



# Menu Claras em Neve





# Dia da Mãe

Chegou o momento de celebrar a pessoa mais importante das nossas vidas... a nossa Mãe! ♥

Neste dia tão especial, acreditamos que todo o amor que nos foi transmitido, por quem com tanto carinho, afeto e dedicação nos educou, merece ser retribuído...

Para isso, criamos um Mini Bolo que pode personalizar à imagem da sua mãe! Com três modelos de decoração disponíveis e três opções de sabor, este pequeno bolo é, certamente, o presente que fará toda a diferença.

Uma outra sugestão, ideal para terminar a sua refeição da melhor maneira possível, é o nosso irresistível Bolo Mousse de Chocolate, que não deixará ninguém indiferente!





# Mini Bolo Dia da Mãe

Sabor e Decoração personalizáveis!

## Sabores Disponíveis:

- Massa de Baunilha // Recheio de Compota Artesanal de Frutas Vermelhas e Brigadeiro Branco;
- Massa de Lima-Limão e Blueberry // Recheio de Brigadeiro de Lima-Limão;
- Massa de Chocolate // Recheio de Brigadeiro de Chocolate.

## Cobertura:

Buttercream de Merengue Italiano.

## Modelos de Decoração Disponíveis:

Mini Bolo "Melhor Mãe do Mundo"- **20€**

Mini Bolo "Mãe" com Flores em Pasta de Açúcar - **25€**

Mini Bolo de Rosto - a partir de **35€**

- Todos os modelos estão disponíveis em 3 cores:  
Amarelo, Lilás, Rosa.

- Mini Bolo de Rosto: o rosto trata-se de uma caricatura e não de um modelo 100% realista.

**Tamanho Único:** Mini Bolo de 2/3 Fatias (+/- 400g).



# Bolo Mousse de Chocolate

**35€**

Pensada com todos os amantes de Chocolate em mente, esta sobremesa, que coloca em destaque este ingrediente tão nobre, é constituída por uma base de Bolo de Chocolate húmido e intenso e uma Mousse de Chocolate cremosa.

A decoração, realizada com Cacau e Flores em Pasta de Açúcar, pretende evocar a primavera, celebrar a vida e tornar este dia tão especial numa ocasião mágica! ♥

**Tamanho:** 10 Fatias.



## Informações

Todo o processo inerente à **realização da encomenda** terá de ser **efetuado e finalizado**, no máximo, **até sexta-feira, dia 5 de maio**. No caso de se tratar de um **Mini Bolo de Rosto**, a encomenda terá de ser **finalizada até quinta-feira, dia 4 de maio**. No entanto, e por se tratarem de quantidades limitadas, **todos os produtos estão sujeitos ao stock existente**, pelo que lhe solicitamos que realize o seu pedido o mais antecipadamente possível.

**As encomendas são efetuadas, exclusivamente, através do WhatsApp: +351 918 990 415**

**A Encomenda só fica finalizada após o pagamento e envio do comprovativo por WhatsApp** (sem o pagamento e envio do comprovativo a encomenda NÃO está realizada). **O Pagamento é sempre realizado antecipadamente, na totalidade, no ato da encomenda, exclusivamente através de Transferência Bancária.**

**Nome do Titular:** Claras em Neve

**Caixa Geral de Depósitos:**

IBAN: PT50 0035 0277 0002 1888 1309 6

**BPI:**

IBAN: PT50 0010 0000 5964 5010 0011 3

Excepcionalmente, **não se realizarão entregas nos dias 6 e 7 de maio**. Poderá vir levantar o seu pedido aqui na nossa cozinha profissional, no horário estabelecido no ato da encomenda.

**Amadora Inova - Rua Henrique Paiva Couceiro, N°10, 2700-453**



\*fotografias meramente ilustrativas

# Brigadeiros

**Brigadeiros 1.4€**

(Não há pedido mínimo - Tamanho 25g)

Chocolate ao Leite, Chocolate Negro, Caramelo Salgado, Cappuccino, Oreo, Lima-Limão, Nutella com Nido, Coco e Pistácio.

**Caixinha Presente de 9 Brigadeiros 15€**

A caixa presente é a degustação do nosso menu de brigadeiros, com os 9 sabores disponíveis.

**Caixa Presente de 5 Brigadeiros ao Leite 8€**

A escolha perfeita para mimar aquela pessoa especial que ama chocolate!



\*fotografias meramente ilustrativas

# Brownies

4.5€

**Brookie:** metade Brownie de Chocolate / metade Cookie de Baunilha com Gotas de Chocolate;

**Brownie de Doce de Leite com Amendoim:** Brownie de Chocolate coberto com Doce de Leite e decorado com Crocante de Amendoim e Amendoins Torrados.



