



Atelier Castelo

CONFEITARIA ARTESANAL

*Transformando momentos
especiais em doces memórias*

ATELIER CASTELO
CONFEITARIA ARTESANAL

Prazer, eu sou a *Thaís!*

E ESTE É O MEU PROPÓSITO:
TRANSFORMAR MOMENTOS ESPECIAIS
EM DOCES MEMÓRIAS.

A confeitaria sempre fez parte da minha história. Cresci em uma família de mulheres que expressam amor através da cozinha e aprendi, desde cedo, que fazer doces vai muito além de seguir receitas: é uma forma de cuidar, acolher e criar memórias.

Minha avó trabalhou durante muitos anos preparando bolos, doces e salgados, enquanto minha mãe e minha tia sempre fizeram da cozinha um lugar de afeto e união. Foi observando essas mulheres tão fortes e inspiradoras que nasceu o meu amor pela confeitaria.

Depois de oito anos atuando como nutricionista, decidi dar espaço a um sonho que sempre esteve comigo e transformar em realidade aquilo que realmente me fazia feliz: o Atelier Castelo.

Hoje, cada bolo e cada doce que sai daqui carrega um pedacinho da minha história, muito carinho e o desejo de tornar cada celebração ainda mais especial.



Seja muito bem-vindo(a)
ao Atelier Castelo.
**Será uma alegria fazer
parte da sua história!**



ATELIER CASTELO

CONFEITARIA ARTESANAL

INFORMAÇÕES IMPORTANTES



PRODUTOS ARTESANAIS

Todos os nossos produtos são **produzidos artesanalmente e sob encomenda**. Por isso, pequenas variações de acabamento podem acontecer e fazem parte do trabalho manual. As **imagens enviadas são utilizadas como referência**, respeitando nosso estilo e as possibilidades técnicas de cada projeto.



ENCOMENDAS

Pedidos com antecedência mínima de 5 dias, conforme disponibilidade da nossa agenda. A data é reservada somente após o pagamento de **50% do valor (sinal)** ou do **valor integral**. O saldo restante poderá ser pago na retirada.



RETIRADA

Atendemos exclusivamente com **retirada no Recreio dos Bandeirantes – RJ**, em horário previamente agendado. A retirada pode ser feita pelo cliente ou por motorista de aplicativo indicado por ele. Após a retirada, o transporte, armazenamento e a integridade do produto passam a ser responsabilidade do cliente.
Aos domingos não realizamos atendimento.



CONSERVAÇÃO

Mantenha os produtos **refrigerados e bem embalados**. **Consuma em até 5 dias**. Para melhor experiência de sabor e textura, retire da geladeira entre **30 e 40 minutos antes do consumo**. Pode ser **congelado por até 30 dias**, desde que bem embalado. Bolos em buttercream não devem ser expostos ao sol ou a temperaturas elevadas, pois essa cobertura é sensível ao calor.



CANCELAMENTOS E ALTERAÇÕES

Deverão ser solicitados com **pelo menos 5 dias de antecedência** da data agendada. Dentro desse prazo, o valor pago poderá ser reembolsado ou convertido em **crédito válido por até 3 meses**. Após esse período, não será possível realizar reembolso ou gerar crédito, pois a produção, o planejamento e a aquisição dos insumos poderão já ter sido iniciados.



*Ao confirmar sua encomenda,
consideramos que estas informações foram lidas e aceitas.*

Como fazer *sua encomenda?*

SEGUEM ALGUMAS INFORMAÇÕES
PARA TE AJUDAR.



REFERÊNCIA

Você pode nos enviar um modelo de referência e criaremos algo especialmente para você, respeitando o nosso estilo e as possibilidades técnicas da confeitaria.



INFORMAÇÕES DO SEU PEDIDO

Para que possamos te atender da melhor forma, nos envie por gentileza:



Nome completo



Data do evento



Ocasião



Tamanho desejado
(número de fatias)



Decoração escolhida



Foto de referência
(se tiver)



ESTRUTURA DOS NOSSOS BOLOS

NAKED CAKE

Três camadas de massa e três camadas de recheio, sendo a última a decoração do bolo.

BOLOS COM ACABAMENTO EM BUTTERCREAM

Quatro camadas de massa e três camadas de recheio.



Trabalhamos com **bolo padrão alto**, proporcionando mais estrutura e um acabamento impecável.



