota de morangos.

Decoração

- Nosso maior portfólio de bolos decorados é nosso instagram. Confira nosso instagram @piemonteconfeitaria para ter acesso ao diversos tipos de decoração para sua celebração.
- Também trabalhamos com encomendas especiais, caso você, não encontre o que procura na nossa página, então, é so consultar nossa equipe pelo whatsapp, onde teremos o maior prazer em projetar uma decoração unica para o seu evento.

A taxa de decoração varia com cada técnica aplicada e será incluída no seu orçamento final.

Trabalhamos com técnicas como:

Papelaria 3D, modelagem 3D, modelagem 2D, flores, pasta americana, butter cream, biscoitos decorados, toppers, números de chocolate, flores secas e etc.

Consulte nossa equipe para mais detalhes.

A seguir, veja alguma de nossas técnicas aplicadas no bolo.



Alguma das nossas decorações e seus valores.



Papelaria 3D
Entre: \$50-\$80



Balões Pasta Ame.
Entre: \$70 -\$120



Modelagem 3D
A partir: \$85



Bolo 3D
A partir \$180



Bolo esculpido
A partir - \$180



Laços
Entre: \$45 - \$70

Alguma das nossas decorações e seus valores.



Decoração Vintage
Entre: \$50-\$80



Pinturas
A Consultar



Pasta Americana
A partir de \$50



Flores de Açúcar
Mil folhas
A consultar



Flores naturais
Entre: \$50-\$80



Temático
A consultar

UM DOS NOSSOS
queridinhos

**Bolo mil folhas e
flores de açúcar
A Partir: \$75**



Formas de pagamento

- 50% no ato do pedido
- 50% restantes até 1 dia antes da retirada/entrega
- Pagamento através do link PagSeguro com cartão de crédito ou PIX.
- Encomendas só serão confirmadas com 50% do valor do pedido realizado por transferência bancária ou PagSeguro, após o envio do comprovante.

Entrega e Retirada

- A retirada poderá ser feita pelo cliente, no bairro Vila Maria Alta - SP (De segunda à sexta das 08hrs às 19hrs/ sábado das 07 hrs às 11 hrs).
- Delivery: Usamos a opção de Uber Flash (o cliente deve solicitar dentro do nosso horário de funcionamento e nos avisar quem será o motorista e qual o carro, nossa equipe colocará a encomenda dentro do carro e orientará o motorista).
- Não nos responsabilizamos por danos causados no transporte feito pelo cliente.

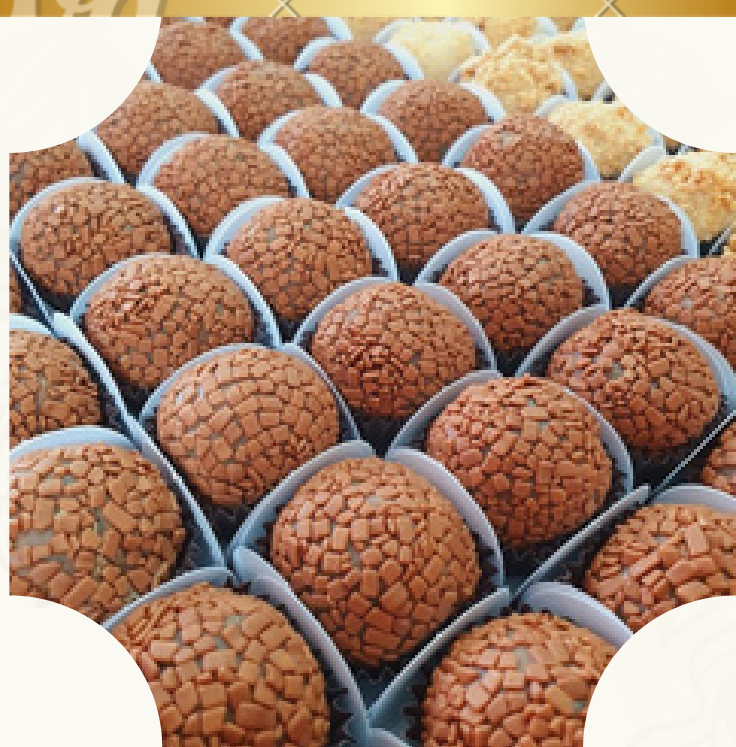
Brigadeiros *Sabores da* *infância* (18g cada)

- Ao Leite
- Chocolate Branco
- Chocolate Amargo 70%
- Churros
- Creme Brulee
- Maracujá
- Bicho de pé
- Doce de leite com Coco queimado
- Ninho
- Coco
- Paçoca

Valores:

- R\$ 3,80 (unidade)
- R\$ 350,00 (cento)

**Pedido mínimo 25
unidades do
mesmo sabor na
compra do cento.**



Brigadeiros *Premium* (18g cada)

- Pistache
- Oreo
- Ninho com Nutella
- Doce de leite c/
Laminas de
Amêndoas

Valores:

- **R\$ 4,50 (unidade)**
- **R\$ 420,00 (cento)**

**Pedido mínimo 25 unidades
do mesmo sabor na
compra do cento.**



 @piemonteconfeitaria

Piemonte
CONFEITARIA

 (11) 94860-4160