\*fotografias meramente ilustrativas

# MAXI Cookies

## **Cookies Tradicionais 3.2€**

Cookie de Baunilha com Gotas de Chocolate;  
Cookie de Chocolate com Gotas de Chocolate.

## **Cookie Recheada 3.8€**

Cookie de Baunilha recheada com Nutella.



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolos no Pote

7€

Bolo de Cenoura com Brigadeiro de Chocolate;  
Bolo de Baunilha com Brigadeiro Branco e Compota de Morango;  
Bolo de Chocolate com Doce de Leite.



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolo de Maçã com Canela

22€

Sem lactose, e com uma massa húmida e fofinha que conjuga o sabor e a textura da maçã com o carácter aromático da canela, o Bolo de Maçã é a verdadeira definição de Bolo da Avó!

Prove e deixe-se levar de volta à infância e às tardes de domingo em casa dos avós... onde o cheirinho a bolo acabado de sair do forno nos enchia a alma e o coração!

**Tamanho:** 12 fatias bem generosas... de Avó! ♥



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolo Florbela - Bolo Mármore

22€

Presente na infância de todos nós, o Bolo Mármore é um clássico que carrega muitas memórias!

Com uma textura única, o Bolo Florbela, cujo nome é uma homenagem à poetisa Florbela Espanca, conjuga o melhor dos dois mundos: a intensidade do chocolate e a delicadeza da baunilha!

Pode acompanhar (para servir junto com o Bolo): + 4€ por Potinho - Compota Artesanal de Frutas Vermelhas e/ou Calda de Chocolate.

**Tamanho:** 12 fatias bem generosas... de Avó! ♥



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolo de Cenoura com Brigadeiro

**27€**

Bolo de Cenoura com Brigadeiro é o clássico dos clássicos! Com presença marcada em todas as ocasiões, este Bolo icónico, capaz de agradar a todos, é amor em forma de doce! Uma massa húmida e fofinha, um brigadeiro cremoso de chocolate negro, apontamentos de chocolate belga e mini cenourinhas em pasta de açúcar constituem aquele que é o mais especial dos Bolos da Avó!

**Tamanho:** 12 fatias bem generosas... de Avó! ♥



\*fotografias meramente ilustrativas

## Bolo de Palha Italiana

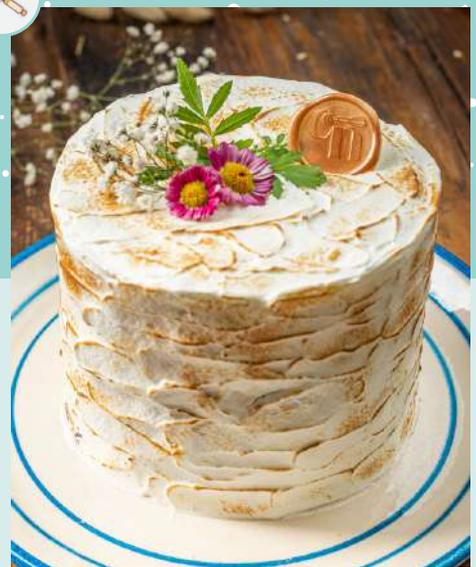
A Palha Italiana é o primo brasileiro do salame português!

Em formato de bolo, este doce é constituído por uma base de brigadeiro cremoso de chocolate negro com bolachas.

A decoração é realizada com uma placa em arabesco de chocolate belga, levemente pintada de dourado, colocada sobre brigadeiro de chocolate negro;

Um Bolo bem guloso, mas com uma decoração *très chic!*

<b>Tamanhos:</b> 8 Fatias	<b>18€</b>
16 Fatias	<b>33€</b>
24 Fatias	<b>46€</b>



\*fotografias meramente ilustrativas

## Bolo de Lima-Limão e Blueberry

Bolo de massa bem fofinha e húmida de lima-limão e blueberry, recheado com brigadeiro cremoso cítrico de lima e limão e coberto com merengue italiano maçaricado.

A decoração é realizada com mirtilos frescos, brigadeirinhos de lima-limão e suspiros / ou / flores naturais - decoração sazonal.

(As flores podem mudar consoante a oferta - é uma decoração sazonal, apenas entre junho e outubro).