*Será um prazer fazer parte
do seu momento especial!*

CATÁLOGO DE

Bolos *Decorados*



Modelos *de Bolos*

PARA TORNAR SEUS MOMENTOS
AINDA MAIS ESPECIAIS



NAKED CAKE



BUTTERCREAM



DOCURA EM CADA CELEBRAÇÃO



Bolos *Decorados*

BOLOS REDONDOS

TRANSFORMANDO MOMENTOS ESPECIAIS EM DOCES MEMÓRIAS



15cm

10 FATIAS



Naked
a partir de

R\$ 155



Buttercream
a partir de

R\$ 235



20cm

20 A 25 FATIAS



Naked
a partir de

R\$ 235



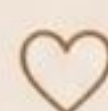
Buttercream
a partir de

R\$ 335



25cm

35 A 40 FATIAS



Naked
a partir de

R\$ 320



Buttercream
a partir de

R\$ 450



LONG CAKE

30cm (comprimento) x 10cm (largura)

24 FATIAS

A partir de

R\$ 350



OBSERVAÇÕES

Todos os nossos bolos são feitos artesanalmente e os valores podem variar de acordo com os recheios e a decoração escolhida.

Por isso, nossos orçamentos são personalizados,
em conjunto com o cliente, para que cada detalhe seja único e especial.



FEITOS
ARTESANALMENTE



INGREDIENTES
DE QUALIDADE



MAIS QUE BOLOS,
DOCES MEMÓRIAS



ATELIER CASTELO

Massas e Recheios

ESCOLHA ATÉ 2 SABORES DE RECHEIO
PARA COMPOR SEU BOLO.

MASSAS



Baunilha



Chocolate



Red Velvet



Meio a meio
(baunilha e chocolate)



RECHEIOS CLÁSSICOS

Inclusos no valor do bolo.

- ♥ Brigadeiro ao leite
- ♥ Brigadeiro amargo
- ♥ Brigadeiro de chocolate branco
- ♥ Brigadeiro de leite Ninho
- ♥ Brigadeiro de doce de leite
- ♥ Brigadeiro de coco (beijinho)
- ♥ Brigadeiro de caramelo salgado



RECHEIOS GOURMET

Acréscimo conforme a quantidade
de camadas escolhidas.

- ♥ Brigadeiro de Ninho com Nutella
- ♥ Brigadeiro amargo com Nutella
- ♥ Brigadeiro de Oreo
- ♥ Brigadeiro de pistache
- ♥ Brigadeiro de doce de leite com ameixa
- ♥ Brigadeiro de doce de leite com nozes
- ♥ Brigadeiro de coco com abacaxi caramelizado
- ♥ Brigadeiro de nozes
- ♥ Brigadeiro brulée maçaricado
- ♥ Brigadeiro de cream cheese
- ♥ Brigadeiro de amargo com caramelo salgado (ponto de caramelo)



COMO FUNCIONAM OS ACRÉSCIMOS?

Cobrança por camada gourmet.

TAMANHO	ACRÉSCIMO POR CAMADA
15 cm	+ R\$ 15
20 cm	+ R\$ 20
25 cm	+ R\$ 25



BRIGADEIRO + GELEIA ARTESANAL

Escolha o brigadeiro (ao leite / amargo / chocolate branco / baunilha) e a geleia artesanal de sua preferência.

GELEIAS ARTESANAIS

- ♥ Morango
- ♥ Frutas vermelhas
- ♥ Maracujá



BRIGADEIRO + FRUTA FRESCA (IN NATURA)

- ♥ Morango
- ♥ Uva verde sem caroço



IMPORTANTE

A escolha dos recheios deve ser feita
no momento do pedido.



Trabalhamos com 3 camadas de recheios,
sendo duas camadas de um sabor
e 1 camada de outro sabor, como
preferir escolher.

Adicionais

PARA PERSONALIZAR SEU BOLO

Pequenos detalhes que transformam seu bolo em algo único e inesquecível.

	Laços de fita (até 4 unidades)	R\$ 5,00
	Cerejas (até 5 unidades)	R\$ 15,00
	Glitter comestível	R\$ 15,00
	Balões espelhados (até 5 unidades)	R\$ 20,00
	Decoração Vintage	A partir de R\$ 25,00
	Flores naturais	A partir de R\$ 25,00
	Astros de chocolate (sol, lua, estrelas e similares)	A partir de R\$ 15,00
	Fundo do mar em chocolate (conchas, estrelas-do-mar e similares)	A partir de R\$ 15,00
	Frutas frescas (morangos, frutas vermelhas e similares)	Valor a combinar conforme personalização e quantidade

Os valores dos adicionais podem variar de acordo com a quantidade, complexidade da decoração e personalização solicitada.

Combinações

PARA O SEU BOLO

Para facilitar a sua escolha, criamos combinações exclusivas que reúnem os melhores sabores do Atelier.



SUGESTÕES CLÁSSICAS

Combinações inclusas no valor do bolo.



1. TRADICIONAL CASTELO

2 camadas de brigadeiro ao leite + 1 camada de doce de leite.



2. CASADINHO

2 camadas de brigadeiro ao leite + 1 camada de brigadeiro de chocolate branco.



3. CHOCOLATE INTENSO

2 camadas de brigadeiro amargo + 1 camada de brigadeiro ao leite.



