MENU DE BOLOS E SOBREMESAS



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Nossos produtos são produzidos artesanalmente sem conservantes e com ingredientes de alta qualidade. Como fazemos tudo fresquinho pedimos no mínimo 2 a 4 dias de antecedencia para produção, esse prazo varia conforme o produto escolhido.

COMO FAZER SEU PEDIDO?

- 1. Primeiro você deverá escolher qual produto deseja.
- 2. Escolhido o produto há duas formas de formalizar seu pedido:
- 2.1. A primeira delas é através do nosso marketplace no whatsapp, clique aqui para ser redirecionado ao nosso catálogo de produtos.
- 2.2. A segunda forma é via mensagem de texto, ou por mensagem no whatsapp. Se optar por mensagem nos informe:

SEU NOME DATA DO PEDIDO DETALHES DO PEDIDO

3. Para confirmação do seu pedido solicitamos o pagamento total do valor do mesmo.

FORMAS DE PAGAMENTO

Aceitamos pagamento via Venmo ou Zelle. @ayallevais | 914-539-6263

Seu pedido só será anotado após a comprovação do pagamento.

ENTREGAS & RETIRADAS

Dias - horário de retirada - local Segunda a sexta 4-8pm Sábados 10am às 4pm 80 View St W, Greenwich

Entregas apenas aos sábados com horário a combinar. Não realizamos atendimento aos domingos





BOLOS CASEIROS

servem aprox. 16 porções



- Maçã com nozes

SABORES ESPECIAIS

servem aprox. 20 porções



- Fubá cremoso
- Milho cremoso

CUCAS

servem aprox. 9 porções



- GoiabadaDoce de leite

BOLOS COM COBERTURA

servem aprox. 16 porções



Linha Celebrate

- Cenoura
- Chocolate
- Churros
- Creme Brulee
- Oreo
- Limão com blueberry



Neste modelo e possível adicionar brigadeiros boleados no topo e/ou topper de happy birthday (acrílico), valor \$1.50 por brigadeiro | \$5 topper

Linha Artisan

- Pistache
- Banana c/ doce de leite
- Red velvet
- Doce de leite c/ ameixa





BOLO GELADO

serve aproximadamente 12 pessoas

Ninho

Bolo gelado de baunilha com cobertura de creme de ninho \$40

Prestígio

Bolo gelado de chocolate com recheio de coco e cobertura de brigadeiro belga \$ 55

Brigadeiro

Bolo gelado de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro belga \$ 55

Leite condensado c/ coco

Bolo gelado regado em calda de leite condensado com coco

\$40

Abacaxi c/ coco

Bolo gelado de baunilha com abacaxi com coco e cobertura de creme \$ 55

patisserie EM BREVE

Doce de leite c/ amendoim

Bolo gelado regado em calda de doce de leite com amendoim

\$40

EM BREVE



cortado e embalado individualmente acréscimo de \$10

SOBREMESAS



Pavê de maracujá com brigadeiro belga ao leite

\$ 65

Serve aproximadamente 12 pessoas

Pudim

Pudim de leite com calda de caramelo

\$40

Serve aproximadamente 10 pessoas

Folhata de morango

Bolo gelado de leite condensado com coco

\$ 70

Serve aproximadamente 12 pessoas

Gelado de abacaxi

Creme de abacaxi com pedaços de abacaxi cozido

\$50

Serve aproximadamente 16 pessoas



TORTAS

serve aproximadamente 12 pessoas



Banoffee

Massa crocante com recheio de doce de leite, bananas e nosso creme especial de baunilha

Limão

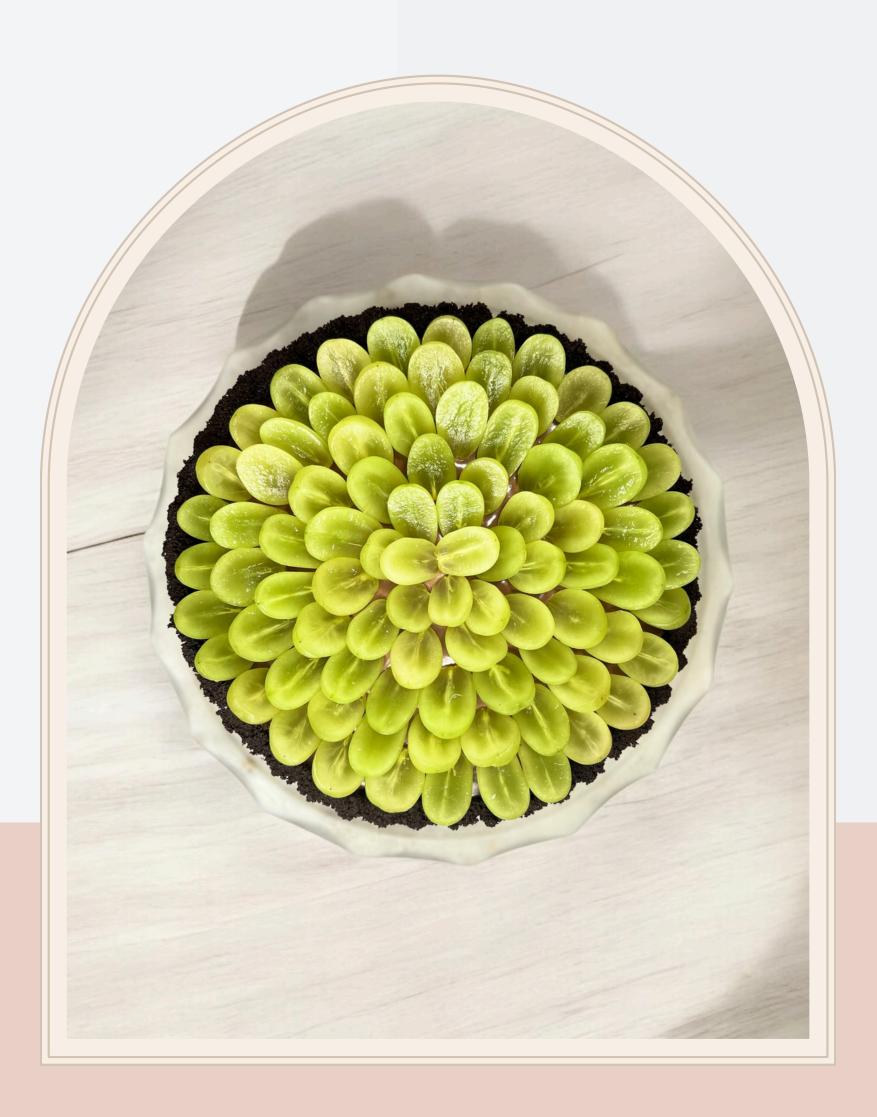
Massa crocante com recheio de lemon curd, creme de limão e nosso creme especial de flor de laranjeira





TORTAS

serve aproximadamente 12 pessoas



Torta de Uva

Massa de chocolate com recheio de brigadeiro de ninho, uvas. finalizada com ganache de chocolate.

Cheesecake

NYC cheesecake – acompanha compota caseira de frutas silvestres

\$ 70



PARA PRESENTEAR



Brigadeiros

4 unidades brigadeiro ao leite



10 unidades divididos em 2sabores (ao leite e branco)





Lascas cookies'n cream



Palha italiana ninho





Barra Creme Brûlée

Barra de chocolate branco, baunilha e crocante de acucar













