



## CARDÁPIO DE BOLOS, TORTAS E PAVÊS

### BOLOS

- Bolo de banana caramelada - massa de baunilha com topo de banana caramelada.  
Bolo de abacaxi caramelado – massa de baunilha com topo de abacaxi caramelado.  
Bolo de brigadeiro – massa de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro.  
Bolo de coco – massa de baunilha com recheio de beijinho de coco e cobertura de coco ralado.  
Bolo de Prestígio – massa de chocolate com recheio de beijinho de coco e cobertura de coco ralado.  
Bolo de nozes – massa de pão de ló de nozes com recheio de doce de nozes e cobertura de doce de leite com nozes raladas.  
Bolo Trufado – massa de pão de ló de chocolate com recheio de trufa de chocolate ao leite ou branco e cobertura de Ganache.  
Bolo de Castanha do Pará – massa de castanha do Pará com recheio e cobertura de doce de leite e castanhas raladas.  
Bolo que laranja – massa branca de laranja com cobertura de glacê de laranja.  
Tiramissú – delicada massa de biscoito champagne embebido em café, recheado com creme de queijo mascarpone.

### TORTAS

- Torta de morango - massa de biscoito maizena com recheio de creme Inglês e cobertura de morangos.  
Torta de maçãs - massa de biscoito Maizena com recheio de creme Inglês e cobertura de maçãs.  
Torta Holandesa - massa de biscoito Maizena e bolacha Calypso, recheio de creme Holandês e cobertura de creme Paris de chocolate meio amargo.  
Torta Mousse de chocolate - massa de pão de ló de chocolate com recheio de mousse de chocolate e cobertura de creme Paris de chocolate.  
Torta Mousse de maracujá - massa de pão de ló de baunilha com recheio de mousse de maracujá e cobertura de calda de maracujá cremosa.  
Cheesecake de frutas vermelhas - massa de biscoito Maizena com recheio de cream cheese e calda de frutas vermelhas.  
Cheesecake de maracujá – massa de biscoito maizena com recheio de Cheesecake de maracujá e calda de maracujá.  
Merengão de morango: discos de merengue recheado de chantili, calda de morangos e a fruta in natura.

### PAVÊS

- Pavê de chocolate – biscoito Maizena, creme de chocolate meio amargo e creme Paris.  
Pavê de creme Inglês – biscoito champagne, creme Inglês.  
Pavê de Nutella – biscoito champagne, creme inglês com Nutella.  
Pavê crocante – biscoito maizena, creme inglês e crocante de castanha de caju.  
Pavê de morangos – biscoito maizena, creme de chantilly com calda e pedaços de morango.  
Pavê de abacaxi – biscoito champagne, creme Paris com calda de abacaxi e pedaços da fruta.  
Pavê Alemão – biscoito champagne, chocolate ao leite e creme Holandês.