



*La Daceria*  
by Edith

• Confeitaria Artesanal •

**Cardápio**

# Brigadeiros

## Brigadeiro Tradicional

- Negrinho
- Branquinho
- Casadinho
- Beijinho

**R\$ 0,90 a unidade**

(Pedido mínimo de 25 unidades)



## Brigadeiros Gourmet

- Negrinho
- Branquinho
- Casadinho (negrinho + branquinho)
- Noir (enrolado com cacau)
- Churros
- Capuccino
- Paçoquinha
- Creme Brulée
- Ninho com Nutella

**R\$ 1,50 a unidade**

(Pedido mínimo de 25 unidades)



## Brigadeiros Especiais

- Nozes
- Amêndoas
- Pistache
- Nutella
- Damasco
- Ferrero Rocher

**R\$ 1,80 a unidade**

(Pedido mínimo de 25 unidades)



## Brigadeiros Belga

- Brigadeiro ao leite
- Brigadeiro meio amargo
- Brigadeiro branquinho

**R\$ 2,10 a unidade**

(Pedido mínimo de 25 unidades)



# Doces Finos



- Caixinhas de chocolate com cream cheese ou mousse de chocolate enfeitado com cereja
  - Mini trufa de limão
  - Copinhos de chocolate com mousse de chocolate enfeitado com physalis
  - Bombom de cereja
  - Copinho de chocolate com mousse de maracujá ou limão ou chocolate
  - Concha recheada de mousse de chocolate branco
  - Copinho de chocolate recheado de mousse de chocolate enfeitados com flor de damasco
- R\$ 2,30 a unidade**

- Quindim, Camafeu e copinho de mousse de maracujá ou limão ou chocolate
- R\$ 2,10 a unidade**

- Bem Casado / Bem Nascido / Bem Formado (enrolado com papel e fita)
- R\$ 3,50 a unidade**

- Pão de mel recheado com doce de leite (média de 70g)
- R\$ 4,00 a unidade**

- Brownie coberto com granulado belga (média de 120g)
- R\$ 8,00 a unidade**

**Pedido mínimo de 25 unidades**

# Canapés Finos



- Cream Chese com Damasco
- Olivas (azeitonas verde e preta)
- Creme de Queijo com Figo ou Abacaxi
- Tomate Seco com Ricota
- Palmito
- Quatro Queijos com Abacaxi
- Porpeta com Molho de Mostarda e Mel

**R\$ 1,60 a unidade**

- Camarão ao Curry  
**R\$ 2,00 a unidade**

- Mini Hambúrguer Australiano  
**R\$ 2,00 a unidade**

- Mini Hambúrguer Tradicional  
**R\$ 1,80 a unidade**

- Doguinho  
**R\$ 1,00 a unidade**

**Pedido mínimo de 25 unidades**

# Tortas Baixas



**Torta Holandesa**  
(23 cm de diâmetro)

**R\$ 85,00**

**Torta Banoffe**  
(25 cm de diâmetro)

**R\$ 65,00**



**Torta Maracujá**  
(25 cm de diâmetro)

**R\$ 55,00**

**Torta Limão**  
(25 cm de diâmetro)

**R\$ 55,00**



# Tortas Tradicionais



## Crème Brûlée

- Pão de ló de chocolate e camadas de brigadeiro cremoso de crème brûlée

## Dois Amores (Negrinho e Branquinho)

- Pão de ló de chocolate com camada de brigadeiro gourmet cremoso e branquinho gourmet cremoso

## Charge

- Pão de ló de chocolate com camadas de brigadeiro cremoso de negrinho e brigadeiro cremoso de doce de leite com amendoim

## Chocolate

- Pão de ló de chocolate e camadas de brigadeiro cremoso de chocolate

## Branca de Neve

- Pão de ló branco e camadas de brigadeiro cremoso de branquinho

## Sonho de Valsa

- Pão de ló de chocolate com camadas de creme belga e bombom sonho de valsa picado

## Ouro Branco

- Pão de ló branco com camadas de creme belga de chocolate e bombom ouro branco picado

## Brigadeiro de Oreo com Laka

- Pão de ló de chocolate com camadas de brigadeiro de Oreo e brigadeiro de Laka

## Chocolate com Maracujá

- Pão de ló de chocolate com camadas de mousse de chocolate e de maracujá

## Abacaxi com Côco

- Pão de ló de baunilha com camadas de brigadeiro cremoso branquinho com doce caseiro de abacaxi e brigadeiro cremoso de coco

## Ninho com Creme de Avelã

- Pão de ló de baunilha com camadas de creme de leite ninho e creme de avelã

<b>Torta pequena</b>	- 10 fatias .....	<b>R\$ 90,00</b>
<b>Torta média</b>	- 20 fatias .....	<b>R\$ 130,00</b>
<b>Torta grande</b>	- 30 fatias .....	<b>R\$ 170,00</b>

# Tortas Especiais



## **Julia**

- Pão de Ló de baunilha com camadas de creme de brigadeiro, chantilly, disco de merengue e creme de branquinho

## **Alpino**

- Pão de Ló de chocolate com camadas de creme de alpino (com doce de leite)

## **Nata com Morangos**

- Pão de Ló de baunilha e camadas de nata batida com morangos picados

## **Brigadeiro com Morangos**

- Pão de Ló de chocolate com camadas de brigadeiro cremoso de chocolate e morangos picados

## **Branca de Neve com Morangos ou Doce Caseiro de Abacaxi**

- Pão de Ló de baunilha com camadas de brigadeiro cremoso, branquinho e morangos picados, ou doce caseiro de abacaxi

