



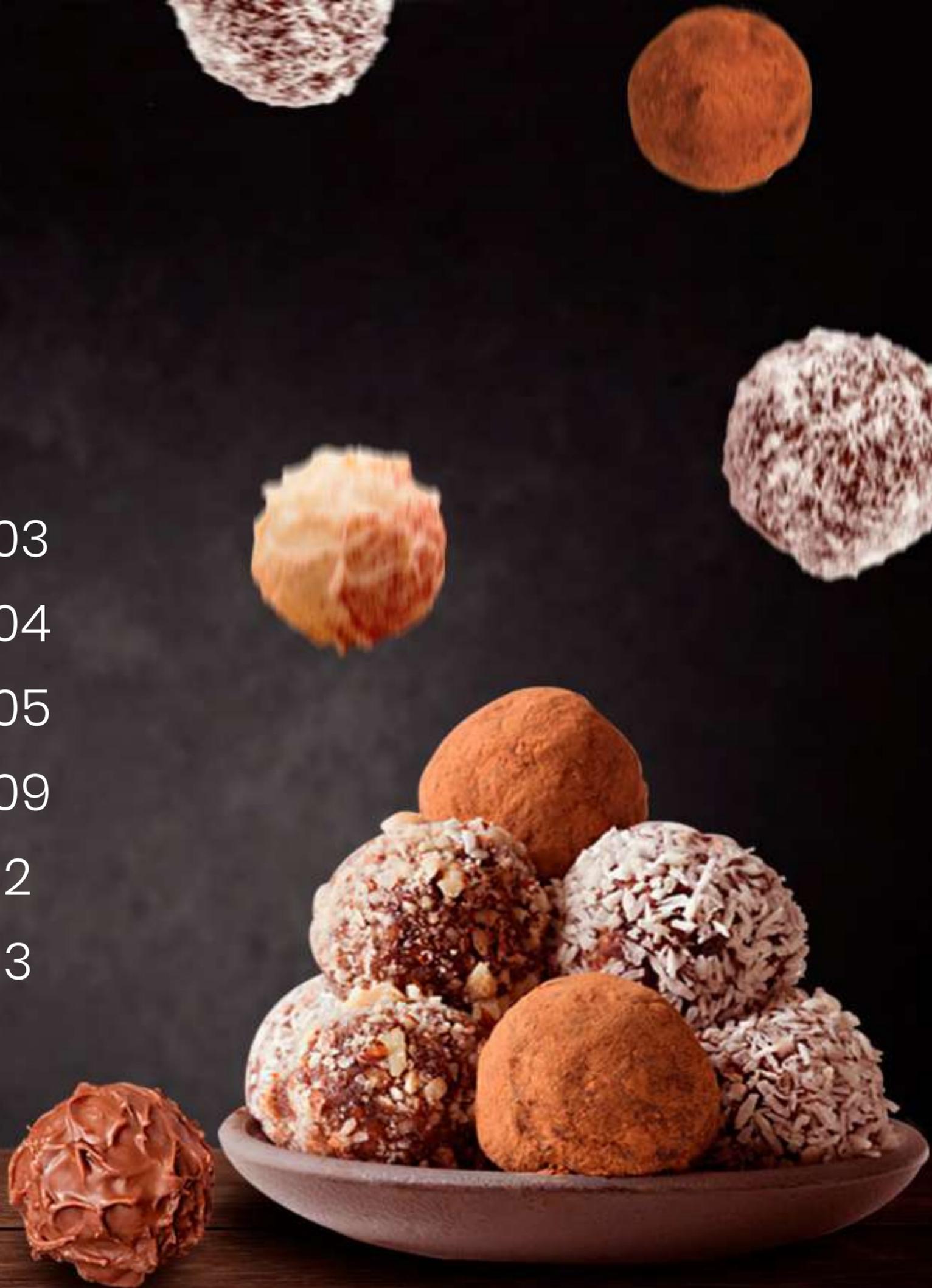
DESGUSTARE BELEM

BISTRÔ & BOMBONIERE



Índice

| | |
|------------------|----|
| - Nossa História | 03 |
| - O que fazemos? | 04 |
| - Nossos Bolos | 05 |
| - Nossos Doces | 09 |
| - Lembrancinhas | 12 |
| - Contato | 13 |

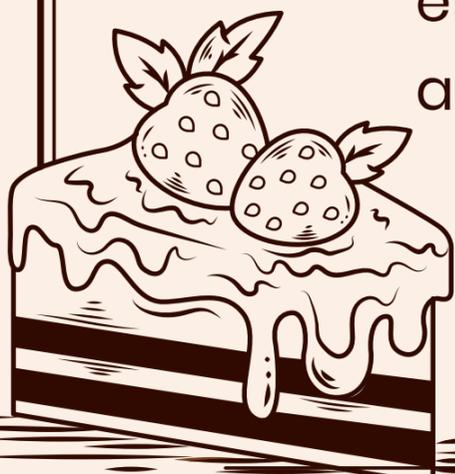


Nossa história

Nossa história teve início em 2013 com os requisitados Pães de Mel, onde, para nós, não era só um simples doce, pois, trazia consigo um sabor inesquecível a cada mordida. Após um tempo tendo eles como carro-chefe, surgiram os primeiros pedidos de bolos, eram apenas testes, mas foram aumentando e conquistando

ainda mais clientes.

Nós somos a Degustare Belem, a primeira cafeteria com bolos e chocolates belgas nacionais, fundada oficialmente em 2019, com anos de pesquisas, criando e confeitando nossa personalidade, tendo como foco a realização de seus sonhos mais doces.





