



# Brown-me

BOLOS 2026





## ENCOMENDAS

Os pedidos devem ser feitos via whatsapp (21)994031605 com as seguintes informações: endereço de entrega, a data de entrega e a descrição do pedido.

Os pedidos devem ser realizados com uma antecedência mínima de **10 dias para bolos festivos** e **07 dias para bolos clássicos** e a sua aceitação está sujeita a disponibilidade de estoque e de data em nossa agenda.

Os valores constantes no presente cardápio podem sofrer alteração a qualquer momento sem necessidade de aviso prévio. Só garantimos os valores das encomendas devidamente pagas.

Pedidos de bolo diferente dos propostos nesse cardápio devem ser consultados quanto a viabilidade de execução e ao respectivo valor.



## PAGAMENTOS

Para efetuar os pedidos pedimos o pagamento integral do mesmo que deverá ser realizado por PIX no momento da encomenda.

PIX(CNPJ): 28.512.609/0001-69

OU

PIX (e-mail): brown-me@outlook.com

Cancelamento de pedidos, por todo e qualquer motivo, podem ser feitos até 10 dias antes da data agendada para a entrega/retirada (com reembolso de 80% do valor pago). Após esse prazo não haverá reembolso de qualquer valor.



## ENTREGAS

Entregamos somente na Zona Sul, exceto São Conrado. Caso o cliente opte por retirar o pedido, deverá observar o horário e local indicado pela *Brown-me*. Tanto a entrega quanto a retirada devem ser previamente combinadas.

Taxa de entrega sob consulta.

Não é possível agendar horário de entrega, elas ocorrerão preferencialmente na parte da manhã dos dias combinado.

A retirada também pode ser feita por Uber Flash (carro), nesse caso a responsabilidade é do cliente, devendo o horário para a retirada ser combinado previamente.

*Importante atentar para a aplicação do artigo 393 do Código Civil em todas as contratações de serviços e produtos. Devendo esse artigo ser aplicado inclusive em caso de chuvas fortes ou alertas de que as mesmas irão ocorrer. Nesses casos, o produto ficará disponível para retirada e local a ser indicado pela Brown-me independentemente do que foi acordado entre as partes.*

# ***NOSSOS BOLOS CLÁSSICOS***



# NOSSOS BOLOS CLÁSSICOS

**Bolo de doce de leite.....R\$ 260,00**  
*Bolo com massa branca e recheio de doce de leite caseiro, pode ser finalizado com raspas de chocolate, com nozes se você preferir pode deixar somente o doce de leite (escolha uma dessas opções)*

*\* Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

*\*Bolo feito com duas camadas de massa e duas camadas de recheio.*

*\* Validade: 5 dias na geladeira*

**Bolo de chocolate.....R\$ 260,00**  
*Bolo com massa de chocolate e recheio de brigadeiro finalizado com chocolate em pó ou com raspas de chocolate.*

*\* Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

*\*Bolo feito com duas camadas de massa e duas camadas de recheio.*

*\* Validade: 5 dias na geladeira*

**Bolo de baunilha com morangos.....R\$ 350,00**  
*Bolo com massa branca recheada com brigadeiro branco saborizado com baunilha e morangos. Finalizado com chantilly artesanal, morangos e mirtilos.*

*\* Bolo com 20 cm serve aproximadamente de 12 a 15 fatias.*

*\*Bolo feito com três camadas de massa e duas camadas de recheio.*

*\* Bolo e recheio feito com semente da fava de baunilha.*

*• Validade: 3 dias na geladeira*

*Obs: Na eventual indisponibilidade de morangos frescos com a qualidade desejada para a produção do bolo, os mesmos poderão ser substituídos por coulis artesanal de morangos*

*\* Todos os bolos são envoltos em acetato e amarrados com laço, elástico ou fita, dependendo da disponibilidade em nosso estoque.*

*\* Opcionalmente, o bolo pode receber um mini buquê floral com flores do dia para aplicação pelo cliente, conforme orientação, ou flores frescas do dia aplicadas por cima do bolo. **Adicional de R\$ 40,00.***

*\* As flores do dia utilizadas na decoração serão escolhidas conforme a disponibilidade na data da produção, podendo variar em cores e espécies. Não nos comprometemos com determinado tipo de flor ou cor, pois irá depender de disponibilidade na data da compra.*



# ***NOSSOS BOLOS FESTIVOS***



Para encomendar o seu bolo festivo basta seguir os seguintes passos abaixo:

**1° passo:** escolha o tamanho do seu bolo.

**2° passo:** escolha a decoração.

**3° passo:** escolha o sabor.

\* O valor total do bolo deverá ser consultado e levará em conta o somatório dos valores dos passos 1, 2 e 3.

## 1º PASSO: ESCOLHA O TAMANHO DO SEU BOLO



**P**

15 cm de diâmetro  
\*Serve 16 a 20 fatias.



**M**

17 cm de diâmetro  
\*Serve de 20 a 28 fatias.

## 2º PASSO: ESCOLHA A DECORAÇÃO

Cobertura: ganache de chocolate branco ou meio amargo.  
**Escolha apenas uma.**

Após escolher uma das duas coberturas escolha a decoração: bolo básico ou decoração com flores.

Em qualquer uma das opções, é possível incluir um topo de bolo simples em papel e palito de madeira, desenvolvido de acordo com a nossa identidade visual.

