



PÁSCOA

— 2025 —

Bloom Gâteau

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Os pedidos podem ser feitos via WhatsApp ou loja virtual.
Ambos podem ser acessados através do link abaixo.

[Clique aqui para fazer seu pedido!](#)

Período para efetuar
encomendas de Páscoa:

26.03 a 14.04

Horários para retiradas de pedidos:

Seg. a sexta: 14h às 17h

Sábados: 10h30 às 12h45

Não abrimos aos domingos.

Prazo mínimo de antecedência
para retirada de encomendas:

2 dias úteis

Horários especiais:

Sexta: 18 de abril - 10h30 às 12h45

Sábado: 19 de abril - 13h às 16h

Para entregas (que acontecem sempre nos mesmos horários acima),
favor entrar em contato diretamente com a empresa parceira
AP Transfer Transporte Executivo através do **(41) 99151-5390**.

Cada produto tem um prazo de validade específico!
Favor atentar-se aos mesmos no momento de efetuar
sua encomenda. É igualmente importante seguir as
recomendações de armazenamento de cada produto!

Para produtos de pronta-entrega favor verificar a disponibilidade
no momento através do WhatsApp ☎ **(41) 99995-5979**



Cancelamentos de pedidos (por todo e qualquer motivo)

Feitos até cinco dias antes da data agendada para retirada - reembolso
80% valor. **Após este prazo, não haverá reembolso de qualquer valor.**



Informações para pagamento

Para a confirmação do pedido pedimos o pagamento
integral do mesmo via **PIX CNPJ 30346665000112**

Pedidos efetuados via loja virtual/app poderão ser pagos
antecipadamente via cartão de crédito ou PIX.



1.BARRAS

3



1.1 Brûlée

Barra de chocolate branco, baunilha e crocante de açúcar.

Peso aproximado: 100g | Validade: 20 dias

R\$ 32,00





Barra
meio am

Bloom

Barra C
meio amargo

100g

Bloom C

1.2 Barra de Chocolate Meio Amargo e Pistache in natura

Peso aproximado: 100g | Validade: 20 dias

R\$ 35,00



2. CARAMELOS

5

Bloom Gateau

2.1 Caramelos de Chocolate Meio Amargo e Flor de Sal

Peso aproximado: 220g | Validade: 30 dias

R\$ 79,00





2.2 Caramelos de Chocolate Branco e Baunilha

Peso aproximado: 220g | Validade: 30 dias

R\$ 79,00





2.3 Mix de Caramelos de Chocolate Meio Amargo e Flor de Sal e de Chocolate Branco com Baunilha

Peso aproximado: 220g | Validade: 30 dias

R\$ 79,00





3.1 Crocante de Avelã

Praliné de avelãs com chocolate ao leite e toque de flor de sal.

Peso aproximado: 250g | Validade: 30 dias

R\$ 89,00



4. LASCAS

9

Lascas feitas com chocolate *"bean to bar"* e que valorizam o cacau brasileiro em sua essência. Um chocolate artesanal feito com manteiga de cacau de origem única da Fazenda 1º de Maio, em Coaraci, Sul da Bahia, cuidadosamente produzida por Rodrigo Morais. Sendo assim, nossas lascas de chocolate branco preservam a pureza e a riqueza sensorial do cacau brasileiro ao preservar o terroir e valorizar a dedicação dos produtores locais.

Na versão **Pistache & Morango**, a crocância delicada do pistache e o frescor adocicado do morango criam um jogo de texturas envolvente, enquanto pequenos pedaços de suspiro adicionam leveza e surpresa a cada mordida.

Já na versão **Maracujá, Coco & Castanha de Caju**, a acidez vibrante e aromática do maracujá se encontra com a doçura do coco, resultando em um equilíbrio perfeito entre frescor e cremosidade. As notas amanteigadas da manteiga de cacau realçam essa combinação exótica e surpreendente.



4.2 Chocolate branco, Pistache, Morango e Suspiro de Baunilha

Peso aproximado: 150g | Validade: 6 meses (após aberto consumir em até 7 dias)

R\$ 110,00





4.1 Chocolate Branco de Maracujá, Coco e Castanha de Cajú

Peso aproximado: 150g | Validade: 6 meses (após aberto consumir em até 7 dias)

R\$ 110,00



5. OVOS DE CASCA REQUEADA

12





5.1 Amora e Amarena

Cascas de chocolate ao leite recheadas com ganache de amora e amarena.

Peso aproximado: 400g | Validade: 7 dias

R\$ 145,00





5.2 Caramelo Flor de Sal

Cascas de chocolate meio amargo recheadas com caramelo cremoso com flor de sal.

