



MENU 2026

CAFÉ CONFEITO



QUEM SOMOS

Sou Felipe Nascimento, formado em Administração e Pós graduado em Marketing, trabalhei com trade marketing em empresas da indústria alimentícia e há 9 anos decidi me reinventar e viver um sonho.

Nessa jornada, participei da 5ª temporada do programa Que Seja Doce e da 1ª temporada do Quanto Vale Esse Doce? no canal GNT, além de estudar nas renomadas escolas Le Cordon Bleu na França, Institute of Culinary Education em Nova Iorque e estúdio N'ateliê em Portugal.

Adoro **deixar a vida das pessoas mais doce** através da confeitaria e por isso me tornei o Chef Pâtissier do Café Confeito.

Empreendedor
desde 2017



Vamos criar seu bolo perfeito?

1 ESCOLHA O TAMANHO

PP (1,0kg) - 5 a 8 pessoas

14 cm

P (1,5kg) - 10 a 15 pessoas

16 cm

M (2,0kg) - 15 a 20 pessoas

18 cm

G (3,0kg) - 20 a 30 pessoas

21 cm

GG (4,0kg) - 30 a 40 pessoas

24 cm

XG (5,0kg) - 40 a 50 pessoas

26 cm

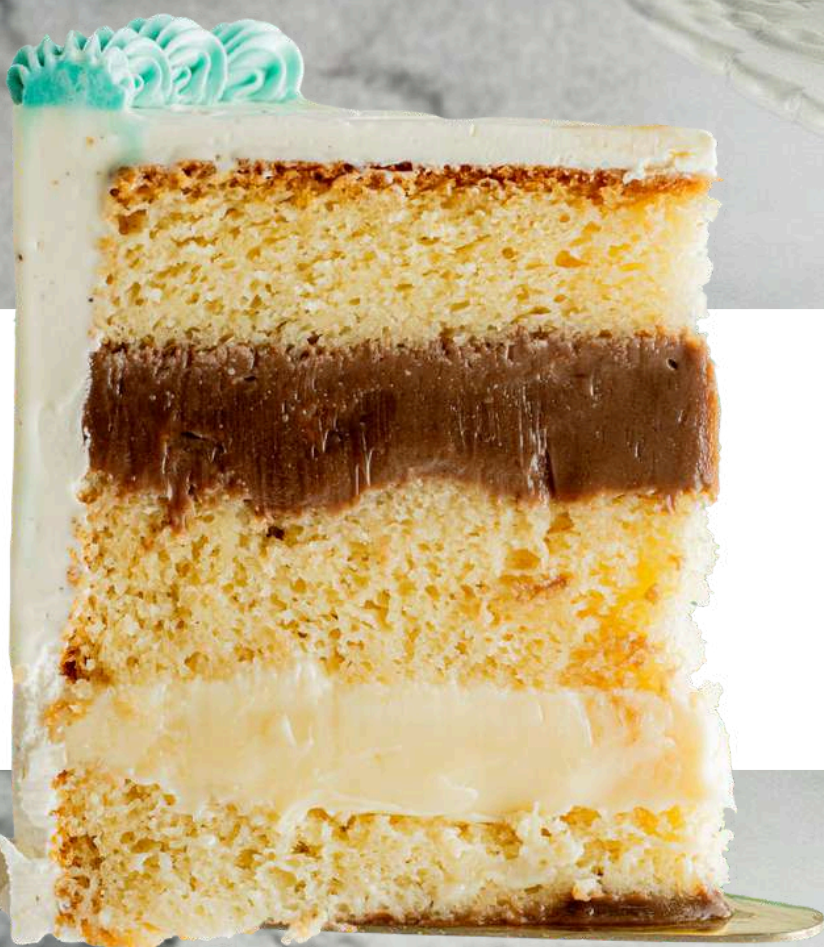


2 ESCOLHA SUA MASSA

- Baunilha
- Churros
- Cacau Black
- Chocolate
- Nozes
- Oreo®

3 ESCOLHA SEU RECHEIO

- Coco
- Brigadeiro
- Leite ninho
- Camafeu de Nozes
- Doce de Leite
- Pistache
- Frutas vermelhas
- Limão Siciliano