<b>Tamanhos:</b> 12 Fatias	<b>25€</b>
22 Fatias	<b>40€</b>
32 Fatias	<b>69€</b>



\*fotografias meramente ilustrativas

## Bolo de Frutas Vermelhas

Bolo de massa de baunilha bem fofinha e húmida, recheado com compota artesanal de frutas vermelhas e brigadeiro branco cremoso. A cobertura, escolhida por si, pode ser de buttercream de merengue italiano (cobertura branca - como exemplificado na imagem) ou buttercream de chocolate (cobertura castanha).

A decoração é elaborada com frutas vermelhas frescas - as frutas utilizadas podem variar consoante a oferta :)

<b>Tamanhos:</b> 12 Fatias	<b>34€</b>
22 Fatias	<b>55€</b>
32 Fatias	<b>82€</b>



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolo ChoclaTUDO!

Bolo de massa de chocolate bem intensa, fofinha e húmida, recheado e coberto com brigadeiro cremoso de chocolate negro.

O Bolo é decorado com placas de chocolate belga e brigadeiros de chocolate ao leite.

(Entre maio e outubro, pode optar por trocar os brigadeiros do topo do bolo por morangos frescos).

<b>Tamanhos:</b> 12 Fatias	<b>30€</b>
22 Fatias	<b>48€</b>
32 Fatias	<b>74€</b>



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolo PARABÉNS!

## O Bolo que já é uma Festa...

Sempre decorado com muitos confettis, balões, fitas e velas coloridas, o "Bolo PARABÉNS!" é a opção perfeita para comemorar o seu Aniversário ou o de alguém muito especial!

Transportado numa caixa alta, este Bolo, mais imponente que os restantes do nosso menu, pode ir acompanhado de um cartão escrito à mão, tornando-o no presente ideal!





\*fotografias meramente ilustrativas

## Bolo PARABÉNS!

A Massa, Recheio e Decoração são totalmente personalizáveis!

### Massas de Bolo Disponíveis:

Baunilha; Lima-limão e Blueberry; Chocolate; Cenoura.

### Recheios Disponíveis:

Brigadeiro Branco; Brigadeiro de Chocolate; Doce de Leite; Brigadeiro de Lima-Limão; Brigadeiro Branco com Compota de Frutas Vermelhas.

### Cobertura:

Buttercream de Merengue Italiano.

<b>Tamanhos:</b> 14 Fatias	<b>47€</b>
24 Fatias	<b>77€</b>
34 Fatias	<b>103€</b>
54 Fatias	<b>166€</b>





\*fotografias meramente ilustrativas

## Bolo PARABÉNS!

**Pode personalizar o seu Bolo PARABÉNS! com uma Plaquinha, Balões e Velas Extra!**

Placa Personalizada em Pasta de Açúcar	<b>5€</b>
Balões Extra (unid)	<b>1.5€</b>
Velas Coloridas sem Número (unid) (iguais às do bolo)	<b>1€</b>
Velas com Número (unid)	<b>3.5€</b>