Peso aproximado: 400g | Validade: 15 dias

R\$ 145,00





5.3 Pistache e Framboesa

Cascas de chocolate branco, sendo uma recheada com ganache de pistache e a outra com geleia artesanal de framboesa.

Peso aproximado: 400g | Validade: 7 dias

R\$ 155,00



6. OVOS DE COLHER

16





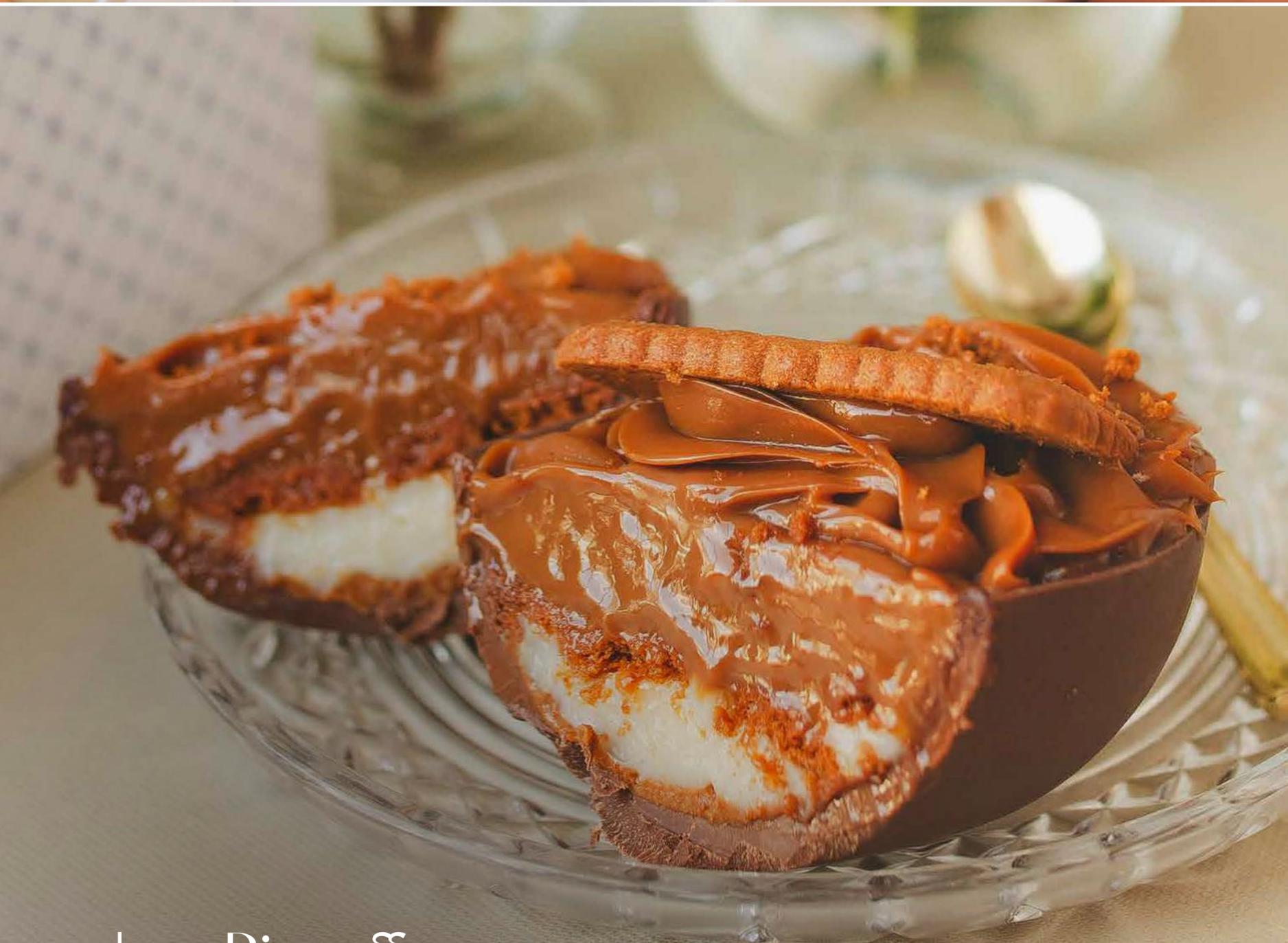
6.1 Morango, Brigadeiro ao Leite e de Baunilha e Brownie

Casca de chocolate ao leite, brigadeiro de baunilha, geleia artesanal de morango, brownie, brigadeiro ao leite. Finalizado com morangos frescos.

Peso aproximado: 400g | Validade: 2 dias (manter sob refrigeração)

R\$ 129,00





6.2 Biscoff

Casca de chocolate ao leite, creme belga Biscoff, recheio três leites, biscoito Biscoff® e brigadeiro de doce de leite.