Todos nossos bolos possuem
3 camadas de massa
(escolha 1 sabor) e **2 camadas de
recheio** (escolha até 2 sabores)

SUGESTÕES DO Chef

- Coco com abacaxi
- Leite Ninho com geléia de frutas vermelhas
- Leite Ninho com morangos
- Limão Siciliano com geléia de frutas vermelhas
- Doce de leite com nozes
- Brigadeiro com Leite Ninho



Todos os bolos são cobertos com

COBERTURA Buttercream de merengue suíço, um creme leve e sedoso saborizado com **baunilha**

FRUTAS, GELÉIAS E NOZES ENTRAM COMO ADICIONAIS E SÃO COBRADOS À PARTE

4

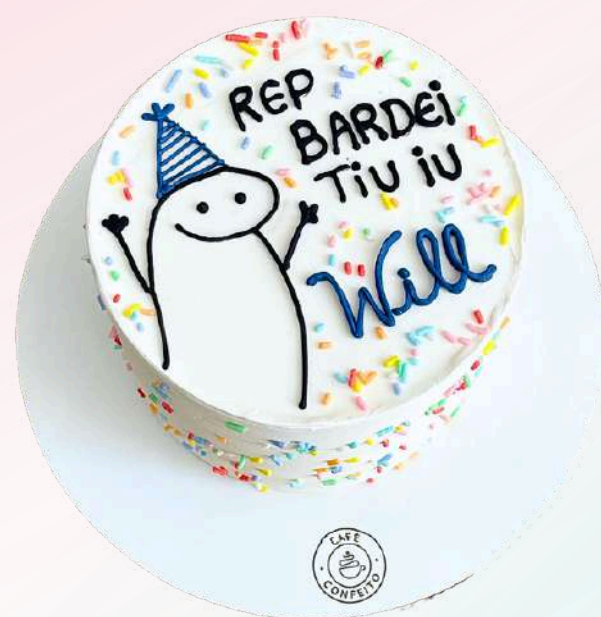
HORA DE DECORAR IDEIAS DE DECORAÇÃO:



FLORIDO



MINIMALISTA



BENTÔ CAKE



ESPATULADO



MAXIMALISTA



**PAPEL DE
ARROZ**



MODERNO



DOODLE CAKE



DEGRADÊ

A PARTIR DE:

PP - R\$ 200 | P - R\$ 255 | M - R\$ 340 | G - R\$ 480 | GG - R\$ 590 | XG - R\$ 680

TOPOS EM PAPELARIA, FLORES E MACARONS SÃO ADICIONAIS E COBRADOS À PARTE

Ideias por Ocasião



TEMÁTICOS



QUINZE ANOS



FORMATURA



REVELAÇÃO



CHÁ DE BEBÊ



CASAMENTO



BODAS

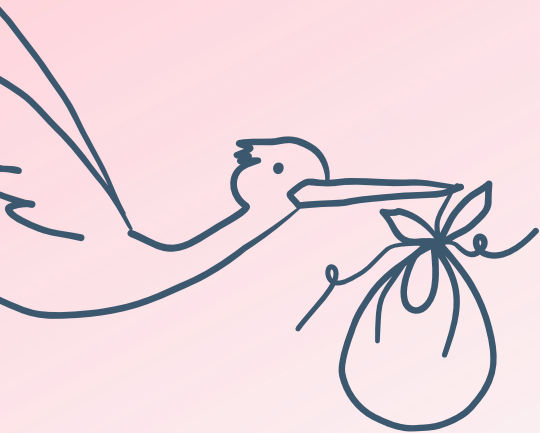


BATIZADOS



MÊSVERSÁRIOS

Mesversários



Adicione também
Kit Decoração - Parceria
@Benartefestas
Valor sob consulta

Vintage Cake



A PARTIR DE:

P - R\$ 270 | M - R\$ 360 | G - R\$ 505 | GG - R\$ 615 | XG - R\$ 710

ESCOLHA A COR DA FITA DE CETIM E MENSAGEM

Campeões de Venda

GANACHE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro meio amargo e morangos, decorado com ganache de chocolate, morangos frescos e confeitos



P - R\$ 270 | M - R\$ 360 | G - R\$ 505



RED VELVET

Massa amanteigada de Red Velvet, recheio de brigadeiro de Leite Ninho® ou brigadeiro de Creamcheese, envolto no acetato com fita de cetim e decorado com frutas vermelhas frescas

P - R\$ 270 | M - R\$ 365 | G - R\$ 505

Bolas Afetivas



CHOCOLATUDO

Massa de chocolate
com brigadeiro
e frutas vermelhas



NINHO

Massa de
baunilha com
brigadeiro de
leite ninho
cremoso e frutas
vermelhas

12 fatias
R\$ 135

FESTA NÃO É FESTA SEM ...

Brigadeiros

Beijinho

Crème Brûlée

Bicho de Pé

Brigadeiro Gourmet

Pistache

Ninho® com
Nutella®

Feito com
Nesquik®

Confeito de
Chocolate
Nobre

Pasta
premium e
pistache puro

Puro Ninho®
e Nutella®

Entregue em
caixa expositora



* Mínimo 25 unidades de um mesmo sabor. (17g/un.)

25 unid.
R\$ 85

50 unid.
R\$ 170

75 unid.
R\$ 255

100 unid.
R\$ 340

INGREDIENTES PREMIUM

FESTA NÃO É FESTA SEM . . .

Salgadas Gourmet

Bolinha
de Queijo

Coxinha

Kibe

25 unid.
R\$ 39



BASTA AQUECER!



JÁ FRITOS E
CONGELADOS

* Pacote com 25 unidades de um mesmo sabor (20g/un.)

Bem Casadas

* Mínimo de 10 unidades por doce



Embrulhados em
papel crepom e
fita de cetim

R\$ 8,50 un.



BEM NASCIDOS



BEM BATIZADOS



BEM CELEBRADOS

TERÇOS E TAGS SÃO COBRADOS À PARTE

Cupcakes

* Mínimo de 6 unidades por doce



R\$ 17,00 un.

MASSA — Baunilha ou Chocolate

RECHEIO — Brigadeiro, Leite Ninho ou Doce de Leite

COBERTURA — Buttercream (escolha a cor que quiser)

OPÇÃO COM EMBALAGEM INDIVIDUAL COBRADA À PARTE

Lembranças e Corporativo



Cupcake personalizado



Bombons na caixa



Dupla ou Trio de Brigadeiros



Pão de Mel com Tag



Kit Chandon



Bem Casado com Tag



Doces personalizados com logotipo ou tag de sua festa/empresa. Peça nosso Cardápio exclusivo corporativo [Clicando Aqui](#).

Informações Importantes

Atendemos de terça a sábado

Antecedência mínima de 3 dias úteis para encomendas

Pedidos são feitos através do Whatsapp (11) 98169-9772

Pagamento inicial de 50% para reserva do pedido,
o restante na entrega ou retirada

Pagamentos via PIX ou Link de Pagamento
(Débito ou Crédito) à vista sem acréscimos

Entregas até 6km do Ateliê. Acima disso o cliente faz a
retirada (Aclimação-SP) ou solicita Uber/Lalamove



@cafeconfeito



www.cafeconfeito.com



11 98169.9772



Preços podem sofrer alterações sem aviso prévio.

Marca registrada Café Confeito®.

Proibida a reprodução das fotos sem os devidos direitos do
Cafe Confeito® 2026.