



*B*  
*Ateliê*  
*Cássia De Bortoli*



D O C E S



# Sejam bem-vindos

ao nosso catálogo  
de doces 2025

Somos o Ateliê Cássia De Bortoli e há 16 anos atuamos no mercado de festas e eventos.

Desde o início da nossa trajetória, nossa marca registrada é o cuidado e rigor na seleção dos nossos ingredientes e o amor empregado na confecção de cada doce!

Com o passar dos anos, técnicas são aprimoradas, sabores novos são descobertos e todo o nosso conhecimento é transmitido em forma de opções para celebrar momentos especiais!

Conheça nossas linhas de trabalho e encante-se com nosso novo catálogo de doces, 2025.









C A R D Á P I O 2 0 2 5

# Brigaderia do Ateliê



Brigadeiro  
Belga  
R\$ 3,50



Brigadeiro  
Tradicional  
R\$ 3,10



Brigadeiro  
Branco  
R\$ 3,10



Brigadeiro  
Noir (amargo)  
R\$ 3,20



Brigadeiro  
de Café  
R\$ 2,80



Brigadeiro  
leite queimado  
e canela  
R\$ 2,80



Brigadeiro  
Dois Amores  
R\$ 3,20



Brigadeiro  
Confeti  
R\$ 2,60

Disponível no brigadeiro  
branco ou preto



Casadinho  
R\$ 2,10



Beijinho  
de Coco  
R\$ 2,10



Olho de  
Sogra no  
Açúcar  
R\$ 2,20



Brigadeiro  
arco-íris  
R\$ 2,50

Disponível no brigadeiro  
branco ou preto



Brigadeiro  
de doce de  
leite e coco  
queimado  
R\$ 2,80



Brigadeiro  
frutas  
vermelhas  
R\$ 3,30

Pedido mínimo de 20 unidades cada





C A R D Á P I O 2 0 2 5

## *Doces finos tradicionais*



Bombom  
de morango  
R\$ 6,20



Camafeu de  
nozes  
R\$ 3,80



Tartelete  
de limão  
R\$ 3,60



Bombom de  
cookies e  
nutella  
R\$ 3,50



Bombom  
crocante de  
doce de leite  
R\$ 3,30



Bombom de  
amêndoas  
R\$ 4,50



Cocada  
brulée  
R\$ 3,30



Trouxinha  
Marta Rocha  
R\$ 4,10



Trouxinha  
damasco  
e nozes  
R\$ 2,10



Brownie  
com frutas  
vermelhas  
R\$ 5,10



Cheesecake de  
frutas vermelhas\*  
R\$ 6,20



Cheesecake de  
pistache\*  
R\$ 6,70

\*Atenção: para garantir textura e sabor intacto, nossa cheesecake deve ser conservada em geladeira ou refrigerador e devem ser servidas com brevidade.







C A R D Á P I O 2 0 2 5

# Trufados e Caramelados



## Trufados



Trufado  
de Nutella  
R\$ 4,50



Trufado de  
Doce de Leite  
R\$ 4,50



Trufado  
Rafaello  
R\$ 4,50  
Coco, amêndoas  
e chocolate branco



Trufado caramelo  
e amendoim  
R\$ 5,50  
Caramelo, trufa de  
amendoim e chocolate  
meio amargo



Trufado  
Ferrero  
R\$ 6,30  
Trufado de Nutella  
com avelãs crocantes



Trufado de  
Pistache  
R\$ 6,80  
Creme de pistache com  
chocolate branco e pistache  
em pedaços



