Catálogo *Encomendas*



CAROLINA
SALES
café

MONTE SEU Bolo Low carb

Sem Açúcar. Sem Glúten. Cetogênico.

Escolha a massa, o recheio e a decoração.

Massas:

- Red Velvet
- Chocolate
- Baunilha

Recheios:

- Ganache Chocolate Branco
- Ganache Coco
- Ganache Coco com ameixa
- Ganache Chocolate Negro
- Ganache Chocolate Ao leite
- Ganache Prestígio
- Ganache avelá
- Ganache pistachio com geléia de morangos
- Ganache caramelo
- Ganache Pistachio

1 Camada de recheio:	15cm 800g 45€	20cm 1,3kg 61€	25cm 2,5kg 78€	30cm 4kg 90€
2 Camadas de recheio:	15cm 1,4kg 57€	20cm 2kg 77€	25cm 4kg 105€	30cm 5,5kg 125€

Extras/ Toppings:

- Cobertura total 10€
  (cobrir todo o bolo com chocolate ralado,coco ou castanhas). **Pistachio: 15 €**
- Morangos frescos 1 andar 8€ | 2 ou 3 andares 16€
- Trufas enroladas unidade 1,50€

Escrita com chocolate keto: 6€ | **Placa em chocolate keto Happy Birthday:** 12€
Adição de flores naturais: A partir de 10€

Estrutura para bolo de andar: 7€ **a cada andar.**

Topper em Papelaria personalizada: A partir de 10€

Todos os bolos podem ser produzidos sem glúten, com adicional de 15% sobre o valor total do bolo.
A lembrar que os doces podem sofrer contaminação cruzada.

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

LOWCARB. SEM GLÚTEN. SEM AÇÚCAR.



Bolo Frio de Coco Lowcarb

Bolo lowcarb de baunilha úmido com calda de coco com recheio duplo de ganache de coco, coberto com coco ralado.

15cm | 1,4kg
67€

20cm | 2kg
87€

25cm | 4kg
115€

30cm | 6kg
135€

O mais vendido!

Bolo Três Chocolates Lowcarb

Bolo lowcarb de chocolate com bganache de chocolate branco e negro, coberto com chocolate em lascas.

15cm | 1,4kg
67€

20cm | 2kg
87€

25cm | 4kg
115€

30cm | 6kg
135€





Bolo de avelã com chocolate Lowcarb

Bolo lowcarb de chocolate com recheio duplo de ganache de avelã, coberto com lascas de chocolate e avelãs.

15cm
67€

20cm
87€

25cm
115€

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

Sem açúcar e Sem glúten



Bolo de Milho com Coco Diet

Bolo de milho com suave cobertura de coco..
Ingredientes: Milho doce, milharina, eritritol, steviol, óleo de girassol, ovos, bebida vegetal, de amêndoas, coco seco e fermento.

Adicional de calda de chocolate diet e sem leite: 10€

15cm	20cm	25cm	30cm
32€	42€	58€	75€



Bolo de Tapioca Diet

Bolo de Tapioca com suave cobertura de creme de leite.
Ingredientes: Leite de coco,tapioca, ovos, eritritol, stevia, coco seco, óleode girassol, leite, em pó, natas e fermento. Alérgicos: Contém leite.

15cm	20cm	25cm	30cm
32€	42€	58€	75€

Brownie Diet

Brownie diet de chocolate negro com recheio único de ganache de chocolate negro.
Ingredientes: Farinha sem glúten, eritritol,ovos,steviol, óleo de girassol, bebida vegetal de amêndoas, avelãs, chocolate diet 62-70%.

15cm	20cm	25cm	30cm
45€	55€	75€	100€



Vegano. Sem glúten. Sem leite. Sem Ovo.



Bolo Vegano

Bolo de chocolate ou Red Velvet com dupla camada de recheio de ganache negra.

Ingredientes: Mix de farinha sem glúten, açúcar amarelo, cacau, chocolate negro 62-70%, bebida vegetal de amêndoas,óleo de girassol, bicarbonato e fermento.

