



O R L E A N S

PÃES E GASTRONOMIA

BOLOS

# Bolos Estruturados e Personalizados

4 camadas de bolo e 3 camadas de recheio. Altura aproxim. 11cm.

## **PINK LIMONADE**

Massa branca, geleia de frutas vermelhas e brigadeiro de limão siciliano.

## **PISTACHE**

Massa branca, mousse de pistache e geleia de amora e framboesa

## **DOIS AMORES**

Massa branca brigadeiro branco e brigadeiro preto

## **DOIS MOUSSES**

Mousse de chocolate branco e mousse de chocolate preto

## **RED VELVET**

Massa característica molhadinha e fofinha avermelhada, geleia de frutas vermelhas e mousse de creamcheese

## **MORANGO E SUSPIRO**

Brigadeiro branco, morango e suspiros

## **CHOCOLATUDO**

Massa preta, recheio de mousse de chocolate e brigadeiro preto meio amargo (podendo ser regado com Amarula)

## **OREO**

Massa black, brigadeiro preto meio amargo, brigadeiro branco com Oreo

## **NINHO COM NUTELLA**

Massa de cacau, brigadeiro de Leite Ninho, Nutella

## **PAÇOCA**

Massa de baunilha, brigadeiro de paçoca e doce de leite cozido

## **DAMASCO**

Massa de baunilha, geleia de damasco, trufa branca e estrogonofe de nozes

## **COBERTURAS**

- Chantinho
- Buttercream de Merengue Suíço
- Ganache
- Mousse de Chocolate
- Drip Cake
- Semi Naked com Chantinho ou Buttercream

*Bolos de Andares, decorações, personalizações - preço sob consulta.*

Bolo personalizado

**Tamanho G...500**

- 🌀 25 cm de diâmetro
- 📏 Aproxim. 5,5 kg
- 🍰 Aproxim. 30 fatias

**Tamanho M...310**

- 🌀 20 cm de diâmetro
- 📏 Aproxim. 3,5 kg
- 🍰 Aproxim. 20 fatias

**Tamanho P...190**

- 🌀 15 cm de diâmetro
- 📏 Aproxim. 2 kg
- 🍰 Aproxim. 10 fatias



Morango e Suspiro

# Bolos Tradicionais ou de Vitrine (Naked)

São 3 camadas de bolo e 2 camadas de recheio. Altura aproxim. 8cm.

## RED VELVET

Massa característica molhadinha e fofinha avermelhada, geleia de frutas vermelhas e mousse de creamcheese

## MORANGO E SUSPIRO

Brigadeiro branco, morango e suspiros

## NINHO COM NUTELLA

Massa de cacau, brigadeiro de Leite Ninho, Nutella

## OREO

Massa black, brigadeiro preto meio amargo, brigadeiro branco com Oreo

## MOUSSE E BRIGADEIRO

Massa preta, recheio de mousse de chocolate e brigadeiro

### Tamanho P...140

🍷 15 cm de

🍷 diâmetro

🍰 Aproxim. 1,5 kg

Aproxim. 10 fatias

### Tamanho M...200

🍷 20 cm de diâmetro

🍰 Aproxim. 2,5 kg

🍰 Aproxim. 20 fatias

### Tamanho G...300

🍷 25 cm de diâmetro

🍰 Aproxim. 3,5 kg

🍰 Aproxim. 30 fatias



# Tortas

	<b>P</b> 15 cm	<b>M</b> 20 cm	<b>G</b> 25 cm
<b>BELGA</b> .....	<b>85</b>	<b>170</b>	<b>230</b>
Lembra um mousse estruturado feita com chocolate 63%			
<b>TIRAMISSU</b> .....	<b>72</b>	<b>115</b>	<b>180</b>
Creme aveludado com bolacha champanhe molhada em calda de café bem forte			
<b>CHEESECAKE ASSADA</b> .....	<b>72</b>	<b>140</b>	<b>180</b>
Com geleia de frutas vermelhas			
<b>CHEESECAKE DE MANJERICÃO</b> .....	<b>80</b>	<b>145</b>	<b>180</b>
Massa amanteigada, creme de creamcheese com manjericão e limão e geleia de frutas vermelhas			
<b>CHEESECAKE DE MARACUJÁ</b> .....	<b>90</b>	<b>160</b>	<b>200</b>
Massa de amêndoas, recheio de maracujá e coco feito com creamcheese, geleia de maracujá			
<b>TORTA COOKIE</b> .....	<b>80</b>	<b>150</b>	
Massa do nosso delicioso cookie, recheado com brigadeiro meio amargo e Nutella			
<b>ALPINA</b> .....	<b>75</b>	<b>120</b>	<b>190</b>
Massa amanteigada, com caramelo, flor de sal e mousse de Alpino			
<b>PINK LIMONADE</b> .....	<b>85</b>	<b>160</b>	<b>210</b>
Massa amanteigada geleia de frutas vermelhas, mousse de limão, merengue na decoração			
<b>LIMÃO</b> .....	<b>75</b>	<b>145</b>	<b>210</b>
Massa amanteigada mousse de limão, merengue tostado			
<b>PISTACHE</b> .....	<b>95</b>	<b>180</b>	<b>230</b>
Massa amanteigada geleia de frutas vermelhas e mousse de pistache			
<b>BANOFFEE</b> .....	<b>75</b>	<b>115</b>	<b>140</b>
Massa amanteigada, doce de leite cozido, banana e nata batida			

Torta Belga







## PEDIDOS

- Naked no acetato pelo menos 24 horas de antecedência
- Bolos estruturados pelo menos 48 horas de antecedência



## DURABILIDADE

Nossos produtos são fresquinhos e sem conservantes então podem ser mantidos sob refrigeração por até 2 dias.



## ENTREGAS

Todos os nossos produtos são extremamente delicados e para a entrega indicamos um Uber terceirizado que fará a entrega com todo carinho e cuidado.

Retirada: Com horário agendado anteriormente na própria Orleans



## ARMAZENAMENTO

Os bolos devem ser mantidos refrigerados em dias de muito calor e podendo ser retirados da geladeira uma hora antes de serem consumido em dias mais frios. Não podendo ficar diretamente no sol.



## SUGESTÃO DE TRANSPORTE

O melhor local para transportar o bolo é no chão do passageiro do banco da frente e preferencialmente com o ar condicionado ligado nos dias de muito calor



## PAGAMENTO

Pedimos pelo menos 50% de entrada para confirmação do pedido

PIX:  
30918878000171



**Unidade 01 - América**  
R. Benjamin Constant, 851

**Unidade 02 - Glória**  
Rua Camboriú 235 - Loja 03



www.  
orleanspaes.  
com.br



orleans.paes



47 99955-0779

**Padaria**  
07h às 20h

**Restaurante**  
11h30 às 14h30



**iFood**  
09h às 19h30