Peso aproximado: 400g | Validade: 3 dias

R\$ 129,00





6.3 Duo Kids – Mini Ovos

Casca de chocolate branco, Nutella e brigadeiro de leite ninho.
Casca chocolate ao leite, bolo de cenoura e brigadeiro ao leite.

Peso aproximado: 400g | Validade: 3 dias

R\$ 139,00





6.4 Duo Pistache – Mini Ovos

Casca de chocolate branco, curd de limão e brigadeiro de pistache.
Casca de chocolate branco com geleia artesanal de morango e brigadeiro de pistache.

Peso aproximado: 400g | Validade: 2 dias (manter sob refrigeração)

R\$ 149,00





6.5 Trio Bloom Lovers – Mini Ovos

★ *Versão dos sabores de bolos mais vendidos da Bloom Gâteau.*

Doce de Leite com Frutas Vermelhas: geleia artesanal de frutas vermelhas e brigadeiro de doce de leite.

Brûlée: Brigadeiro de baunilha, bolo, crocante de açúcar.

Pistache com Framboesa: Geleia artesanal de framboesa e brigadeiro artesanal de pistache.

*Casca de chocolate branco em todos.

Peso aproximado: 500g | Validade: 3 dias (manter sob refrigeração)

R\$ 170,00



7. BROWNIES

22



7.1 Bosque Frutas Vermelhas

O melhor brownie do mundo, coberto por marshmallow tostado. Acompanha calda de frutas vermelhas.