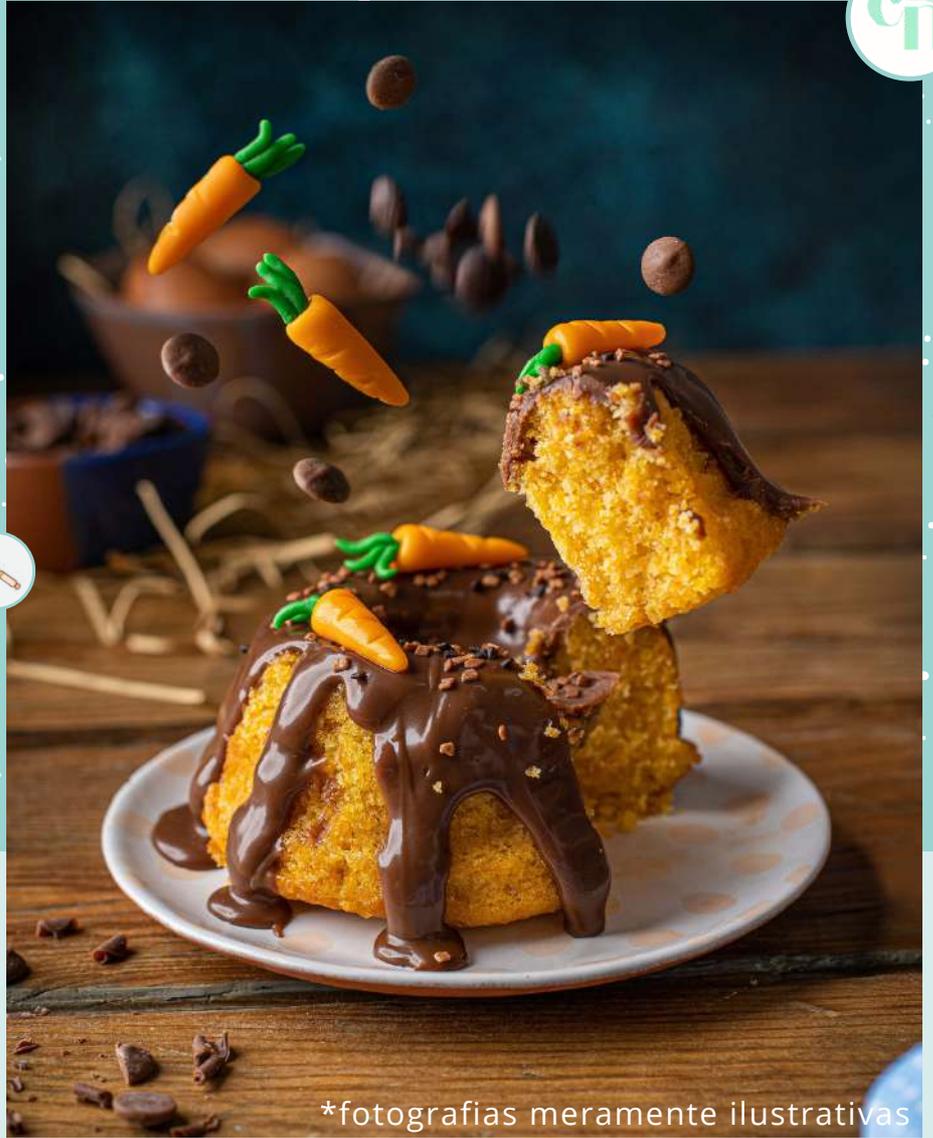




# É Hora da Festinha!

## Opções Doces e Salgadas para completar a sua Festa!

<p><b>Mini Brigadeiros:</b> (Todos do mesmo sabor - tamanho miniatura - 12g) Choc. ao Leite, Choc. Negro, Lima - Limão e Coco.</p>	<p>(25 unids) <b>20€</b></p>
<p><b>Mini Brownies:</b> Mini Brownies de Chocolate e Doce de Leite,</p>	<p>(24 unids) <b>20€</b></p>
<p><b>Mini Coxinhas:</b> Frango - Uma estrela tradicionalíssima! Vegetariana - Queijo <i>Emmental</i> e Alho Francês; Carne de Sol - Carne de Vaca desfiada refogada.</p>	<p>(25 unids) <b>19€</b> <b>19€</b> <b>23€</b></p>
<p><b>Mini Hambúrgueres:</b> Mini Hambúrgueres de Carne de Vaca Premium, Queijo Cheddar e Molho Especial ;)</p>	<p>(8 unids) <b>26€</b></p>
<p><b>Mini Hot Dogs:</b> Mini Hot Dogs - Pão de Leite, Salsicha e Molho Especial com Ketchup e Mostarda.</p>	<p>(8 unids) <b>21€</b></p>
<p><b>Pães de Queijo:</b> Pães de Queijo <i>Grana Padano</i>;</p>	<p>(15 unids) <b>12€</b></p>
<p><b>Sumos de Fruta:</b> Sumo Natural de Laranja ou Morango,</p>	<p>(2 Litros) <b>16€</b></p>



\*fotografias meramente ilustrativas

# Mini Bolos

**10€**

(em versão individual... mas perfeitos para dividir!)

Mini Bolo de Lima-Limão e Blueberry;

Mini Bolo de Palha Italiana;

Mini Bolo de Cenoura com Brigadeiro de Chocolate.

(com Mini Cenourinhas de Pasta de Açúcar)



\*fotografias meramente ilustrativas

# Tarte de Chocolate e Avelã

**32€**

Associando na perfeição a intensidade do Praliné, a cremosidade do Chocolate e a crocância das Avelãs, esta requintada Tarte produz uma explosão inigualável de sabores na boca! Impossível de não amar! ♥

- Massa Doce, Praliné de Avelã, Pedacos de Avelã Torrada, Cremoso de Chocolate Negro e Avelã Torrada.

**Tamanho:** 8 Fatias



\*fotografias meramente ilustrativas

# Tarte de Framboesa

**32€**

Representando todo o esplendor da Framboesa, esta magnífica Tarte, repleta de sabor e diferentes texturas, promete conquistar o coração de todos com a sua delicadeza e sofisticação! ♥

- Massa Doce, Creme de Amêndoa, Compota Artesanal de Framboesa e Cremoso de Framboesa;
- Decoração realizada com Creme de Manteiga e Flores Secas (as flores utilizadas são meramente decorativas e, portanto, não comestíveis).

