



Modelo 1

Bolo off-white com trabalho de bico e flores em guirlanda no topo.
Três camadas de massa e duas camadas de recheio (Bolo Baixo)

P

Aro 15cm

Serve aprox. 8 pessoas

R\$ 245

M

Aro 17cm

Serve aprox. 12 a 15 pessoas

R\$ 280

G

Aro 20cm

Serve aprox. 20 pessoas

R\$ 340

Acrílico dourado Mãe para topo: 45,00
Kit de Borboletas: 30,00 (branca ou lilás)



Modelo 2

Bolo lilás com borda imperfeita e flores ao redor do bolo todo.
Quatro camadas de massa e três camadas de recheio (Bolo padrão)

Petit

Aro 13cm

Serve aprox. 8 pessoas

R\$ 230

P

Aro 15cm

Serve aprox. 12 a 15 pessoas

R\$ 270

M

Aro 17cm

Serve aprox. 20 pessoas

R\$ 330

G

Aro 20cm

Serve aprox.30 pessoas

R\$ 420

Acrílico dourado Mãe para topo: 45,00
Kit de Borboletas: 30,00 (branca ou lilás)

Bolos com massa de baunilha

Massa de baunilha - a tradicional (e amada) massa de baunilha que nos acompanha desde a criação da Bloom Gâteau. Leve, úmida e saborosa na medida perfeita.

1. Brulé

Inspirado na tradicional sobremesa francesa creme brulé, este é um dos sabores preferidos da Giana. Duas camadas de brigadeiro de baunilha brulé (maçaricado) e uma camada de brigadeiro de baunilha com crocante de açúcar.

2. Chocolate branco, baunilha e framboesa

O primeiro grande sucesso da Bloom, que sempre surpreende.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha com geleia artesanal de framboesa e uma camada de trufado de chocolate branco.

3. Pink Lemonade

Fresco, leve e surpreendente. Ideal para quem gosta de bolos mais frutados.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha com geleia artesanal de framboesa e uma camada de trufado de chocolate branco e lemon curd.

4. Lemon Cake

Um bolo com sabor frutado, surpreendente e com um toque de acidez na medida certa.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha com lemon curd e uma camada de trufado de chocolate branco.

5. Baunilha, pistache e framboesa

Atualmente, nosso carro-chefe. Uma combinação autêntica e maravilhosa.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha e geleia artesanal de framboesa e uma camada de ganache artesanal de pistache.

6. Morango com Champagne

Festivo e leve, uma combinação inusitada e surpreendente.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha com geleia artesanal de morango e uma camada de ganache belga de champagne.

7. Vanille-Passion

Versão leve e refrescante da combinação clássica entre maracujá e chocolate.

Duas camadas de brigadeiro de baunilha com geleia artesanal de maracujá e uma camada de ganache de maracujá.

8. Doce de leite com frutas vermelhas

Inspirado no delicioso Petit Gâteau do Madero. Um dos sabores mais pedidos atualmente.

Duas camadas de brigadeiro de doce de leite com geleia artesanal de frutas vermelhas e uma camada de brigadeiro de doce de leite puro.

9. Doce de leite com nozes e damasco

Para os amantes de sabores clássicos, uma combinação perfeita e equilibrada de sabores e texturas.

Duas camadas de brigadeiro de doce de leite com nozes e uma camada de brigadeiro de baunilha e geleia artesanal de damasco.

10. Amarena Velvet

Uma criação autêntica que nos orgulha e apaixonamos diariamente. Fresco, leve e cheio de personalidade (outro queridinho da Giana).

Três camadas iguais de recheio tradicional do Red Velvet (à base de cream cheese e baunilha) e geleia artesanal de amora e amarena (cereja italiana)

Bolos com massa de chocolate

Aos amantes do chocolate, é uma massa de sabor equilibrado e intenso, que combina com uma série de recheios.

11. Chocolate e framboesa

Dos bolos de chocolate este é um dos que mais faz sucesso por aqui.

Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia artesanal de framboesa e uma camada de alpino.

12. Chocolate com amora e amarena

Uma releitura de um dos nossos maiores sucessos.

Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia de amora e amarena e uma camada de alpino.

13. Chocolate, morango e baunilha

Surge uma nova paixão! À pedidos, e com o toque Bloom tão especial!

Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia artesanal de morango e uma camada de brigadeiro de baunilha com raspas de chocolate branco.

14. Chocolat-Passion

Não é a toa que maracujá em francês se diz *fruit de la passion*! Por aqui somos apaixonados por maracujá! Releitura Bloom de uma combinação tradicional e perfeita!

Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia artesanal de maracujá e uma camada de ganache de maracujá.

15. Pistache e chocolate meio amargo

Para os amantes da combinação de pistache com chocolate.

Duas camadas de ganache artesanal de pistache e uma camada de brigadeiro meio amargo e pistache picado.

17. Nutella e avelãs tostadas

Bolo inspirado no Ferrero Rocher.

Duas camadas de Nutella pura, brigadeiro ao leite e pedacinhos de avelãs tostadas e uma camada de alpino com Nutella pura.

16. Chocolate meio amargo e caramelo flor de sal

Surpreendente, marcante e delicioso.

Duas camadas de brigadeiro meio amargo com caramelo cremoso com toque de flor de sal e uma camada de alpino.

Bolos com massa mista

Massas intercaladas de chocolate e baunilha.

18. Doce de leite e alpino

Uma combinação que funciona tão bem em alfajor quanto em bolo e que já se tornou dos sabores queridinhos por aqui.

Duas camadas de brigadeiro de doce de leite com raspas de chocolate (que remetem à casquinha do alfajor) e uma camada de alpino com doce de leite argentino puro.

19. Leite ninho e Nutella

Sabor amado por pequenos e grandes.

Duas camadas de brigadeiro de leite Ninho com Nutella pura e uma camada de brigadeiro ao leite com Nutella pura.



Encomendas e retirada

As encomendas devem ser feitas via Whatsapp **(41) 99995-5979**.
Acesse bloomgateau.com.br para mais informações.

Agende sua retirada de terça a sábado.

Pedidos podem ser feitos até terça dia 7 de maio ou até o nosso limite de produção.



Horários para retirada:

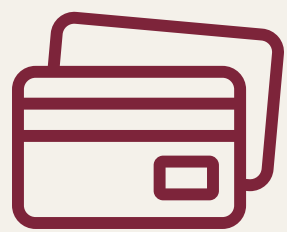
- Terça à sexta-feira das 15h às 17h30.
- Sábado 11 de maio das 12h às 14h

Endereço: Rua Coronel Airton Plaisant, 330 - Santa Quitéria

Não efetuamos entregas, todos os pedidos precisam ser retirados na Bloom Gâteau.

[Faça seu pedido clicando aqui!](#)

Pagamento



Para efetuar pedidos via Whatsapp pedimos o pagamento integral do mesmo.

Pedidos efetuados através da loja virtual ou aplicativo Bloom Gâteau poderão ser pagos (integralmente) via cartão de crédito ou PIX.

PIX (CNPJ): 30346665000112

Cancelamentos de pedidos, por todo e qualquer motivo, podem ser feito até cinco dias antes da data agendada para retirada (com reembolso de 80% do valor pago). Após este prazo não haverá reembolso de qualquer valor.