15cm	20cm	25cm
45€	60€	80€



Cetogênico. Sem glúten. Sem açúcar

Bolo Simples Cetogènico

20cm	23 cm
35€	45€

Sabores: Chocolate, Laranja, Limão e Baunilha.
Ingredientes: Farinha de amêndoas, ovos, manteiga, eritritol, baunilha ou cacau ou zestes de frutas e fermento químico.

Adicional de topping de frutos vermelhos: 8 euros

Adicional de calda de chocolate diet: 12 euros



AVISO: Os doces da linha da Confeitaria Inclusiva são produzidos sem adição de glúten. Alguns sem adição de açúcar e/ou leite animal. Todos podem conter contaminação cruzada por serem produzidos em ambiente de manipulação e produção de produtos com leite, glúten e açúcar.
Por este motivo não são produtos indicados para pessoas com alergia alimentar.



Bolo Tradicional MONTE SEU

Escolha a massa, o recheio e a decoração.

Massas:

- Pão de ló: Baunilha,Chocolate ou Red Velvet
- Amanteigado: Baunilha, Chocolate, Laranja ou Limão
- Nozes
- Cenoura

Recheios:

- **Brigadeiros:** Ao leite, Noir, Branco, Pistachio, Pistachio dubai, Pistachio com geléia de morango, Alperce, Coco, coco com geléia de morango ou Nido com Nocciola.
- **Doce de leite:** Doce de leite, Doce de leite com coco ou Doce de leite com ameixa.
- **Ganache:** Branca, Ao leite ou Negra
- **Buttercream com ou sem geléia.**

	15cm 800g	20cm 1,3kg	25cm 2,5kg	30cm 4kg
1 Camada de recheio:	30€	45€	61€	78€
2 Camadas de recheio:	38€	57€	77€	105€

Extras/ Toppings:

- Cobertura de Buttercream ou cobertura total (cobrir todo o bolo com granulados ou castanhas).

15cm	20cm	25cm
10€	15€	20€

Buttercream colorido ou decorado + 5€

- Morangos frescos — 1 andar 8€ | 2 ou 3 andares 16€
- Brigadeiro enrolado — unidade 1,50€
- Macarons — 6 unidades 10€

Escrita com chocolate: 5€ | **Placa em chocolate Happy Birthday:** 10€
Adição de flores naturais: A partir de 10€ I **Decoração em Buttercream:** 7-15€

Estrutura para bolo de andar: 7€ **a cada andar.**

Topper em Papelaria personalizada: A partir de 10€

Todos os bolos podem ser produzidos sem glúten, com adicional de 15% sobre o valor total do bolo.
A lembrar que os doces podem sofrer contaminação cruzada.

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

Sugestões de sabores muito utilizados:

Coco
Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro de coco e coberto com coco ralado.

Bem Casado
Bolo de baunilha com recheio de doce de leite, coberto com glacê de açúcar com toque de limão e raspas de chocolate branco.

Nido com morangos
Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro branco e morangos. Coberto com creme nido e morangos.

Brigadeiro
Bolo de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite e coberto com fina camada de brigadeiro cremoso e granulados de chocolate ao leite com topping de brigadeiros enrolados.

Cenoura, Noir e Morangos
Bolo de cenoura com recheio de brigadeiro Noir e coberto com brigadeiro ao leite e morangos.

Essas são apenas algumas sugestões que nossos clientes mais pedem :) Aproveite!



Bolos



Bolo de Cenoura com Brigadeiro

Bolode cenouracom uma camada de recheio de brigadeiro ao leite, coberto com Farelos de bolo de cenoura.

15cm | 800g	20cm | 1.3kg
30€	45€
25cm | 2,5kg	30cm | 4kg
61€	78€



Bolo de Coco

Bolo amanteigado de baunilha, umidificado com calda de coco, com uma camada de recheio de brigadeiro de coco e coberto por coco ralado.

15cm | 800g	20cm | 1.3kg
30€	45€
25cm | 2,5kg	30cm | 4kg
61€	78€



Bolo Red Velvet

Bolo pão de lóred velvet com uma camada de recheio de brigadeiro branco, coberto com farelos de bolo Red Velvet.

