



Menu de bolos e doces

*Bloom Qâteau*

2024



Em 2024 celebramos seis anos de Bloom Gâteau.

Seis anos de um sonho realizado e estampado em azul e branco. Desde 2018 a paixão e a dedicação de toda uma vida ganhou nome, cor e muito mais significado por estarmos ao lado de tantas famílias celebrando e adoçando os momentos mais especiais e marcantes de suas vidas.

Somos uma equipe apaixonada e estamos à sua disposição com o propósito de criar memórias doces e afetivas através de bolos e doces que transbordam nossa essência em cada uma de nossas criações.

Cada item deste menu foi concebido através da criatividade, experiência e cuidado de toda a equipe Bloom Gâteau para que sua celebração seja inesquecível. Comemorar é uma arte e também nossa maior missão.

Antecipadamente, agradecemos a oportunidade de adoçar suas histórias por muitos e muitos anos.

Atenciosamente, Equipe Bloom Gâteau





## Encomendas



Após ler atentamente este Menu e tendo definido os itens, tamanho e sabor, pedimos que entre em contato conosco pelo Whatsapp (41) 99995-5979 já com as seguintes informações:

- **Nome completo, CPF e e data da celebração**
- **Tamanho e sabor do bolo**
- **Decoração do bolo: se optou por um dos modelos fixos da Coleção Bloom ou decoração personalizada.**

Para decorações personalizadas favor enviar via Whatsapp informações sobre a ocasião, tema ou cores de sua preferência (bem como fotos de referência) para que possamos definir juntos o bolo perfeito para sua celebração. Ao definirmos o modelo (e em função do tamanho do bolo e itens adicionais) enviaremos o orçamento do bolo.

**Ou seja, o preço final do seu bolo pode ser formado de duas formas:**

- **Caso opte por um bolo da Coleção Bloom os preços finais estão diretamente nos modelos, por tamanho (mais adicionais como bolacha, flores, acrílicos, estencil, etc.).**
- **Caso opte por bolos personalizados, o preço do bolo sem taxa decorativa está indicado na página 14 e o orçamento final será passado via whatsapp de acordo com a decoração que for combinada.**

## Pagamento



Solicitamos 50% do valor do pedido para a confirmação do mesmo. Na retirada do seu pedido o pagamento pode ser feito por pix, dinheiro, débito ou crédito à vista (não trabalhamos com parcelamento de valores no cartão de crédito).

**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.

## Retirada



**Horários para retirada:**

- Segunda à sexta-feira: 15h às 17h30
- Sábados: 10h30 às 12h45

**Endereço: Rua Coronel Airton Plaisant, 330 - Santa Quitéria**

**Atenção:**

- Não efetuamos entregas, todos os pedidos precisam ser retirados na Bloom Gâteau.
- Não abrimos aos domingos, portanto todos os bolos e doces de domingo são sempre retirados aos sábados dentro dos horários citados acima.
- Caso não possa vir retirar seu pedido, fale conosco e passaremos o contato de entregadores parceiros. Neste caso, o pagamento do seu pedido deve ser antecipado. Importante: as retiradas (pelos entregadores parceiros) devem ser feitas dentro dos mesmos horários citados acima.



## Sabores

Pedido mínimo de cada sabor: 25 unidades  
Utilizamos forminhas sanfonadas marrons.

### Preço: R\$2,90/un

- Brigadeiro ao Leite Belga
- Brigadeiro Meio Amargo com nibs de cacau
- Brigadeiro de Churros
- Dois Amores Bloom (ao leite e bauniha)

### Preço: R\$3,40/un

- Brigadeiro Brulé
- Brigadeiro de Nutella e avelãs tostadas
- Brigadeiro de Doce de Leite e lascas de Amêndoas

### Preço: R\$3,90/un

- Brigadeiro de Caramelo Flor de Sal
- Brigadeiro de Pistache
- Brigadeiro de Uva Premium





# bolo

Como encomendar o seu



Para encomendar o seu bolo basta seguir os seguintes passos:

**Passo 1** - definir o tamanho do seu bolo

**Passo 2** - definir o sabor

**Passo 3** - definir a decoração do seu bolo de acordo com uma das duas seguintes opções: escolher um dos modelos da Coleção Bloom (preços por tamanho, já com as decorações inclusas) OU fale conosco via whatsapp para bolos personalizados.



## Primeiro passo: escolha do tamanho

Nossos bolos são vendidos por tamanho e não por peso, mesmo assim, segue abaixo uma média dos pesos por tamanho, bem como o diâmetro de cada um deles e o tamanho do cakeboard (de mdf) de cada um.

