



Confeitaria

cardápio clássico

BOLOS

CASEIROS



Bolo de chiffon

Bolo <i>chiffon</i> de chocolate	quilo
Bolo <i>chiffon</i> de laranja	quilo
Bolo de banana caseiro	quilo ou unidade
Bolo de cenoura	unidade
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	quilo ou unidade
Bolo de chocolate (sem trigo)	quilo
Bolo de chocolate	unidade
Bolo de chocolate com cobertura de chocolate	quilo
Bolo de fécula com limão	quilo ou unidade
Bolo de frutas secas com compota de berinjela e especiarias	quilo ou unidade
Bolo de fubá com erva doce	quilo
Bolo de iogurte com limão e <i>blueberry</i>	quilo ou unidade
Bolo de laranja	unidade
Bolo de laranja com cobertura glaceada	unidade
Bolo de limão siciliano	quilo ou unidade
Bolo de limão siciliano com papoula	quilo ou unidade
Bolo de maçã com nozes	quilo ou unidade
Bolo de mandioca com coco (sem trigo)	quilo ou unidade
Bolo de milho (sem trigo e sem lactose)	quilo ou unidade
Bolo de nozes e tâmara	quilo ou unidade
Bolo de tangerina	quilo ou unidade
Bolo fofinho de castanha do Pará	unidade
Bolo formigueiro	quilo ou unidade
Bolo 100% integral de banana com frutas secas	quilo ou unidade
Bolo mármore	quilo e unidade
Brownie clássico	unidade
<i>Carrot cake</i> P.B.	unidade
Cuca de limão siciliano com <i>cranberry</i>	quilo ou unidade
Cuca de maçã	unidade
Madeleine de baunilha	unidade
Madeleine de limão siciliano	embalagem com 4
Pão de ló de chocolate*	embalagem com 4
Pão de ló de laranja*	quilo
Pão de ló de laranja com coco	unidade
Pão de ló simples	unidade
Rocambolê de chocolate com nutella	unidade
Torta de Santiago	unidade
PAIN D'EPICES	unidade
<i>A l'orange</i>	unidade
<i>Aux fruits secs</i> P.B.+C.S.	unidade
<i>Classique</i> P.B.+C.S.	unidade

DECORADOS E/OU RECHEADOS



Bolo de nozes com baba de moça

Bolo bem casado com <i>marshmallow</i>	quilo
Bolo de amêndoas com laranja	unidade
Bolo de brigadeiro	unidade
Bolo de castanha portuguesa com creme de marrom glacê	unidade
Bolo de cerveja <i>Guinness</i> com cacau P.B.	quilo**
Bolo de coco fresco	unidade ou quilo
Bolo de damasco com amêndoas	unidade ou quilo
Bolo de frutas vermelhas	quilo
Bolo de nozes com baba de moça	unidade ou quilo
Bolo mousse de chocolate com caramelo	unidade**
Bolo trufado de damasco	unidade
<i>Carrot cake</i> com recheio de cream cheese P.B.	quilo**
<i>Devil's food cake</i> P.B.	unidade ou quilo
<i>Gâteau</i> de amêndoas com frutas secas	unidade
<i>Naked cake</i> com dueto de brigadeiros	quilo**

CUPCAKES

Cupcake de chocolate com brigadeiro	unidade
Cupcake de chocolate com brigadeiro rosa	unidade
Cupcake de limão com amora e trufa branca	unidade
Cupcake de limão com trufa branca	unidade
Cupcake de chocolate com trufa de Nutella	unidade

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR DECORADO

Bolo de ameixa com damasco e amêndoas	quilo
Bolo de chocolate com baba de moça	unidade ou quilo**
Bolo de coco fresco	unidade ou quilo**
<i>Dacquoise</i> de damasco com baba de moça	quilo**
Rocambolê de chocolate com mousse chocolate	fatia ou quilo



Chef Paola Biselli

Um extenso currículo que conta com restaurantes como Le Vin Bistrô (SP), D.O.M. (SP) além de ter sido Chef Confeiteira e Chef Executiva do Restaurante Le Jazz. Hoje ela atua como docente no curso de Gastronomia da Universidade Presbiteriana Mackenzie e executa consultorias gastronômicas.

CONFETARIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Bolo de ameixa	mini ou quilo**
Bolo de cenoura	mini ou quilo**
Bolo de chocolate	mini ou quilo**
Bolo de fubá	mini ou quilo**
Bolo de iogurte e limão	mini ou quilo**
Bolo de laranja	mini ou quilo**
Bolo de maçã com canela e passas sem açúcar e sem trigo	unidade

PERSONALIZE O SEU BOLO

Consulte nossas opções de tipos de massa, recheios, coberturas e decorações. Serviço disponível sob encomenda, com antecedência mínima de 48h para realizar o pedido.