4. NINHO CREMOSO

2 camadas de brigadeiro de leite Ninho + 1 camada de brigadeiro de chocolate branco.



5. DOCE ENCANTO

2 camadas de brigadeiro de doce de leite + 1 camada de brigadeiro de chocolate branco.



6. BEIJINHO ESPECIAL

2 camadas de brigadeiro de coco (beijinho) + 1 camada de brigadeiro de leite Ninho.



7. TRIO DE CHOCOLATES

2 camadas de brigadeiro de chocolate branco + 1 camada de brigadeiro amargo.



SUGESTÕES PREMIUM

Combinações com acréscimo conforme o tamanho do bolo.



1. JARDIM DE FRUTAS VERMELHAS

2 camadas de brigadeiro de chocolate branco com geleia artesanal de frutas vermelhas + 1 camada de brigadeiro de baunilha.



2. CAMELO ESPECIAL

2 camadas de brigadeiro amargo com caramelo salgado + 1 camada de brigadeiro de doce de leite. Toque delicado de flor de sal.



3. NINHO COM NUTELLA

2 camadas de brigadeiro de leite Ninho com Nutella + 1 camada de brigadeiro amargo.



4. PISTACHE ESPECIAL

2 camadas de brigadeiro de Ninho com geleia artesanal de frutas vermelhas + 1 camada de brigadeiro de pistache.



5. JARDIM DE MORANGOS

2 camadas de brigadeiro de Ninho com morango fresco + 1 camada de brigadeiro brulée maçaricado.



6. BRÛLÉE TROPICAL

2 camadas de brigadeiro de chocolate branco com geleia artesanal de maracujá + 1 camada de brigadeiro brulée maçaricado.



7. COCO CARAMELIZADO

2 camadas de brigadeiro de coco com abacaxi caramelizado + 1 camada de brigadeiro de chocolate branco.



8. NOZES DA CASA

2 camadas de brigadeiro de doce de leite com nozes + 1 camada de brigadeiro de chocolate branco.

Prefere montar do seu jeito? Você também pode escolher até 2 sabores de recheio e criar a sua combinação perfeita.

Kit Festa

CONFEITARIA ARTESANAL

CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA COMEMORAR

O KIT FESTA É COMPOSTO PELOS RECHEIOS DO BOLO
E DOCES TRADICIONAIS.

KIT P



BOLO 15 cm



+ 25

BRIGADEIROS
TRADICIONAIS

KIT M



BOLO 20 cm



+ 50

BRIGADEIROS
TRADICIONAIS

KIT G



BOLO 25 cm



+ 100

BRIGADEIROS
TRADICIONAIS

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 212,50

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 292,50



ECONOMIZE R\$ 15,00
NO KIT.

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 360,00

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 460,00



ECONOMIZE R\$ 20,00
NO KIT.

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 580,00

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 710,00



ECONOMIZE R\$ 30,00
NO KIT.



BOLOS ARTESANAIS

Feitos com ingredientes
selecionados e muito
carinho.



DOCES TRADICIONAIS

Brigadeiro ao leite,
brigadeiro branco
e beijinho.



SABOR E QUALIDADE

O mesmo cuidado
e padrão de qualidade
do Atelier.



IDEAL PARA SUA CELEBRAÇÃO

Praticidade e elegância
para adoçar momentos
especiais.

ATELIER CASTELO



FEITO
COM
CARINHO



Kit *Festa*

CONFEITARIA ARTESANAL



CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA COMEMORAR



O KIT FESTA É COMPOSTO PELOS
RECHEIOS DO BOLO E DOCES TRADICIONAIS. ♥



KIT FESTA GOURMET



BOLO + BRIGADEIROS + PETIT BROWNIES

KIT P



BOLO 15 cm



+ 25
BRIGADEIROS
TRADICIONAIS



+ 15
PETIT BROWNIES

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 257,50

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 437,50

♥ ECONOMIZE R\$ 18,00 NO KIT.

KIT M



BOLO 20 cm



+ 50
BRIGADEIROS
TRADICIONAIS



+ 25
PETIT BROWNIES

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 435,00

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 535,00

♥ ECONOMIZE R\$ 25,00 NO KIT.

KIT G



BOLO 25 cm



+ 100
BRIGADEIROS
TRADICIONAIS



+ 50
PETIT BROWNIES

NAKED CAKE
a partir de
R\$ 730,00

BUTTERCREAM
a partir de
R\$ 860,00

♥ ECONOMIZE R\$ 40,00 NO KIT.



PETIT BROWNIES COM
PREÇO PROMOCIONAL EXCLUSIVO NO KIT. ♥



TRANSFORMANDO MOMENTOS ESPECIAIS EM DOCES MEMÓRIAS

CATÁLOGO

Brigadeiros Gourmet & Brownies



TRANSFORMANDO MOMENTOS ESPECIAIS
EM DOCES MEMÓRIAS