### Petit



Aro 13cm  
Cakeboard 20cm

Aprox. 1500g  
Serve aprox. 8 pessoas

### P



Aro 15cm  
Cakeboard 22cm

Aprox. 1800g  
Serve aprox. 12 a 15 pessoas

### M



Aro 17cm  
Cakeboard 24cm

Aprox. 2200g  
Serve aprox. 18 a 20 pessoas

### G



Aro 20cm  
Cakeboard 26cm

Aprox. 3300g  
Serve aprox. 30 pessoas

## Dicas e recomendações

- Nosso maior bolo neste menu regular atende até 30 pessoas. Para mais pessoas sugerimos uma composição de dois ou três bolos.
- As composições de duos ou trios são lindas e acabam sendo uma oportunidade para provarem mais de um sabor de bolo - caso haja crianças na festa, sugerimos um sabor mais voltado para as crianças e outro para os adultos.
- Para composições de bolos esteticamente mais harmoniosas sugerimos sempre tamanhos vizinhos ex. P e M.
- Também existe a possibilidade de fazer apenas um dos bolos decorado e outro(s) bolos sem decoração (bolo de copa).



Dupla de Ms



Dupla G + M

Fale com a nossa equipe via whatsapp sobre orçamentos de bolos de andares. Nossos bolos de dois andares podem ser de base real M ou G, sendo o topo sempre fake.

**Para casamentos, mais informações na página 17.**



## Segundo passo: escolha do sabor

Na Bloom Gâteau, trabalhamos apenas com os melhores ingredientes e os preparos são absolutamente artesanais. Que brilhem os olhos, mas sobretudo, que o sabor seja absolutamente especial e inesquecível.



### NOVIDADE!

**Todas as frutas vermelhas utilizadas em nossas geleias são 100% orgânicas, selecionadas de fazendas certificadas.**

Os sabores dos nossos bolos foram pensados e elaborados para que haja equilíbrio entre os sabores e texturas para que sua experiência (e dos seus convidados) seja maravilhosa! Na maior parte das opções de sabores seguimos o seguinte padrão: o mesmo recheio se repete na camada superior e inferior do bolo e na camada do meio há um recheio diferente.

Delicie-se e encante seus convidados!



Vanille-Passion



Baunilha, pistache e framboesa



## **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.



## Coleção Bloom Gâteau

A Coleção Bloom Gâteau foi criada e inspirada em decorações que já são clássicas da Bloom. Foi a forma que encontramos para facilitar o processo de escolha do seu bolo. São modelos de decoração já pré-definidos pela nossa equipe, nos quais apenas os pequenos detalhes indicados na descrição podem ser alterados. Consulte a página 15 para ter acesso aos itens adicionais.

Os preços indicados por tamanho incluem o bolo já decorado (sem itens adicionais como bolachas, flores, acrílicos, etc.).

### 1. Espátula Bloom riscadinha

**1.1 Festivo** - off-white com confeitos coloridos do topo para a base



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

**1.2 Cool** - corpo do bolo em um tom pastel e bico no topo em outro tom pastel



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

**1.3 Folha de Ouro** - off-white ou tom pastel, com aplicação de folha de ouro



**Petit:** R\$ 200    **M:** R\$ 300  
**P:** R\$ 250    **G:** R\$ 360

### 2. Texturas – em off-white ou tom pastel

**2.1 Wave** - com miçangas brancas ou folha de ouro



**Petit:** R\$ 200    **M:** R\$ 300  
**P:** R\$ 250    **G:** R\$ 360

**2.2 Plissado**  
Com folha de ouro



**Petit:** R\$ 200    **M:** R\$ 300  
**P:** R\$ 250    **G:** R\$ 360

**2.3 Pétalas**



**Petit:** R\$ 225    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 275    **G:** R\$ 390

Sugestão de flores desidratadas ou frescas, de acordo com o dia da semana.  
Consultar valores através do whatsapp.



## 3. Espatulados

Fundo off-white e espatulados em dois tons de uma só cor.

### 3.1 Standard



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

### 3.2 Na base



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

### 3.3 Pinceladas



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

## 4. Estencil

Em off-white ou tom pastel. Consulte nossa equipe sobre as estampas disponíveis e já inclusas nos valores abaixo ou consulte a página 15 para estences personalizados.

**4.1** - Aplicação de estencil no bolo todo, com ou sem confeitos ou folha de ouro pontuais.



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 374

**4.2** - Aplicação de estencil em camada sobreposta com ou sem confeitos ou folha de ouro pontuais.



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

**4.3 Floral** - todo em tons pastéis, com miolos das flores em amarelo pastel.



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

## 5. Sobreposição de Camadas

Com ou sem confeitos pontuais ou aplicação pontual de folha de ouro.