Trufado  
pistache e  
frutas  
vermelhas  
R\$ 5,50



Caramelo  
e café  
Creme de Biscoff, caramelo  
e café  
R\$ 6,80

## Caramelados



Ouriço  
de Coco  
R\$ 2,50



Damasco  
Caramelado  
R\$ 3,80



Olho de  
sogra  
R\$ 2,10



Pistache  
Caramelado  
R\$ 3,50



Cassia De  
Bertoli

B  
Cassia De



C A R D Á P I O 2 0 2 5

# Chocolateria do Ateliê



Puxa puxa  
de pistache

R\$ 4,50

Chocolate Branco com  
caramelo puxa puxa de  
pistache



Flor Gold  
de café

R\$ 4,20

Chocolate gold com  
creme de café



Bombom  
Kinder

R\$ 4,80

Chocolate blend com  
ganaches kinder ao  
leite e branca



Caixeta Nutella  
crocante

R\$ 4,60

Chocolate, nutella crocante  
e morango



Verrine  
tiramisu

R\$ 3,10

Chocolate, creme de  
queijo e café e  
macaron de chocolate



Bombom  
franui

R\$ 3,60

Chocolate, framboesa e  
branquinho



Copinho  
chic belga

R\$ 4,20

Chocolate e brigadeiro  
belga finalizados com  
tope de açúcar



Tartelete de  
maracujá

R\$ 4,40

Massa crocante com caramelo  
e ganache de maracujá



Copinho  
Marina

R\$ 4,50

Redução de mirtilo,  
ganache de limão e  
chocolate branco



Torre  
Delicato

R\$ 4,50

Chocolate ao leite com  
ganache de ovomaltine e  
orquídea de açúcar



Verrine  
brulée

R\$ 3,40

Chocolate branco,  
pistache e brigadeiro  
brulée



Mini  
Pavlova

R\$ 4,30

Merengue assado, chantilly  
de doce de leite e geleia  
de frutas vermelhas



Bombons rústicos  
R\$ 3,90

Disponível nos sabores:  
- Chocolate branco com nuts  
- Chocolate ruby com cranberry  
e gojiberry  
- Chocolate gold com nozes  
e coco







C A R D Á P I O 2 0 2 5

# Lembranças



## Bem casados tradicionais

Bem casado tradicional, recheado e coberto com calda de açúcar.

Sabores disponíveis:

- Doce de leite
- Doce de ovos
- Branquinho
- Brigadeiro

A partir de

**R\$ 6,80**

unidade

Com papel crepom e fita de cetim.

O valor pode sofrer alterações caso o cliente opte por alguma finalização ou sabor diferente.



## Brownie bem casados

Uma opção moderna que é nosso delicioso brownie disponível nos recheios abaixo e embalado como bem-casado.

Sabores disponíveis:

- Nutella
- Doce de leite
- Branquinho
- Brigadeiro

A partir de

**R\$ 7,50**

unidade

Com papel crepom e fita de cetim.

O valor pode sofrer alterações caso o cliente opte por alguma finalização ou sabor diferente.

## Macarons

**R\$ 6,80 unidade**

Sabores disponíveis:

- Brigadeiro
- Doce de leite
- Ganache com chocolate belga
- Ganache de café\*
- Ganache de Pistache\*
- Ganache Lottus\*
- Ganache de frutas vermelhas\*
- Limão e frutas vermelhas\*

Adicional R\$ 0,80 pelo sabor



Pedido mínimo de 20 unidades cada





## Nossos Serviços

Além da nossa carta de doces finos que apresentamos, também oferecemos o serviço de montagem de mesa de doces para pedidos acima de 500 doces.

E também, sempre em busca de trazer inovações e eventos especiais, aqui no ateliê oferecemos o serviço de montagem de mesa de doces personalizada com sobremesas individuais, maxi barras, trufas gigantes lascas de chocolate, foundues, etc.

Teremos o maior prazer em orçar nossos serviços para o seu evento.

Para isso, precisamos de informações como:

- Data do evento
- Número de convidados
- Se será servida outra sobremesa
- Qual o local de entrega

Com estas informações, nossa equipe irá elaborar um orçamento personalizado especial para deixar seu evento ainda mais delicioso!





## Informações importantes

Nossos doces são entregues em caixetas brancas tradicionais. Caso opte por caixetas de cores diferentes, solicite a disponibilidade com nossa equipe.

Os pedidos devem ser feitos exclusivamente pelo whatsapp (55) 9.9622-1947.

O pagamento deve ser feito 50% na efetivação do pedido e o restante com 5 dias antecedendo o evento. Oferecemos serviço de entrega feito por profissionais terceirizados, porém comprometidos com nossa qualidade e de nossa confiança.

Nossa caixa degustação Oferecemos degustação com aproximadamente 25 sabores diferentes, já definidos e cuidadosamente elaborados.

Nossa caixa degustação acompanha ficha e kit especial degustação. O valor da nossa caixa é de R\$150,00.

Caso você realize uma encomenda de 400 doces ou mais dentro de 30 dias após a retirada da caixa, esse valor será descontado do total do pedido.







@ateliēcassiadebortoli

55 99622 1947  
Travessa Oscar Pinto 43  
Cruz Alta - RS