15cm | 800g	20cm | 1.3kg
30€	45€
25cm | 2,5kg	30cm | 4kg
61€	78€



Bolo Brigadeiro

Bolo amanteigado de chocolate com recheio duplo de brigadeiro ao leite e coberto com granulados de chocolate ao leite belga.

15cm | 1,4kg	20cm | 2kg
48€	60€
25cm | 4kg	30cm | 6kg
87€	115€



Bolo Pistachio Dubai

Bolo pão de ló de chocolate,, com recheio de brigadeiro ao leite e creme pistachio dubai e coberto com pistachio granulado ao leite pistachio.

15cm | 1,4kg	20cm | 2kg
48€	60€
25cm | 4kg	30cm | 6kg
87€	115€



Bolo Crumble de Banana

Bolo de baunilha com fina camada de banana e coberto com crumble (farofa doce de canela).

15cm	20cm	25cm
25€	36€	47€

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.



Bolo Chocolatudo

Bolo em duas camadas de recheio (sabor à escolha) e 3 de bolo (sabor à escolha), coberto com ganache e drip de brigadeiro com decoração de morangos e brigadeiros enrolados.

15cm | 1,4kg	20cm | 2kg
55€	77€
25cm | 4kg	**30cm | 6kg**
102€	120€

O mais vendido!

O melhor bolo de brigadeiro do mundo!

Bolo Três Chocolates

Bolo de pão deló de chocolate com brigadeiro branco e noir, coberto com chocolate ao leite belga.

15cm | 1,4kg	20cm | 2kg
48€	60€
25cm | 4kg	**30cm | 6kg**
87€	115€
Adicional de frutas vermelhas ou morangos	Adicional de brigadeiros enrolados
8€	1,50/ unid.





Dressed Cake

Bolo com duas camadas de recheio, decorado com placa de textura em chocolate e topping de brigadeiros ou frutas.

Massas:

- Baunilha
- Chocolate
- Red velvet
- Nozes
- Cenoura
- Mesclado

Recheios:

- Brigadeiro
- Doce de leite artesanal

opções disponíveis no cardápio

15cm	20cm	25cm
68€	98€	128€

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

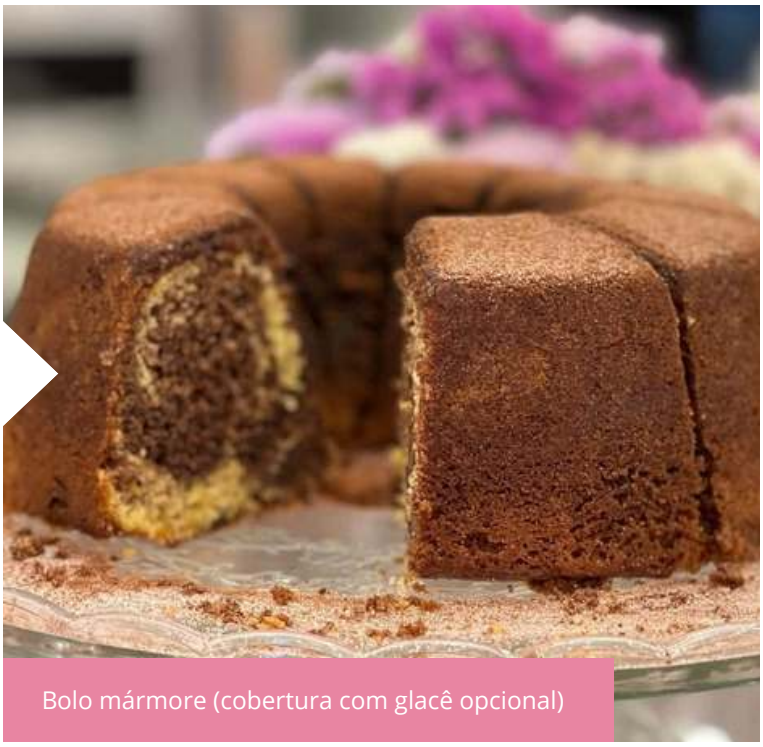
Bolo simples com furo no meio

Coberto com glacê Peso aproximado 900g

Sabores:

- Limão com papoula
- Chocolate
- Mesclado
- Baunilha
- Laranja
- Canela

16€ /cada



Bolo mármore (cobertura com glacê opcional)



Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

Bolo de limão com pistachio

Bolo especial com furo no meio

Peso aproximado 900g

Sabores:

- Limão com pistachio
- Granulado (formigueiro)
- Cenoura
- Coco

20€ /cada

Bolo Vulcão

Bolo com furo no meio e muito recheio no meio e em cima. Peso aproximado: 1,4kg

Sabores:

- Chocolate com brigadeiro ao leite
- Laranja com brigadeiro branco
- Limão com brigadeiro de pistachio
- Baunilha ou canela com doce de leite
- Coco com brigadeiro de coco
- Cenoura com brigadeiro ao leite

27€ /cada



Bolo Vulcão

Tartes e brownies

Palha Tostada

Creme de chocolate belga ao leite com bolachas tostadas, coberta com pó de bolacha.

15cm	20cm	25cm
25€	40€	53€

Big Cookie

Cookie americano gigante com recheio de creme de avelã com chocolate branco e preto.

15cm	20cm	25cm
32€	45€	58€

Brownie Creamy Nido Nocciola

Brownie de chocolate ao leite com recheio de brigadeiro branco e nocciola, coberto com leite em pó.

15cm	20cm	25cm
45€	55€	87€





Number Cake

Massas:

- Pão de ló: Baunilha, Chocolate ou Red Velvet.
- Amanteigado: Baunilha, Chocolate,Laranja ou Limão.
- Nozes
- Cenoura

Recheios:

- **Brigadeiro:** Ao leite, Noir, Branco, Pistachio com geléia de morango, Alperce, Coco ou Nido com Noccila.
- **Doce de leite**: Doce de leite, Doce de leite com coco ou Doce de leite com ameixa.
- **Ganache:** Branca, Ao leite ou Negra
- **Buttercream**

Decoração:

- Morangos e Brigadeiros enrolados
- Macarons (6 unidades): + 10€



		1 número	2 números
P	Tamanho: 20m de largura (peso variando de acordo com o número)	40€	70€
G	Tamanho: 35cm de largura (peso variando de acordo com o número)	75€	130€

Box festa!



Bolo clássico 15cm (com 1 camada de recheio) + 16 brigadeiros.	65€
Bolo duplo 15cm (com 2 camadas de recheio) + 16 brigadeiros.	75€

Cupcakes









OPÇÕES DE MASSAS E RECHEIOS:

Massa: Baunilha, Chocolate, Red Velvet, Cenoura, Limão e Laranja.

Recheio: Brigadeiro ao leite, Brigadeiro Branco, Brigadeiro negro, Brigadeiro Pistachio, Brigadeiro de coco, geléia de frutos vermelhos, ganache ao leite ou negra, doce de leite ou buttercream.

Cobertura: Brigadeiro ao leite, Brigadeiro Branco, Brigadeiro negro, Brigadeiro Pistachio, Brigadeiro de coco, ganache ao leite ou negra, doce de leite ou buttercream.

Os cupcakes simples e recheados podem ser embalados individualmente pelo adicional de 0,50€ a unidade.

Topper em Papelaria personalizada: A partir de 1€ a unidade.

VALORES/ UNIDADE:

Simples	1,30 €
Com recheio	2,30 €
Com recheio e cobertura	3,30 €

TORRE DE CUPCAKE

Com 25 cupcakes

(Personalização: verificar disponibilidade e valor)

Simples	Recheados	Coberto e Recheado
40€	70€	90€
Sem glúten	Sem glúten	Sem glúten
45€	77€	99€

Brigadeiros

cento*
150€

Ao leite
Brigadeiro ao leite,coberto com granulados de chocolate ao leite.

Noir (intenso cacau)
Brigadeiro intenso cacau, coberto com granulado de chocolate meio amargo.