**5.1** - Uma sobreposição de camada alta (até dois tons pastéis – topo e sobreposição)



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

**5.2** - Até três sobreposições de cores (tons fortes ou pastéis)



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 320  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 380

**5.3** - Seis sobreposições de tons (tons fortes ou pastéis)



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 280    **G:** R\$ 390

Sugestão de flores desidratadas ou frescas, de acordo com o dia da semana.  
Consultar valores através do whatsapp.



## 6. Trabalho de bico ao redor do bolo todo

Com fundo em off-white ou tom pastel único.

### 6.1 Poá ou corações



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 360

### 6.2 Margaridinhas



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 375

### 6.3 Espatulados, confeitos e flores



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 375

## 7. Degradês

Tom mais forte na base, até um tom mais suave no topo. Três ou quatro tons, de acordo com o modelo.

### 7.1 Liso - com ou sem aplicação de folha de ouro



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 380

### 7.2 Bagunçadinho - com confeitos pontuais



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 380

### 7.3 Bico



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 280    **G:** R\$ 395

## 8. Fundo do mar e sereias

### 8.1 Sobreposições - Em um ou dois tons e confeitos brancos.



**Petit:** R\$ 210    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 250    **G:** R\$ 370

### 8.2 Espiral degradê - degradê em espiral do azul médio ao off-white com confeitos brancos.



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 310  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

### 8.3 Estencil e algas - espatulado em tom pastel, estencil, algas, miçangas e folha de ouro.



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 380

Sugestão de flores desidratadas ou frescas, de acordo com o dia da semana.  
Consultar valores através do whatsapp.



## 9. Vintage

**9.1** - Todo em off-white ou tom pastel em um dos dois modelos abaixo.



**Petit:** R\$ 220    **M:** R\$ 330  
**P:** R\$ 260    **G:** R\$ 375

**9.2** - Todo em off-white ou tom pastel único.



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 280    **G:** R\$ 390

**9.3** - Em dois tons e cerejas gliteradas (consultar disponibilidade de cores).



**Petit:** R\$ 240    **M:** R\$ 350  
**P:** R\$ 290    **G:** R\$ 405

## 10. Garden

**10.1** - Fundo off-white, flores em três tons pastéis, espatulados, folhas, miçangas e folha de ouro.



**Petit:** R\$ 250    **M:** R\$ 360  
**P:** R\$ 290    **G:** R\$ 430

**10.2** - Fundo em tom pastel, caules marrons e flores em 3 tons, sendo um deles o mesmo da aplicação do nome, miçangas e folha de ouro.



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 410

Estencil personalizado R\$45

**10.3** - Fundo off-white, espatulados em verde eucalipto, caules em verde Oliva e flores em três tons. Miçangas e folha de ouro.



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 410

**10.4** - Modelo único de flor em dois tons, espatulados e folhas.



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 410

**10.5** - Fundo em verde médio, caules em verde escuro. Flores em tom marsala, off white e areia ou em rosa, roxo, laranja e off-white, conforme a referência. Folha de ouro.



**Petit:** R\$ 260    **M:** R\$ 370  
**P:** R\$ 290    **G:** R\$ 440

**10.6** - Fundo em off-white ou tom pastel com flor aplicada em dois tons. Borda imperfeita, folha de ouro e splash. Decoração concentrada na parte da frente do bolo.



**Petit:** R\$ 230    **M:** R\$ 340  
**P:** R\$ 270    **G:** R\$ 410



**Porque nossa grande paixão é criar bolos especiais, para os momentos mais especiais da sua vida.**

Nosso maior portfólio de modelos de bolos é o Instagram. Para conhecer melhor nossa linha de trabalho e encontrar o modelo (ou os modelos) que mais combina com a sua celebração, nossa primeira sugestão seria esta: acesse o @bloomgateau. Em seguida, fale com nossa equipe sobre a sua ocasião, tema e paleta de cores para que possamos encontrar o bolo perfeito para a sua celebração.

## Valores dos bolos por tamanho – sem decoração.

### Petit



Aro 13cm  
Cakeboard 20cm

Aprox. 1500g  
Serve aprox. 8 pessoas

**R\$180**

### P



Aro 15cm  
Cakeboard 22cm

Aprox. 1800g  
Serve aprox. 12 a 15 pessoas

**R\$220**

### M



Aro 17cm  
Cakeboard 24cm

Aprox. 2200g  
Serve aprox. 18 a 20 pessoas

**R\$280**

### G



Aro 20cm  
Cakeboard 26cm

Aprox. 3300g  
Serve aprox. 30 pessoas

**R\$340**

As taxas de decoração variam conforme as diversas técnicas que compõem os diferentes modelos de bolos – a taxa referente ao seu bolo será informada no seu orçamento final personalizado. Entre as técnicas estão diferentes tons de buttercream, espatulados, drip, tons metálicos, aplicação de estencil, confeitos, etc.

