


Ateliê
Cássia De Bortoli

Tortas e sobremesas



especial
Eric Verissimo



Bem-vindo ao nosso cardápio de tortas e sobremesas!

Como amantes de cultura e bons Cruzaltenses, nosso cardápio homenageia a obra do **Tempo e o Vento**, onde cada torta ou sobremesa é um tributo à memória, à terra e às paixões que atravessam gerações da trilogia.

A maioria das nossas tortas e sobremesas traduzem em sabor os personagens, cenários e emoções que marcaram a história da família Terra Cambará.

Porém, também respeitamos a história de muitas receitas clássicas e por isso, mantivemos nelas seus nomes originais!

Esperamos que você saboreie essas histórias como quem revisita um lugar querido — com afeto, com memória e com um pouco de poesia — e encontre a sobremesa ou torta ideal para sua comemoração.



Confira essa novidade

Pensando em facilitar sua escolha e tornar a experiência ainda mais prática, nossas tortas são vendidas por tamanho. Assim, você pode escolher a porção ideal para cada ocasião — seja um momento individual, um encontro em família ou uma comemoração especial.

Confira abaixo as opções disponíveis e escolha o tamanho que melhor combina com a sua fome e com o seu momento!



5 fatias
12 cm



10 fatias
16 cm



20 fatias
21 cm



30 fatias
26 cm



Tortas



Capitão Rodrigo

Massa amanteigada de chocolate, recheada com branquinho e brigadeiro artesanal e coberta com lascas de chocolate belga.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$180,00
20 fatias – R\$320,00
30 fatias – R\$430,00



Erico Verissimo

Pão de ló tradicional, creme de pistache com frutas vermelhas e branquinho. Cobertura de ganache de chocolate nobre com pistache e macarons.

5 fatias – R\$120,00
10 fatias – R\$240,00
20 fatias – R\$390,00
30 fatias – R\$570,00

BR

Tortas



Pedro Missioniero

Pão de ló tradicional, creme de nozes, doce de leite e branquinho e muitas nozes. Cobertura de merengue italiano com nozes caramelizadas.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$150,00
20 fatias – R\$270,00
30 fatias – R\$360,00



Flora

Pão de ló tradicional, chantilly de doce de leite com morangos selecionadas e brigadeiro branco cremoso. Cobertura de merengue italiano.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$140,00
20 fatias – R\$250,00
30 fatias – R\$340,00

B

Tortas



Toríbio

Pão de ló de chocolate recheado com branquinho, chantilly artesanal, morangos e finalizado com brigadeiro e chocolate belga com morangos.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$160,00
20 fatias – R\$270,00
30 fatias – R\$350,00



Luzia

Pão de ló vermelho, recheado com ganache de cream cheese e branquinhos. Finalização de ganache e morangos.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$175,00
20 fatias – R\$315,00
30 fatias – R\$420,00

B

Tortas



Sobrado

Pão de ló de chocolate, brigadeiro branco e mousse de café, coberto com chantilly de café, café em grãos e lascas de chocolate nobre.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$140,00
20 fatias – R\$250,00
30 fatias – R\$340,00



Ana Terra

Massa de pão de mel, recheada com muito doce de leite e cobertura de ganache de chocolate nobre e lascas de chocolate.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$150,00
20 fatias – R\$270,00
30 fatias – R\$350,00

B

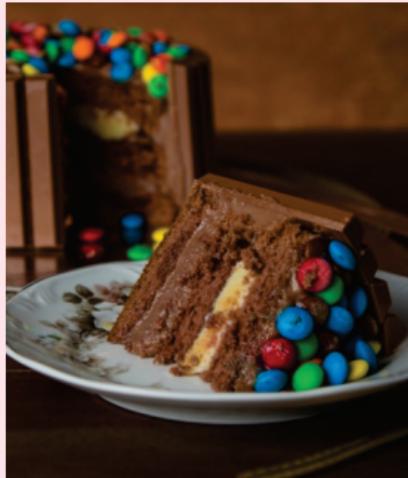
Tortas



Maria Valéria

Pão de ló tradicional, recheios de doce de leite, chantilly com morangos e cobertura de chantilly de doce de leite e amêndoas caramelizadas.

5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$180,00
20 fatias – R\$320,00
30 fatias – R\$430,00



Continentе

Pão de ló de chocolate recheado com branquinho e brigadeiro e finalizado com KitKats e M&M's.