Casadinho
Metade brigadeiro branco,metade brigadeiro ao leite, coberto com raspas de chocolate ao leite e branco.

Alperce
Brigadeiro branco coberto com alperces.

Pistache
Brigadeiro de pistache,coberto com pistaches torrados.

Coco
Brigadeiro de coco coberto com coco ralado.

Palha ao Leite Tostada
Brigadeiro ao leite com bolachas de maisena tostada, coberto com pó de bolacha.

Brullee
Brigadeiro de baunilha,coberto com açúcar mascavado queimado.

Cajuzinho
Brigadeiro ao leite com amendoim e coberto com açúcar.

Olho de Sogra
Brigadeiro de coco com ameixa.

Churros de doce de leite
Brigadeiro branco, recheado com doce de leite e coberto com açúcar e canela.

*O cento pode ser montado com até 4 sabores sortidos.

Caixas:

4 brigadeiros: 8€/ **9 brigadeiros:**18€/ **15 Brigadeiros:** 30€
25 Brigadeiros: 50€/ **50 Brigadeiros:** 100€



Doces para festas e Casamentos

Bem casado

Aproximadamente 6cm de diâmetro.
Sabores: Doce de leite, Brigadeiro ao leite, Brigadeiro Pistachio ou Brigadeiro de coco.
Todos vão embalados com celofane e laço.

unid. 2,50€

	cento*
Flor de coco	180€
Flor de brigadeiro ao leite	180€
Flor de pistachio	180€
Coração de brigadeiro ao leite	180€
Coração de nozes	180€
Canapé de brownie	180€
Brigadeiro noir com amêndoa dourada	180€
Alperce recheado com pistachio	180€
Alperce recheado com coco	180€
Copinho de chocolate com maracujá	180€
Copinho de chocolate com cereja	180€
Bomboms	180€



Mini *Salgados*

50€ cento*

30€ ½ cento*





Coxinha
Quibe
Bolinha de queijo
Queijo e fiambre
Almofadinha de carne
Rolinho de salsicha



CAROLINA SALES café

LOVE IT!

Cesta Pequeno almoço P



1 pessoa 40€

- 1 Bagel + 1 pão
- 1 Croissant brioche
- 1 Geléia
- 1 Doce de leite
- 1 Sachê café drip
- Frios
- 1 Pão de queijo
- 1 Cookie amanteigado
- 1 Manteiga
- 1 Sumo natural do dia (250ml)
- 1 Sachê de chá
- 1 fatia de bolo simples

Extras

Pode ainda solicitar:

- Vinho mini
- Arranjo floral
- Caixa de brigadeiro
- Espumante mini
- Coração de chocolate
- VBolos ou Brownie no pote

Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos: 910 999 015

Cesta Pequeno Almoço G



2 pessoas 80€

- 2 Pães
- 2 Bagels
- 2 Croissants brioche
- 2 Fatias de Bolos Simples
- 2 Cookies amanteigados
- 1 Geléia
- 2 Pães de queijo
- 1 Manteiga
- Frios
- 1 Doce de leite
- 2 Sumos naturais do dia (250ml)
- 2 Sachês café drip
- 2 Sachês de chá
- Caixa com 4 brigadeiros

Extras

Pode ainda solicitar:

- Coração de chocolate
- Bolos ou Brownie no pote
- Vinho mini
- Arranjo floral
- Espumante mini
- Caixa de brigadeiro

Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos: 910 999 015

Cesta Nature



Tradicional

1 pessoa 40€
2 pessoas 80€

Sem açúcar e Sem glúten

1 pessoa 50€
2 pessoas 90€

- Pães
- Fatia de Bolo Simples
- Iogurte natural
- Pão de Queijo
- Sumo Natural
- Drip Coffee
- Geléia
- Manteiga
- Granola
- Frios
- Frutas da estação
- Sachês de Chá

Extras

Pode ainda solicitar:

- Coração de chocolate
- Bolos ou Brownie no pote
- Vinho mini
- Arranjo floral
- Espumante mini
- Caixa de brigadeiro

Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos: 910 999 015