BISCOITOS E BOLOS ESPECIAIS MEZANINO

Biscoito sequinho diet	unidade
Bolo integral e linhaça com especiarias	unidade
Cookie funcional com linhaça e castanha do Pará	unidade

ROCAMBOLES RECHEADOS

Rocambole de chocolate com baba de moça	quilo**
Rocambole de chocolate com chantilly	quilo
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	quilo

DOCES ESPECIAIS



Dacquoise de chocolate com amêndoas

Brownie de chocolate belga meio amargo com caramelo e flor de sal P.B.	unidade
Carré de chocolate ao whisky com compota de frutas vermelhas P.B.	unidade
Charlotte de chocolate ao Baileys	unidade
Charlotte de frutas cítricas P.B.	unidade**
Cheesecake de frutas vermelhas	unidade e quilo
Chocolate experience terrine red fruits	unidade
Dacquoise de chocolate com amêndoas	unidade ou quilo
Dacquoise de damasco com baba de moça	unidade ou quilo
Entremet aux fruits rouges P.B.	unidade**
Fofo de belas gigante	unidade
Pudim de tapioca com compota de cajá	unidade**
Savarin l'orange et fruits P.B.	unidade
Sticky toffee pudding P.B.	unidade**
Tiramisu P.B.	unidade

MINI DOCES



Mini sonho

Bolinho de chuva	unidade
Energy ball	unidade
Merengue de morango com chantilly (de quinta a sábado)	unidade
Mini patisserie de amêndoas com laranja	unidade
Mini patisserie de baba de moça com fios de ovos	unidade
Mini patisserie de brigadeiro	unidade
Mini patisserie de chocolate com cereja	unidade
Mini patisserie de chocolate com pistache	unidade
Mini patisserie de damasco e creme patissière	unidade
Mini patisserie de frutas vermelhas com creme de iogurte	unidade
Mini patisserie de limão	unidade
Mini patisserie de morango	unidade
Mini sonho de chocolate	unidade
Mini sonho de creme	unidade
Mini sonho de damasco	unidade
Mini sonho de amora	unidade
Tartelette de chocolate com mini brigadeiro	unidade
Tartelette de chocolate com mini trufa	unidade
Tartelete de chocolate com nutella	unidade
Zeppola (todo dia 19)	unidade

TORTAS ESPECIAIS

Apple flower tart P.B.	unidade
Crostata de damasco C.S.	unidade
Pastiera di grano C.S.	unidade
Pastiera di grano ao cacau C.S.	unidade**
Tarte tatin de maçã	unidade
Torta brownie de nutella	unidade
Torta cremosa de chocolate com compota de morango P.B.	unidade
Torta cremosa de chocolate com trufas P.B.	unidade
Torta crumble de blueberry P.B.	unidade
Torta dacquoise de frutas frescas	unidade ou quilo
Torta de chocolate meio amargo em base de marzipan	unidade
Torta de figo com pinólis ao vinho do Porto C.S.	unidade
Torta de frutas vermelhas	unidade
Torta de limão	unidade
Torta de limão com frutas vermelhas	unidade
Torta de maçã com nozes	unidade
Torta de morango	unidade
Torta de tapioca com coco e castanha do Pará	unidade
Torta vegana de chocolate com frutas secas L.S.	unidade

DESTAQUES

DISPONÍVEIS TAMBÉM NO BALCÃO DE CAFÉ

Pudim de chia com compota de manga	unidade
Pudim de chia com compota de morango	unidade
Mousse vagano de chocolate com avocado	unidade

CONGELADOS

Baba de moça (pote 300g)	pote
Cheesecake de goiabada	unidade
Cheesecake frutas vermelhas	unidade
Doce caramelado de brigadeiro com pistache (pt 6 un)	pote
Doce caramelado de nozes (pt 6 un)	pote
Doce caramelado de ovos (pt 6 un)	pote
Mousse de chocolate (pt 200g)	pote

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Baba de moça (pote 95g)	pote
Bolo de chocolate com baba de moça individual	unidade
Bolo de coco fresco individual	unidade
Mousse chocolate belga com baixo teor de açúcar	unidade
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate individual	unidade
Trufa de chocolate (pote 8un)	pote

C.S. Receitas desenvolvidas pelo Chef **Carlos Siffert**

P.B. Receitas desenvolvidas pela Chef **Paola Biselli**

L.S. Receitas desenvolvidas pela Chef **Lucia Sequerra**

**** sob encomenda**

As receitas criadas e desenvolvidas pela Casa Santa Luzia preservam o que é mais importante: sabor, qualidade, além de oferecerem praticidade aos clientes.

Ingredientes frescos e selecionados fazem parte de uma variedade de sobremesas versáteis e deliciosas. Só experimentando para entender todo esse cuidado e saborear cada detalhe.

Nossas nutricionistas oferecem um atendimento personalizado, auxiliando na escolha e na medida de sua encomenda para qualquer ocasião. Consulte nossos Serviços de Nutrição e Encomendas e saiba mais.

Condições de encomenda

Este cardápio oferece uma seleção de nossas receitas clássicas. Consulte outras opções no Serviço de Nutrição.

ATENDIMENTO

- **Será feito pessoalmente no setor de Nutrição, por e-mail ou telefone, diariamente das 8h às 20h.**
- O pedido deve ser feito com no mínimo 48h de antecedência a data de entrega.
- A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

A retirada de encomendas é feita no Setor de Nutrição.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

As sobremesas serão condicionadas em embalagens descartáveis próprias. Os itens resfriados deverão ser mantidos sob refrigeração até o momento do consumo.

Atualizado Fevereiro/2018

Produtos sujeitos à variação de cardápio e estoque.

Imagens meramente ilustrativas.

MAIS INFORMAÇÕES

Tel. (11) 3897-5013 ou 3897-5023
e-mail: encomendas@santaluzia.com.br
Alameda Lorena, 1471 - São Paulo