## **Nozes com Baba de Moça**

- Pão de Ló com nozes e camadas de baba de moça (leite condensado e leite de côco), salpicado de nozes picadas entre as camadas

## **Marta Rocha**

- Pão de Ló de chocolate, nata batida, pêsego em calda picado, disco de merengue, doce caseiro de ameixa, ovos moles, nozes crocantes com pão de ló branco

## **Macron**

Disco de coco, ovos moles, doce caseiro de ameixa e disco de coco

## **Red Velvet**

Massa vermelha e recheio de cream chesse com chantilly e doce caseiro de morango

## **Floresta Negra**

Pão de Ló de chocolate ou pão de ló branco, mousse de chocolate e cerejas picadas

## **Kinder Bueno**

- Pão de Ló de chocolate, creme branco de avelãs e creme de chocolate com avelãs

**Torta Pequena**  
10 fatias - R\$ 120,00

**Torta Média**  
20 fatias - R\$ 160,00

**Torta Grande**  
30 fatias - R\$ 190,00

**Para Tortas maiores, naked cake, decorações especiais e bolo com pasta americana consulte preços pelo whatsapp**

# Torta na Taça



## **Brownie com Creme Belga e Ganache**

- Camadas de brownie com creme belga e ganache de chocolate

## **Sonho de Valsa**

- Camadas de pão de ló de baunilha com creme belga e bombons picados

## **Mousse de Coco com Abacaxi**

- Camadas de pão de ló branco com mousse de coco e doce caseiro de abacaxi

## **Brownie com Caramelo Salgado**

- Camadas de brownie com mousse de caramelo salgado

## **Torta de Seda**

- Camadas de pão de ló de baunilha com mousse de doce de leite e crocante de nozes

**Torta Pequena** - Serve até 10 pessoas ..... R\$ 60,00

**Torta Grande** - Serve ate 20 pessoas ..... R\$ 120,00

## **Brigadeiro de morangos**

- Camadas de pão de ló de chocolate com brigadeiro e morangos picados

**Torta Pequena** - Serve até 10 pessoas ..... R\$ 100,00

**Torta Grande** - Serve ate 20 pessoas ..... R\$ 150,00



# Kits Aniversário



## Kit Para 10 Pessoas:

- 01 Bolo 10 Fatias
- 50 Brigadeiros Gourmet
- 10 Mini Burguer
- 10 Doguinhos

**R\$ 195,00**

ou

- 01 Bolo 10 Fatias
- 50 Docinhos

**R\$ 165,00**

## Kit Para 06 Pessoas:

- 01 Bolo para 06 Pessoas
- 30 Brigadeiros Gourmet
- 06 Mini Burguer
- 06 Doguinhos

**R\$ 113,00**

- Bolo 06 à 08 fatias e 15 Brigadeiros (Negrinho e Branquinho)
- R\$ 75,00**

- Bolo 04 fatias e 10 Brigadeiros
- R\$ 50,00**

## Kit Para 04 Pessoas:

- 01 Bolo 04 Fatias
- 15 Brigadeiros Gourmet
- 04 Mini Burguer
- 04 Doguinhos

**R\$ 70,00**

## Kit Para 02 Pessoas:

- 02 Cup Cakes Grandes
- 10 Brigadeiros Gourmet
- 02 Mini Burguer
- 02 Doguinhos

**R\$ 36,00**

\* Os brigadeiros dos Kits são Negrinho e Branquinho

\* Os Mini Burguers podem ser australianos ou tradicionais

\* Sabores do Cake: Dois Amores, Brûlée, Charge ou Abacaxi com Côco

# Outras Delícias...



## Biscoitos Amanteigados

- Goiabinha
- Amanteigado
- Amanteigado de Laranja
- Alfajor **R\$ 70,00 (Kg)**
- merengues **R\$ 50,00 (Kg)**

## Bolos da Vovó

- Chocolate com cobertura de brigadeiro
- Cenoura com cobertura de brigadeiro
- Laranja com cobertura de brigadeiro de laranja
- Fubá com cobertura de goiabada mole
- Abacaxi com cobertura de doce de coco

**Pequeno ..... R\$ 15,00**

**Médio ..... R\$ 25,00**

**Grande ..... R\$ 30,00**



## Bolo de Pote

- Dois amores (negrinho e branquinho)
- Creme brulée
- Ninho com Nutella
- Red velvet
- Oreo
- Sonho de valsa
- Ouro branco
- Doce de abacaxi com coco

**R\$ 10,00**



## Cupcake

	Mini	Grande
- Cobertura e recheio de brigadeiro gourmet .....	<b>R\$ 4,50</b>	<b>R\$ 7,50</b>
- Cobertura de chantilly com recheio de brigadeiro .....	<b>R\$ 4,00</b>	<b>R\$ 7,00</b>
- Cobertura de pasta americana com recheio de brigadeiro .....	<b>R\$ 8,00</b>	<b>R\$ 10,00</b>



# Sobre mim...

Sou Edith Gaelzer, Nutricionista e Chef de Fabricação Artesanal da La Doceria By Edith.

A idéia da La Doceria já existe há bastante tempo, juntei algumas receitas de família e também outras nas quais vi em viagens que fiz. Isso mesmo, a cada viagem nunca poderia faltar uma visita a uma boa confeitaria para observar, aprender e provar as especialidades. Assim, uma lista é grande, de Tortoni de Buenos Aires até às cidades de Paris e Nova York.





# La Doceria

by Edith

• Confeitaria Artesanal •



**(51) 99156-8446**



**@ladoceriabyedith**



**La Doceria By Edith**

**Para pedidos decorados precisamos que sejam feitos com antecedência ou conforme disponibilidade da agenda, pois nosso trabalho é feito de maneira artesanal**