**Tamanho:** 8 Fatias



\*fotografias meramente ilustrativas

# Brunch Box

## Brunch Box Especial para 2 Pessoas

39€

1 Mini Bolo de Lima-Limão e Blueberry, 2 Croissants, 4 Panquecas, Compota Artesanal de Frutas Vermelhas, Queijo e Fiambre, Manteiga com Flor de Sal, Brigadeiro Cremoso de Chocolate, Fruta da Época, 6 Biscoitinhos, 6 Mini Tostas, Guacamole, 4 Mini Coxinhas e 2 Sumos de Laranja.

## Brunch Box Especial para 1 Pessoa

32€

1 Mini Bolo de Lima-Limão e Blueberry , 1 Croissant, 2 Panquecas, Compota Artesanal de Frutas Vermelhas, Queijo e Fiambre, Manteiga com Flor de Sal, Brigadeiro Cremoso de Chocolate, Fruta da Época, 6 Biscoitinhos, 6 Mini Tostas, Guacamole, 4 Mini Coxinhas e 1 Sumo de Laranja.



\*fotografias meramente ilustrativas

# Bolos Personalizados

**Bolos de Aniversário, Batizado, Primeira Comunhão, Casamento e outros Serviços de Cake Design**

Realizar um Bolo Personalizado é sempre um dos momentos mais especiais na vida de um Confeiteiro.

Na Claras em Neve, trabalhamos arduamente para tornar os seus sonhos realidade e lhe entregar o bolo perfeito para cada ocasião. De um simples cupcake ao mais complexo dos bolos, a sua imaginação é o único limite!

Por serem criações únicas, que envolvem pesquisa e entrega total por parte da nossa equipa, pedimos que os pedidos sejam feitos com um mínimo de 5 dias de antecedência (a variar consoante a dificuldade do bolo). Os orçamentos, pela mesma razão, podem levar até 48 horas para serem entregues.

**Sabe aquele Bolo com que sempre sonhou?  
Fale Connosco... que prometemos fazer Magia! ♥**

Pedidos de orçamento pelo Whatsapp +351 918 990 415



\*fotografias meramente ilustrativas

# Mini Bolo Personalizado

**a partir de 20€ com frase / a partir de 35€ com rosto**

Os nossos Mini Bolos Personalizados são a opção perfeita para comemorar aquela pessoa e data especial!

Com aproximadamente 400g, poderá personalizar o Bolo com uma mensagem especial, uma cara ou outro elemento que pretender. O sabor, a cor, tudo poderá ser escolhido por si para criar o mais fofo dos presentes!

**Tamanho:** Mini Bolo Individual (pode servir 2/3 fatias: +/- 400g)



\*fotografias meramente ilustrativas

# Artigos Personalizados

## Cupcakes, Brigadeiros e Bolachas Personalizadas...

Para completar a sua mesa de festa, poderá escolher outros artigos como cupcakes, brigadeiros e bolachas personalizadas.

(a partir de / por unid)

<b>Cupcakes</b> (quantidade mínima - 12 unids)	<b>4.9€</b>
<b>Bolachas</b> (quantidade mínima - 12 unids)	<b>4.5€</b>
<b>Brigadeiros</b> (quantidade mínima - 20 unids)	<b>1.8€</b>



# Informações

## Encomenda, Pagamento, Levantamento / Entrega...

A Claras em Neve é um Confeitaria Artesanal, por esse motivo, solicitamos-lhe que realize as suas encomendas o mais antecipadamente possível.

**As Encomendas são efetuadas, exclusivamente, através do  
Whatsapp: +351 918 990 415**

**A Encomenda só fica finalizada após o pagamento e envio do comprovativo por WhatsApp. O Pagamento é sempre realizado antecipadamente, na totalidade, no ato da encomenda, exclusivamente através de Transferência Bancária.**

**Nome do Titular:** Claras em Neve

**Caixa Geral de Depósitos:**

IBAN: PT50 0035 0277 0002 1888 1309 6

**BPI:**

IBAN: PT50 0010 0000 5964 5010 0011 3

Poderá optar por levantar o seu pedido aqui na nossa cozinha profissional ou pelo nosso serviço de entrega, disponível na área da Grande Lisboa (o custo da entrega é calculado em função da distância entre a nossa cozinha e o local da entrega).

Amadora Inova - Rua Henrique Paiva Couceiro, N°10, 2700-453