Para bolos com ganache de chocolate branco, é possível utilizar até duas cores na decoração sendo que a base do bolo será sempre branca. Trabalhamos exclusivamente com tons claros, a fim de manter um visual delicado e harmonioso.

As cores dos produtos são reproduzidas de forma artesanal e podem apresentar variações em relação às referências solicitadas. Fatores como a base da cobertura, pigmentação e mistura dos corantes influenciam diretamente no resultado final. Não garantimos reprodução exata de tonalidades, mas trabalhamos para alcançar o tom mais próximo proposta enviada, dentro do possível.

Nossos bolos são executados com bordas irregulares.

**Bolo Básico.....R\$ 490,00 (P) | R\$ 590,00 (M)**

*Valores referentes somente aos sabores clássicos e decoração básica que inclui bolo liso (com ganache de chocolate meio amargo ou com ganache de chocolate branco, nesse último caso pode ser utilizado até duas cores além da cor original do ganache). É possível utilizar alguma espatulagem com textura nos dois ganaches, mas esse tipo de espatulagem não admite utilização de mais de uma cor).*



**Aplicação de arranjo floral.....a partir de R\$ 80,00**

*Arranjo feito com flores naturais ou secas. Entre em contato para um orçamento personalizado e consulte as observações sobre a utilização de flores.*



## **SOBRE UTILIZAÇÃO DE FLORES NO BOLO**

\* As flores utilizadas seguem a disponibilidade sazonal, não nos comprometemos com determinado tipo de flor ou cor, pois irá depender de disponibilidade na data da compra.

\*Utilizamos exclusivamente flores naturais atóxicas como rosa, cravo, margarida, crisântemo, astromélia e orquídea. Apesar dessas flores serem atóxicas não são comestíveis.

\* Em algumas decorações, pode ser necessário o uso de arame para sustentação das flores. Recomendamos que, antes de cortar o bolo, todas as flores e estruturas sejam removidas.

\*Nossos arranjos com flores naturais podem incluir até três tipos de flores, que serão escolhidas pela Brown-me de acordo com a proposta, a paleta do bolo e disponibilidade das flores, sempre pensando na melhor harmonia de acordo com as flores que serão utilizadas.

\*Utilizamos as flores secas somente em formato de buquê posicionada na frente do bolo, podendo em alguns casos ter necessidade de amarração em volta do bolo para sustentação.



### **3° PASSO: ESCOLHA O SABOR**

#### **SABORES CLÁSSICOS – Incluídos nos valor base.**

**Bolo de doce de leite** - *Bolo com massa branca e recheio de doce de leite caseiro.*

**Bolo de chocolate com brigadeiro** - *Bolo com massa de chocolate e recheio de brigadeiro.*

#### **SABORES ESPECIAIS**

**Bolo de nozes**.....adicional de R\$ 20,00  
*Bolo com massa branca, recheio de doce de leite caseiro e nozes picadas.*

**Bolo de doce de leite de maracujá**.....adicional de R\$ 30,00  
*Bolo com massa branca, recheio de doce de leite de maracujá e coulis de maracujá.*

**Bolo de limão taiti e coulis de frutas vermelhas**.....adicional de R\$ 40,00  
*Bolo com massa branca feita, recheio de brigadeiro branco saborizado com limão taiti e coulis de frutas vermelhas.*



## **INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE NOSSOS BOLOS FESTIVOS.** **(Leitura obrigatória antes da encomenda)**

*Nossos bolos festivos são cobertos com ganache feito com chocolate nobre e apesar de ser uma cobertura mais firme necessita de cuidados e atenção no armazenamento e transporte.*

*Seguindo as recomendações abaixo, você assegura que o bolo chegue e permaneça perfeito por mais tempo, evitando qualquer contratempo desnecessário.*

### **Armazenamento**

*Guarde na própria caixa dentro da geladeira. Certifique-se de ter espaço suficiente (ajuste as prateleiras, se necessário). O ideal é o que o bolo fique na geladeira até o início da festa. Ao retirar o bolo da geladeira, pode acontecer a condensação na superfície. Essa reação é natural e não afeta o sabor nem a qualidade do bolo.*

### **Transporte**

*O bolo somente deve ser transportado gelado, sempre dentro da caixa e em veículo com ar-condicionado. Acomode o bolo em local reto e estável dentro do carro, sem qualquer desnível. Evite apertar a caixa na lateral durante o transporte, pois isso pode danificar o bolo.*

*Se houver mais de um transporte, refrigere novamente por no mínimo 1 hora antes de mover o bolo.*

### **Manuseio**

*Somente manuseie ou retire o bolo da caixa se estiver gelado — ideal é que ele refrigere pelo menos 1 hora na geladeira antes de retirá-lo da caixa.*

### **Hora de servir**

*Sugerimos que os nossos bolos sejam consumidos sempre em temperatura ambiente, para uma melhor experiência. Para tanto é necessário que fique pelo menos 2 horas fora da geladeira antes de ser consumido.*

***Não deixar o bolo de baixo de sol, evitar ao máximo locais quentes e abafados para que o mesmo não perca a sua estrutura.***

### **Validade**

*A validade dos bolos é 5 dias na geladeira, fechado conforme recomendado, exceto para o de morango ou que contenha qualquer fruta fresca, nesse caso a validade é de 3 dias em geladeira.*

