



Alquimia e Sabor

CARDÁPIO DOCES FINOS
2026



Se você ainda não é cliente, conheça nosso portfólio de produtos. Queremos surpreender você!

sobre nós

Existimos para realizar sonhos, promover momentos especiais aos nossos clientes através do melhor atendimento e dos melhores produtos para consumir e presentear. Trabalhamos com prazer e dedicação visando atender nossos clientes com excelência e satisfação.

produtos



DOCES FINOS

Variedade de produtos e sabores para você se deliciar.



BOLOS

Elegância e sabor à sua mesa.
Surpreenda seu paladar.



BEM CASADOS PERSONALIZADOS

Nosso diferencial no mercado de bem casados.
Flor de Sakura de chocolate personalizadas com tag dos noivos.



CORPORATIVO

Combinação perfeita entre sua marca e nosso produto.



DATAS COMEMORATIVAS

Datas especiais requerem produtos especiais. Presenteie quem você ama.





bases de chocolate



Bases de Chocolate*

AMARULA | 5,70

Caixinha de chocolate meio amargo, recheada com trufa de chocolate, licor de Amarula e nibs de cacau.

PISTACHE | 6,00

Caixinha de chocolate meio amargo, recheada com ganache e crespinho de pistache.




AVELÃ | 5,70

Caixinha de chocolate meio amargo recheada com creme de avelã, cobertos com crocante de massa filo assada.

DOCE DE LEITE COM NIBS | 5,70

Caixinha de chocolate meio amargo, recheada com doce de leite saborizado com laranja pera e nibs de cacau.

*As bases de chocolate meio amargo, podem ser substituídas por chocolate ao leite ou branco combinadas com os sabores acima relacionados.

A photograph of a wooden table with a black metal frame. On the table is a dark brown tray containing a grid of small, square pastries. The pastries have a golden-brown, textured top layer. The table is outdoors on a wooden deck. In the foreground, there are purple flowers and green foliage. The background shows a wooden wall and a gravel area.

*Base de chocolate belga
meio amargo com creme de avelã
e massa filo assada*



brigadeiros gourmet



Brigadeiros Gourmet

MEIO AMARGO | 4,60

Base de chocolate puro meio amargo, confeitados com mix flakes Monalisa Callebault ao leite e meio amargo.

AO LEITE | 4,60

Base de chocolate puro ao leite, confeitados com flakes Monalisa Callebault ao leite.

PISTACHE | 5,50

Base de chocolate puro branco, saborizado com pasta concentrada e crespinho de pistache.

CREME BRULLÉ | 5,50

Base de chocolate puro branco, saborizado com extrato concentrado de baunilha, gema de ovo e maçaricado com açúcar cristal.



COCADINHA | 4,60

Base de chocolate puro branco, com pedaços de coco e cobertura crocante de coco queimado.

*Brigadeiro gourmet
de pistache*





tarteletes



Tarteletes

COCO COM ABACAXI | 7,00

Massa crocante, leve e artesanal, produzida e assada na casa, recheada com cocada cremosa, compota de abacaxi artesanal, coberta com crocante de coco queimado.

LIMÃO | 7,00

Massa crocante, leve e artesanal, produzida e assada na casa, recheada com ganache de limão siciliano, coberta com merengue suíço maçaricado.



FRUTAS VERMELHAS | 7,80

Massa crocante, leve e artesanal, produzida e assada na casa, recheada com creme de Cream Cheese, geleia artesanal de frutas vermelhas, coberta com berry da estação.

GANACHE DE CHOCOLATE | 7,00

Massa crocante, leve e artesanal, produzida e assada na casa, recheada de ganache de chocolate meio amargo coberta com amora ou berry da estação.



Tartelete de frutas vermelhas



banbons artísticas



Bombons Artísticos

COEXISTENCE* MARACUJÁ | 5,80

Bombom de assinatura (CHOCOLATRIA by Simone Isumi*) de chocolate meio amargo, recheado com ganache de maracujá.

PIRÂMIDE DE OVOMALTINE | 5,80

Pirâmide de chocolate ao leite, recheada com creme crocante de Ovomaltine.

MINI SAKURA* DE LIMÃO | 5,80

Bombom de assinatura (CHOCOLATRIA by Simone Isumi*) em formato de mini flor de Sakura (flor da cerejeira) de chocolate meio amargo, recheado com ganache de limão siciliano.