5 fatias – R\$90,00
10 fatias – R\$200,00
20 fatias – R\$370,00
30 fatias – R\$460,00

B

Tortas

Marta Rocha



Pão de ló tradicional e de chocolate recheados com chantilly, doce de ovos e doce de ameixa finalizados com merengue italiano e nozes caramelizadas.

**Versão sem lactose disponível
(substitui o chantilly por doce de ovos ou doce de damasco).**

**5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$180,00
20 fatias – R\$320,00
30 fatias – R\$430,00**



Macron

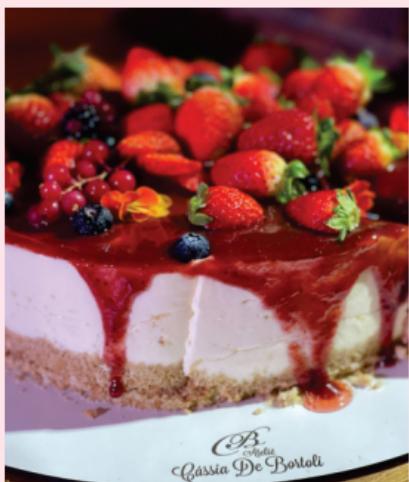
Massa amanteigada de chocolate, recheada com branquinho e brigadeiro artesanal e coberta com lascas de chocolate belga.

**5 fatias – R\$80,00
10 fatias – R\$180,00
20 fatias – R\$320,00
30 fatias – R\$430,00**



B

Sobremesas



Cheesecake

É feita com crosta amanteigada, muito cream cheese, chocolate nobre e finalizado com geleia artesanal de frutas vermelhas.

10 fatias – R\$190,00

20 fatias – R\$320,00

30 fatias – R\$390,00



Cheesecake Pistache

É feita com crosta crocante amanteigada, cream cheese, chocolate nobre, pistache e finalização com pistache triturado.

10 fatias – R\$280,00

20 fatias – R\$360,00

30 fatias – R\$440,00

B

Sobremesas



Pudim



Uma versão extra cremosa do clássico pudim, feito com doce de leite e textura lisinha, sem nenhum furinho — puro carinho em forma de sobremesa.

Para completar a experiência você pode escolher entre crumble de nozes ou amêndoas que, combinado com o pudim cremoso, trazem crocância e ainda mais sabor a essa experiência.

R\$ 15,00 individual

R\$ 22,00 porção para 2

R\$ 130,00 - serve em torno de 15 fatias



Quindão

Nosso Quindão macio, cremoso e saboroso é uma sobremesa clássica e encantadora.

R\$ 120,00 serve em torno de 15 fatias



B

Sobremesas



Torta Cruz Alta

Base de brownie, mousse de chocolate branco e ao leite belga. Finalização com morangos frescos.

10 fatias – R\$190,00

20 fatias – R\$310,00

30 fatias – R\$410,00



Banoffe

Feita de massa amanteigada com crocante de nozes, banana, doce de leite, chantilly e merengue tostado.

10 fatias – R\$110,00

20 fatias – R\$200,00

30 fatias – R\$280,00

Casa De Bolo

Sobremesas



Terrine Flora

Nossa terrine é uma releitura do clássico salgado, que traz cremosidade, sabor e textura. Na nossa versão doce, um mousse de chocolate meio amargo belga, servida com nibs de cacau crocante e frutas vermelhas da estação.

R\$ 295,00 serve de 15 a 20 fatias

B

Sobremesas



Pavlova

Essa clássica sobremesa européia, carrega o nome de uma famosa bailarina russa, Anna Pavlova. Esse doce é uma base de merengue crocante, recheado com chantilly de doce de leite, geleia de frutas vermelhas e frutas frescas (as disponíveis da estação). Também dispomos dela na versão sem lactose recheada com - Doce de damasco e nozes caramelizadas - Doce de ovos e geleia de ameixa.

**R\$ 130,00 serve
de 10 a 15 fatias**



Torta Santa Fé

Torta cookie feita no nosso irresistível cookie, super recheada. Ideal para ser consumida quentinha, com uma bola de sorvete.

Disponível nos sabores:

- Doce de leite
- Nutella

05 fatias – R\$90,00

10 fatias – R\$170,00

20 fatias – R\$270,00

30 fatias – R\$380,00

B

B
Atelier
Cássia De Bortoli

Tortas
e sobremesas

Faça sua
encomenda