O que fazemos

Como podemos te atender?
Fazemos bolos, doces, chocolates personalizados e lembrancinhas, para todo tipo de evento, desde corporativo até casamento. Todas as nossas delícias são feitas com ingredientes de altíssima qualidade, garantindo o melhor sabor para seu momento especial.



Nossos Bolos





Bolos Especiais

◆ KINDER BUENO

Massa de chocolate , com camadas de recheio de chocolate branco kinder, Recheio de Creme de Avelã e coberto com Ganache e Brigadeiro Branco

◆ MORANGO RECHEIO NESTLÉ

Massa Branca, com camadas de recheio de morango nestlé , coberto de chantilly

◆ RED VELVET COM FRUTAS

Massa Red Velvet recheada com cream cheese e coberto com creme cheese e frutas vermelhas

◆ TWIX

Massa de chocolate, com camadas de creme de chocolate Twix, coberto com mousse de chocolate e bombom Twix e de Creme de Caramelo

◆ FERRERO ROCHER

Massa de chocolate, com de Creme de Avelã e pedaços de avelã, coberto com Ganache e chocolate preto e bombom Ferrero Rocher

◆ KIT KAT

Massa Chocolate, com camadas de recheio de chocolate Kit Kat, coberto com mousse de chocolate e bombom Kit Kat

◆ OREO, MORANGO E NUTELLA

Massa de chocolate , com creme de laka com pedaços de oreo , creme de avelã e pedaços de morango cobertura blindagem com brigadeiro vela

◆ RED VELVET

Massa recheada com cream cheese e coberto com creme cheese morangos e geleia



Bolos Variedades



◆ SONHO DE VALSA

Massa chocolate, com camadas de um delicioso creme sonho de valsa e uma camada de creme de chocolate cobertura de mousse de chocolate com bombom sonho de valsa

◆ BRIGADEIRO COM MORANGO

Massa de chocolate, com camadas de recheio de Brigadeiro e 100% frutas Morango coberto com mouse de chocolate

◆ BRIGADEIRO COM MOUSSE DE MARACUJÁ

Massa chocolate, com camadas de recheio de Brigadeiro e mouse de Maracujá 100% fruta coberto com chantilly e geleia de maracujá

◆ DOCE DE LEITE COM ABACAXI

Massa branca, com camadas de recheio de doce de leite e pedaços de abacaxi 100% fruta coberto com chantilly

◆ DOCE DE LEITE COM NOZES

Elaborado com uma deliciosa Massa branca, com camadas de recheio de doce de leite com Nozes coberto com o mais puro chantilly

◆ FESTIVAL NESTLÉ MERENGE MORANGO

Preparado com uma deliciosa massa branca, com recheio de morango e pedaços da fruta com camadas de suspiro e cobertura de morango com chantilly e fios de leite condensado

◆ FOLHADO CREME E FRUTAS

Elaborado com uma deliciosa Massa branca com camadas de massa folhada, com recheio de creme branco e 100% frutas em pedaços



Nossos Doces



Doces



◆ TRADICIONAIS - 10G

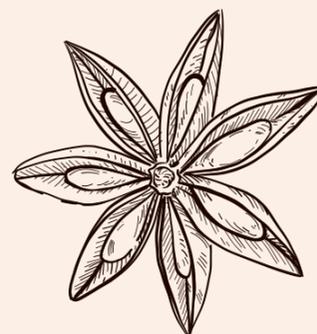
- Brigadeiro
- Beijinho
- Cajuzinho
- Bicho de Pé

◆ TRADICIONAIS - 15G

- Brigadeiro
- Beijinho
- Cajuzinho
- Casadinho
- Bicho de Pé
- Prestígio

◆ TRADICIONAIS - 15G

- Ninho com Nutella
- Churros
- Maracujá
- Prestígio
- Olho de Sogra
- Doce de Leite com Coco Queimado



◆ BRIGADEIROS GOURMET

Feito com Chocolate Belga e confeitos Belga Callebaut

- Tradicional
- Crocante Tradicional
- Limão Siciliano
- Ovo Maltine
- Cereja
- Café
- Crocante Branco
- Amargo 70%
- Branco
- Caramelo com Flor de Sal

◆ BRIGADEIROS GOURMET

- Brullé
- Amêndoas
- Pistache
- Camafeu
- Amarula Ampola
- Red Label Ampola





◆ DOCES GOURMET

- Physalis
- Damasco Trufado
- Rosa Ganache
- Trufa ao Leite Belga
- Trufa Meio Amargo Belga
- Quadrado de Brownie Recheado com fruta a escolha
- Tortinha de CheeseCake - Frutas Vermelhas e Romeu e Julieta

◆ BOMBONS RECHEADOS

- Maracujá
- Limão
- Coco
- Brigadeiro
- Abacaxi

◆ VARIEDADES

- Ninho com Uva
- Fudgue com transfer
- Coração Rendado
- Caixa de Chocolate de Cereja
- Caixa de Chocolate Maracujá e Limão



Lembrancinhas

PERSONALIZADAS

- Brownie
- Cookies
- Bem Casado
- Bolo Bombom
- Mini bolo Naked Cake
- Pirulitos de Chocolate Simples
- Mini Pão de Mel redondo simples
- CupCakes Grandes e Recheados com Cobertura de Chantilly
- CupCakes Grandes com Cobertura de Ganache ou Brigadeiro





DESGUSTARE BELEM

BISTRÔ & BOMBONIERE



Contato

(11) 96345-8549

(11) 95023-4099

Endereço

AV FRANCISCO PEREIRA DE CASTRO, 295
ANHANGABAÚ, JUNDIAÍ - SP

