



# *Alquimia e Sabor*

**CARDÁPIO DOCES FINOS**

2025



# 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



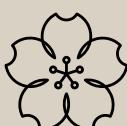
### DOCES FINOS

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 | 6,30**

Caixinha de chocolate meio amargo, recheada com ganache e crespino 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 | 6,30**

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.

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



# *Brigadeiros Gourmet*



# *Brigadeiros Gourmet*

## **MEIO AMARGO | 4,50**

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

## **AO LEITE | 4,50**

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

## **PISTACHE | 5,20**

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

## **CREME BRULLÉ | 5,20**

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



## **COCADINHA | 4,50**

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

*Brigadeiro gourmet  
de pistache*



# tarteletes



# Tarteletes

## COCO COM ABACAXI | 7,20

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 | 6,80

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



## FRUTAS VERMELHAS | 7,20

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 | 6,80

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

# Bombons artísticos



# Bombons Artísticos

## **COEXISTENCE\* MARACUJÁ | 5,70**

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

## **PIRÂMIDE DE OVOMALTINE | 5,50**

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

## **MINI SAKURA\* DE LIMÃO | 5,70**

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 | 6,80**

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 | 5,50**

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 | 5,70**

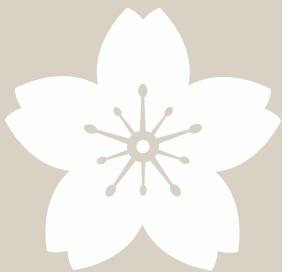
Doce tradicional camafeu com base de nozes, cobertos com foudan ou chocolate nobre branco .

## **DAMASCOS RECHEADOS | 5,70**

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.



*Camafeu de nozes cobertos  
com chocolate branco*

Bem casado flor de sakura  
de chocolate meio amargo





Ballas



# BOLOS

## MASSAS

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



## RECHEIOS

- Baba de moça com nozes;
- Brigadeiro belga branco de champanhe com compota de morango artesanal;
- Brigadeiro belga de chocolate meio amargo com compota de morango artesanal;
- Cream Cheese com compota de frutas vermelhas artesanal;
- Creme de coco com caramelo de maracuja;
- Creme de coco com compota de abacaxi artesanal;
- Doce de leite saborizado com laranja pera e nibs de cacau;
- Ganache de baunilha, morangos polvilhados no açúcar (ou compota de morango) e redução de balsâmico;
- Ganache cremoso de chocolate;
- Ganache cremoso de chocolate meio amargo; com caramelo flor de sal;
- Ganache de limão siciliano;
- Ganache de pistache com compota de frutas vermelhas artesanal.

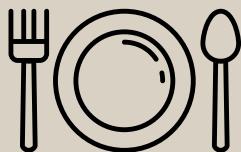
# como funciona

---



## 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](mailto:contato@alquimiaesabor.com)  
[www.alquimiaesabor.com.br](http://www.alquimiaesabor.com.br)



**@alquimiaesabor**