

MENU PÁSCOA 2026



OVOS DE PÁSCOA

Ovos de Páscoa Recheados. Feitos com chocolate belga.



Ovo
KINDER & NUTELLA

34€ (350GR)

Meia casca de chocolate de leite belga, recheada com brigadeiro cremoso de Nutella e de chocolate de leite, fios de Nutella e pedaços de Kinder Bueno



Ovo LOTUS & BISCOFF

29€

Meia casca de chocolate de leite belga, com bolo de baunilha, doce de leite cremoso e creme de Lotus Biscoff.

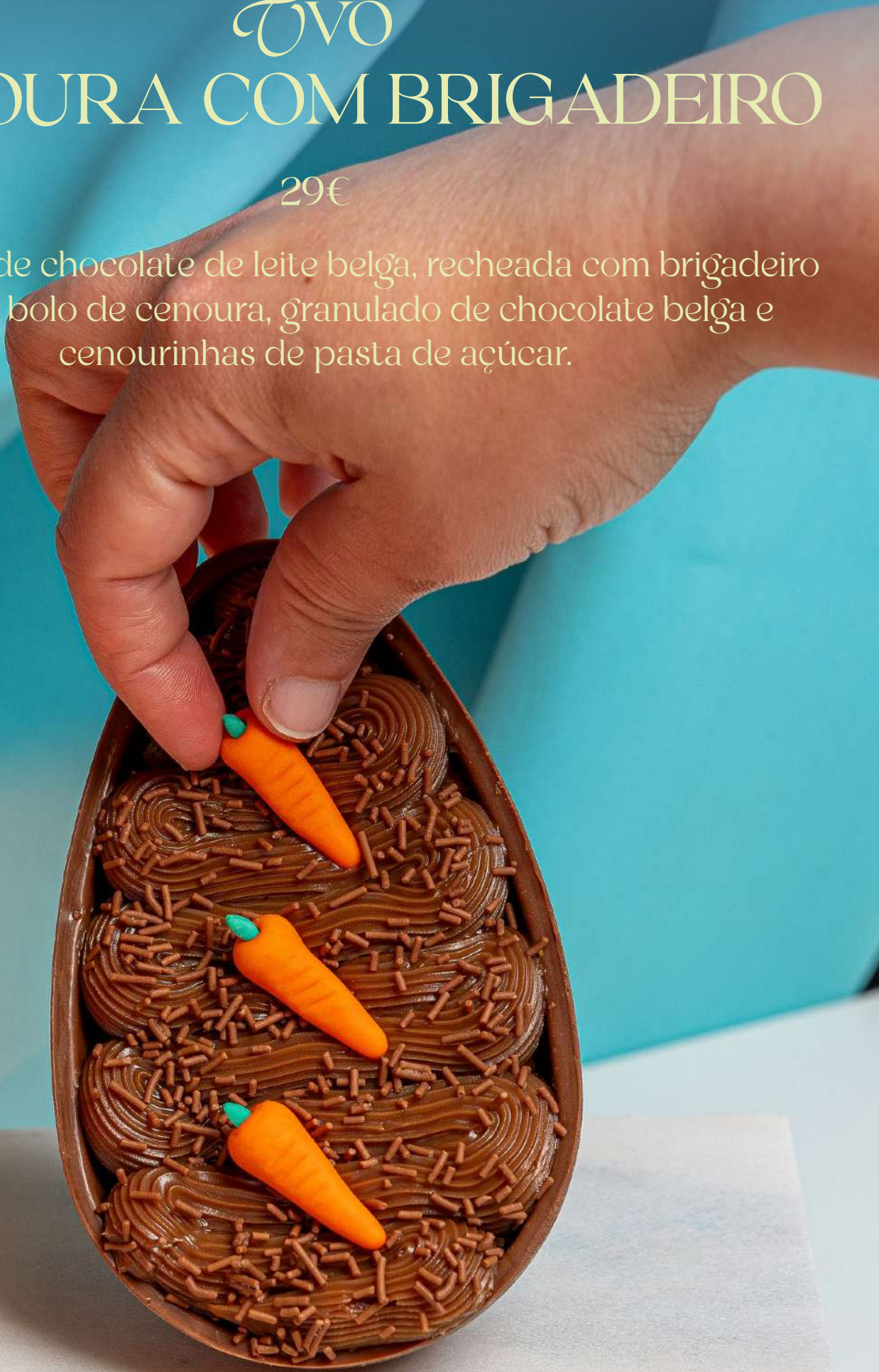




Ovo CENOURA COM BRIGADEIRO

29€

Meia casca de chocolate de leite belga, recheada com brigadeiro cremoso, bolo de cenoura, granulado de chocolate belga e cenourinhas de pasta de açúcar.







Ovo LIMA-LIMÃO & BLUEBERRY

Nosso best-seller de 2025

29€

Meia casca de chocolate branco belga, com brigadeiro cremoso de lima-limão, bolo de lima-limão com blueberry e delicadas florzinhas de pasta de açúcar.







TRIO DE MINI OVOS

15€ (130G)

Três meias cascas de chocolate belga nos sabores:
Lotus Biscoff, com chocolate de leite, Lima-Limão, com chocolate branco
e Cenoura e brigadeiro, com chocolate de leite

BOLO “CANTEIRINHO DO COELHO”

17€ (600G | 4-5 PORÇÕES)

Bolo de cenoura com brigadeiro de chocolate - uma verdadeira gulosice para comer à colher.





BRIGADEIROS

Caixa com 9 Brigadeiros de Leite com
cenourinhas de pasta de açúcar – 16,50€



KIT MINI CHEF

20€ (230G)

Uma experiência deliciosa para os pequenos (e não só)

O mini pasteleiro aí de casa vai poder decorar e depois saborear o seu próprio ovo de Páscoa!





O kit inclui:

- 1 meia casca de chocolate de leite belga
- Sacos de confeitar com brigadeiro de chocolate de leite e doce de leite cremoso
- Oreo triturado
- Confeitos coloridos
- Coelho 2D de pasta de açúcar
- Cenourinhas de pasta de açúcar

BOLO DE CENOURA

DA AVÓ 40€ (12 FATIAS)

Com brigadeiro de chocolate, coelhinho 2D e cenourinhas de pasta de açúcar.



MINI BOLO DE CENOURA

DA AVÓ 8€ (2 FATIAS)

A versão perfeita para um mimo individual.

RECOMENDAÇÕES

Encomendas antecipadas feitas pelo nosso Whatsapp
918990415 ou na loja

(Quarta a Domingo | Rua Professor Simões Raposo 12,c-Telheiras)

As sobremesas e doces de Páscoa são delicados, artesanais e sem conservantes. Devem ser consumidos em no máximo 3 dias. Depois de aberto, conservar no frio.

Como a nossa produção é 100% artesanal, recomendamos vivamente que as encomendas sejam feitas com a maior antecedência possível.

Páscoa feita com chocolate belga

Não abriremos domingo de Páscoa.

Acompanhe-nos nas redes sociais e fique a par de todas as novidades.

@clarasemneveconfeitaria
www.clarasemneve.com