Serve aprox.: 8 pessoas

R\$ 220,00





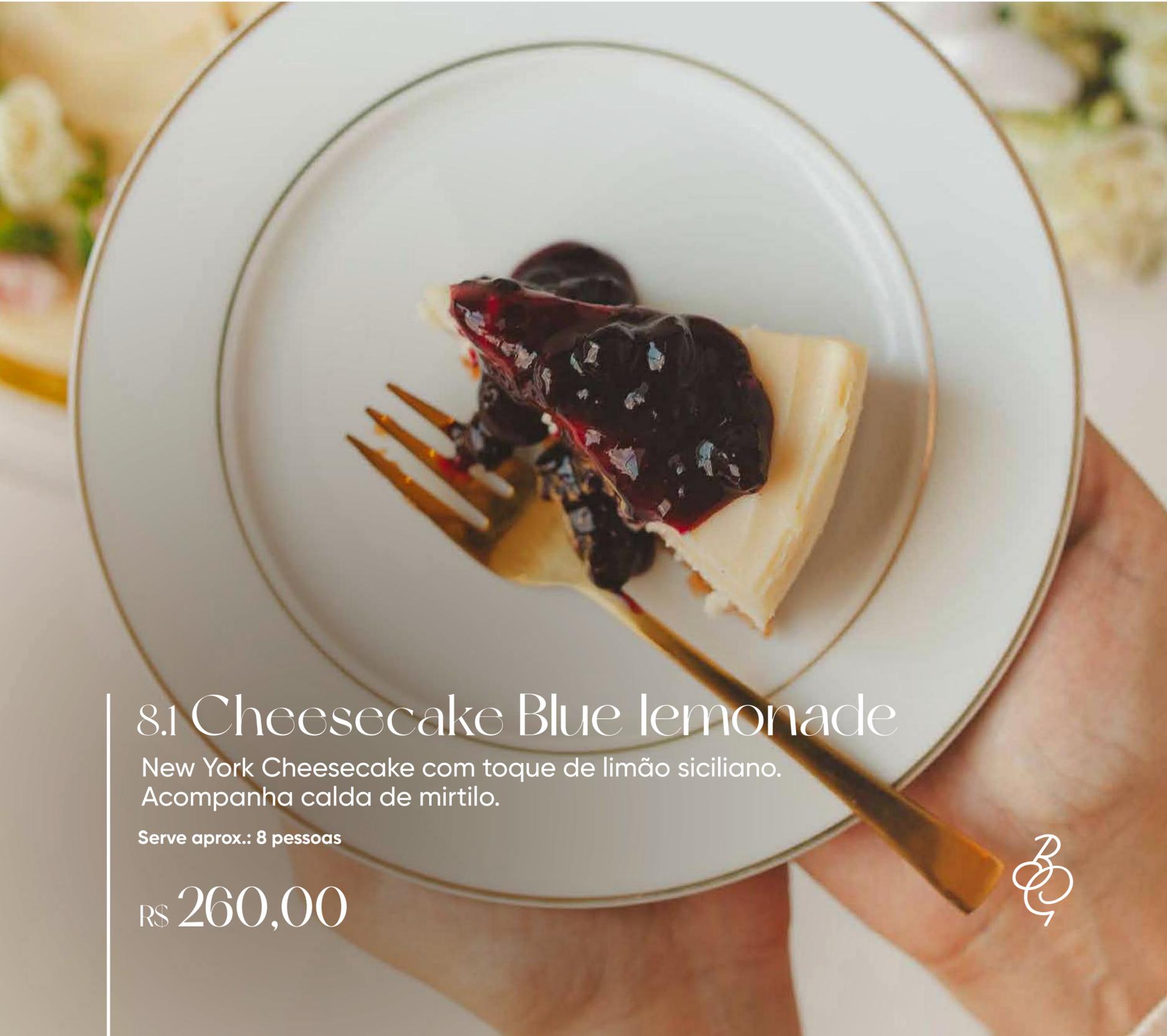
7.2 Bosque Maracujá

O melhor brownie do mundo, coberto por marshmallow tostado. Acompanha calda de maracujá.

Serve aprox.: 8 pessoas

R\$ 220,00





8.1 Cheesecake Blue lemonade

New York Cheesecake com toque de limão siciliano.
Acompanha calda de mirtilo.

Serve aprox.: 8 pessoas

R\$ 260,00



Passo 1: escolha o tamanho e o modelo do seu bolo.



9.1 Modelo Vintage com Morangos e Flores

Modelo baixo: três camadas de massa e duas de recheio

Disponível nas cores off-white, rosé (foto) ou verde pistache
- decorado com morangos frescos e flores brancas.

Petit (baixo)

Aro 13cm
Serve Aprox. 5/10 pessoas

R\$ 230,00

P (baixo)

Aro 15cm
Serve Aprox. 8/10 pessoas

R\$ 265,00

M (baixo)

Aro 17cm
Serve Aprox. 12/15 pessoas

R\$ 290,00





9.2 Modelo Cenourinhas

Quatro camadas de massa e três de recheio

Petit

Aro 13cm
Serve Aprox. 8/10 pessoas

RS 265,00

P

Aro 15cm
Serve Aprox. 12/15 pessoas

RS 325,00

M

Aro 17cm
Serve Aprox. 18/20 pessoas

RS 385,00





9.3 Modelo Listrado

Quatro camadas de massa e três de recheio, com flores naturais e orelhinhas em bolacha

Petit

Aro 13cm
Serve Aprox. 8/10 pessoas

R\$ 280,00

P

Aro 15cm
Serve Aprox. 12/15 pessoas

R\$ 340,00

M

Aro 17cm
Serve Aprox. 18/20 pessoas

R\$ 395,00



Passo 2: escolha o sabor do seu bolo

LANÇAMENTO

1. Baunilha, Morango e Pistache (massa de baunilha):

Delicado e envolvente, uma harmonia de sabores e texturas. Chocolate branco com brigadeiro de baunilha, ganache de pistache e o frescor adocicado da nossa geleia artesanal de morango.

2. Baunilha, Limão e Pistache (massa de baunilha):

Refrescante e sofisticado, um contraste irresistível. Chocolate branco com brigadeiro de baunilha, toque cítrico do nosso lemon curd, e ganache de pistache.

TRADICIONAIS

3. Baunilha, Pistache e Framboesa (massa de baunilha):

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.

4. Doce de Leite com Frutas Vermelhas (massa de baunilha):

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.

5. Brûlée (massa de baunilha):

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

6. Chocolate, Morango e Baunilha (massa de chocolate):

Apaixonante, um encontro perfeito de sabores. Duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia artesanal de morango e uma camada de brigadeiro de baunilha com raspas de chocolate branco.

7. Chocolate, Caramelo e Flor de Sal (massa de chocolate):

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

8. Chocolat-Passion (massa de chocolate):

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.

9. Ninho e Nutella (massa mista):

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.

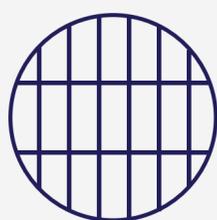




Clique aqui para fazer seu pedido!

Instruções para Transporte e Armazenamento do seu bolo Bloom:

- Pedimos que transporte seu bolo com bastante cuidado, preferencialmente no chão do carro e se possível com o ar condicionado ligado.
- Caso haja um segundo transporte, é imprescindível que o bolo esteja gelado.
- O ideal é que o bolo vá imediatamente para a geladeira, onde deve permanecer até o início da festa.
- Sugerimos que nossos bolos sejam sempre consumidos em temperatura ambiente e não gelados.



Instruções para o corte do bolo:

Por ser um bolo alto o indicado é cortá-lo conforme o desenho ao lado. Faça um ou mais cortes na extensão total do bolo e depois corte este pedaço em fatias.

Bloom Gâteau



41 99995.5979



@bloomgâteau

www.bloomgâteau.com.br

Rua Cel. Airton Plaisant, 330 Santa Quitéria, Curitiba