Consulte a página seguinte para ter acesso aos itens adicionais com valores por unidade.





## Itens adicionais

Consulte a nossa equipe sobre a disponibilidade dos seguintes itens adicionais para compor seu bolo (valores unitários indicados abaixo):



### 1. Bolacha decorada personalizada

Parceria com a Dani Kool  
**R\$16/un**



### 2. Flores frescas

Disponíveis apenas de quinta a domingo. Consulte a nossa equipe sobre a possibilidade de trazer suas flores.  
Arranjos a partir de **R\$40**



### 3. Flores desidratadas

Arranjos a partir de **R\$40**



### 4. Borboletas (papelaria)

Cinco borboletas douradas ou aquareladas (candy color).  
**R\$30**



### 5. Estencil personalizado

Nome ou iniciais  
**R\$45**



### 6. Velas

Vela longa unitária (dourada, rosé ou prata)  
**R\$8/un**



### 7. Topper de acrílico

Happy Birthday, Celebrate, Parabéns e Feliz Aniversário (dourado ou prata)  
**R\$45**



### 8. Números de acrílico

Dourados, do 0 ao 9.  
(Ao comprar 2 números, ganhe uma vela unitária)  
**R\$18/un**



### 9. Topper de acrílico personalizado

Nome simples ou composto (uma ou duas linhas),  
**R\$65**



Para celebrar os primeiros meses de vida do seu bebê neste primeiro ano tão especial, criamos 4 opções de pacotes de mesversários.

## Sobre os pacotes:

- Os pacotes são de 6 ou 11 bolos, que podem ser pedidos nos meses de sua preferência, dentro do primeiro ano do seu bebê (não necessariamente de forma consecutiva). É importante lembrar que pedimos que os clientes entrem contato em até 7 dias antes para definir os detalhes do bolo do mês.
- Os sabores dos bolos podem ser escolhidos de acordo com as listas de sabores das páginas 08 e 09 deste menu.
- Nos pacotes estão inclusas taxas de decoração básicas para os bolos (semelhantes aos modelos abaixo - off-white e mais 2 tons), bem como duas bolachas personalizadas da nossa parceira Dani Kool por bolo. Caso queira acrescentar outros itens decorativos, estes serão cobrados separadamente de acordo com o modelo escolhido. Decorações mais complexas também serão cobradas separadamente.
- Caso a data de celebração do mesversário caia em um feriado ou recesso no qual não estejamos abertos, o bolo precisará ser agendado para a data mais próxima (antes ou após o recesso).
- Obs: o bolo Mini pesa aproximadamente 800g e serve ente 4 e 5 pessoas (aro 11cm) e o bolo Petit pesa aproximadamente 1500g e serve aproximadamente 8 pessoas (aro 13cm).



Pacote Mini 6  
**R\$1050**

Pacote Petit 6  
**R\$1300**

Pacote Mini 11  
**R\$1890**

Pacote Petit 11  
**R\$2270**

**Ao contratar os pacotes Mini ou Petit 11, você ganha automaticamente 10% de desconto no valor total do pedido para a festa de 1 ano do seu bebê!**

Sugestões de temas: Carnaval, Páscoa, Festa Junina, Halloween, Natal, frutinhas, primeiro dentinho, bailarina, arco-íris, unicórnio, estrela, fundo do mar, sereia, animaizinhos (peixinho, dinossauro, leão, ovelhinha, sapo, llama, abelha).



Especial

# Casamento





Entendemos que casamentos estão entre as ocasiões mais importantes da história de um casal e da formação de uma nova família. Por este motivo estamos preparando um material específico para que possamos atendê-los da melhor forma.



Fale conosco via whatsapp para solicitar o acesso ao Formulário para que possamos entender os detalhes da sua festa e assim enviarmos um orçamento personalizado de bolos e/ou doces! Será um imenso prazer fazer parte deste momento tão especial!

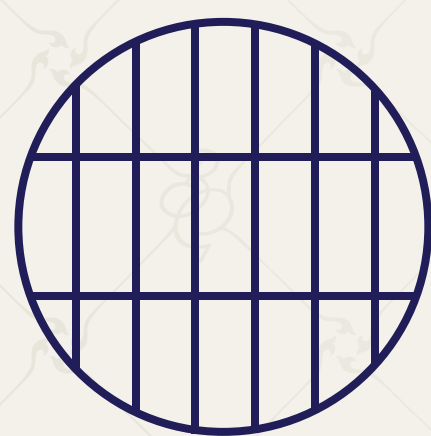






### Instruções para Transporte e Armazenamento do seu bolo Bloom:

- 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](http://www.bloomgâteau.com.br)

Rua Cel. Ayrton Plaisant, 330 Santa Quitéria, Curitiba