CEREJAS TRUFADAS | 6,30

Esferas de cerejas de chocolate meio amargo, recheado de cereja chilena com talo com uma leve camada de trufa de chocolate.



CORAÇÃO RENDADO FLOR DE SAL | 5,80

Coração rendado de chocolate meio amargo, recheado de caramelo com um toque de flor de sal.

*Bombom assinado
de mini flor de sakura
recheada com ganache
de limão siciliano*





doces tradicionais



Doces Tradicionais



CAMAFEU DE NOZES | 5,60

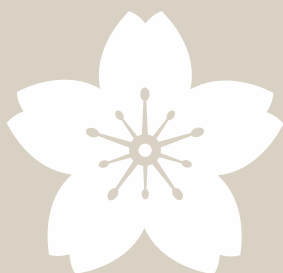
Doce tradicional camafeu com base de nozes, cobertos com foudan ou chocolate nobre branco .

DAMASCOS RECHEADOS | 6,00

Damascos recheados com creme de nozes, cobertos com uma fina camada de chocolate nobre branco.

BEM CASADOS FLOR DE SAKURA

Bem casado Flor de Sakura 60g aproximadamente de chocolate meio amargo ou ao leite, acondicionado em caixa branca semi rígida, tag personalizada com nome dos noivos, data do evento, frase de saudação e lacre adesivo.



Etiqueta com QCode direcionada via nuvem contendo mensagem de agradecimento dos noivos para convidados e familiares. Custo adicional sob consulta.

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

Bem casado (bolo de massa branca e doce de leite);
Brigadeiro belga cremoso (ao leite ou meio amargo);
Ganache de maracujá;
Ganache de limão;
Trufa de chocolate com Amarula meio amargo.



*Camafêu de nozes cobertos
com chocolate branco*



Bem casado flor de sakura
de chocolate mais amargo



balas



BOLOS

MASSAS

- Massa branca de baunilha
- Massa de chocolate
- Massa Red Velvet
- Massa de nozes
- Massa de limão siciliano
- Massa de mirtilo



RECHEIOS

- Ganache de doce de leite com nozes;
- Brigadeiro belga branco com compota de morango artesanal;
- Brigadeiro belga de chocolate meio amargo com geleia de frutas vermelhas artesanal;
- Cream Cheese com compota de frutas vermelhas artesanal;
- Creme de coco com caramelo de maracujá;
- Creme de coco com compota de abacaxi artesanal;
- Doce de leite artesanal com praliné de nozes;
- Ganache de baunilha, com compota de morango e redução de balsâmico;
- Ganache de chocolate meio amarga com cerejas chilenas;
- Ganache de chocolate meio amargo; com caramelo flor de sal;
- Ganache de limão siciliano;
- Ganache de maracujá silvestre;
- Ganache de pistache com compota de frutas vermelhas artesanal.

como funciona



CONTATO

A partir do primeiro contato, compreendemos as expectativas dos clientes e sugerimos combinações de sabores e texturas para formalizar a proposta.



DEGUSTAÇÃO

Após a escolha dos produtos, oferecemos 3 opções de degustação de doces finos:

- Caixa com 15 unidades (sem bem casados)
- Caixa com 15 unidades (com bem casados)



FECHAMENTO CONTRATUAL

Mediante escolha dos doces e aprovação da proposta, formalizamos contrato de prestação de serviços com as condições negociadas.

Saiba mais sobre nossos serviços

- Sugerimos a quantidade de 4 a 6 docinhos por convidado;
- Trabalhamos com quantidade mínima 150 unidades;
- Solicitamos antecedência de 2 meses para encomendas, contudo faremos o possível para atendê-lo com prazo reduzido, conforme disponibilidade de agenda e complexidade dos produtos;
- Realizamos degustação para grandes eventos. O custo da degustação retorna para o cliente mediante aprovação da proposta (contratação mínima de 150 unidades de doces finos para a devolução em 100%);
- Atendemos nossos clientes com produtos personalizados;
- Cobramos taxa de entrega e assessoria de organização na distribuição dos doces finos, bolo e bem casados em local pré definido pelo espaço do evento;
- Oferecemos condições de pagamento acessíveis conforme encomenda.

Consulte-nos!



*Caixa degustação
Alquimia e Sabor*



FALE CONOSCO



11 98331 4786 (LAÉRCIO).



contato@alquimiaesabor.com
www.alquimiaesabor.com.br



@alquimiaesabor