Menu de bolos e doces

Bloom Gâteau

2024

Bloom Gâteau

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

Importantes

Encomendas

Após ler atentamente este Menu e tendo definido os ítens, 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 whatspp 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.

Brigadeiros

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 whatspp para bolos personalizados.

Tamanhos

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	P	M	G
Aro 13cm Cakeboard 20cm	Aro 15cm Cakeboard 22cm	Aro 17cm Cakeboard 24cm	Aro 20cm Cakeboard 26cm
Aprox. 1500g Serve aprox. 8 pessoas	Aprox. 1800g Serve aprox. 12 a 15 pessoas	Aprox. 2200g Serve aprox.18 a 20 pessoas	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 autentica que nos orgulha e apaixona diariamente. Fresco, leve e cheio de personalidade (outro queridinho da Giana).
Três camadas iguais de recheio tradicional do Red Velvel (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

NEW!

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

NEW!

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

NEW!

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.

16. 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.

17. 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 ja 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$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

1.2 Birthday Cake - corpo do bolo em off white e trabalho de bico e escrita em tom único a definir (bem como a idade).

Petit: R$ 220 **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$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

2.2 Plissado
Com folha de ouro

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

2.3 Pétalas

Petit: R$ 240 **M:** R$ 340
P: R$ 280 **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$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

3.2 Na base

Petit: R$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

3.3 Fun

Petit: R$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

4. Estencil

Em off-white ou tom pastel. Consulte nossa equipe sobre as estampas disponíveis e já inclusas nos valores abaixo (além das três a seguir) ou consulte a página 15 para estenceis 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$ 380

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$ 380

4.3 Trigo - todo em tom único pastel com ou sem aplicação de folha de ouro.

Petit: R$ 210 **M:** R$ 310
P: R$ 260 **G:** R$ 380

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 pasteis – topo e sobreposição)

Petit: R$ 210 **M:** R$ 310
P: R$ 260 **G:** R$ 380

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

Petit: R$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 270 **G:** R$ 390

5.3 - Seis sobreposições nos tons pasteis: azul, verde, amarelo, laranja, lilás e rosa.

Petit: R$ 230 **M:** R$ 330
P: R$ 280 **G:** R$ 400

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$ 370

6.2 Margaridinhas

Petit: R$ 230 **M:** R$ 330
P: R$ 270 **G:** R$ 380

6.3 Birthday flower cake.

Petit: R$ 240 **M:** R$ 350
P: R$ 290 **G:** R$ 395

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$ 230 **M:** R$ 340
P: R$ 280 **G:** R$ 400

7.2 Bagunçadinho - com confeitos pontuais

Petit: R$ 220 **M:** R$ 330
P: R$ 270 **G:** R$ 390

7.3 Bico

Petit: R$ 230 **M:** R$ 340
P: R$ 280 **G:** R$ 400

8. Fundo do mar e sereias

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

Petit: R$ 220 **M:** R$ 340
P: R$ 260 **G:** R$ 380

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

Petit: R$ 220 **M:** R$ 320
P: R$ 260 **G:** R$ 380

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

Petit: R$ 240 **M:** R$ 350
P: R$ 280 **G:** R$ 400

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

9. Vintage

9.1 - Fundo em tom único pastel com confeitos (consultar cores) e tom único no trabalho de bico.

Petit: R$ 230 **M:** R$ 340
P: R$ 260 **G:** R$ 390

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

Petit: R$ 240 **M:** R$ 360
P: R$ 300 **G:** R$ 410

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

Petit: R$ 260 **M:** R$ 380
P: R$ 310 **G:** R$ 420

10. Garden

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

Petit: R$ 260 **M:** R$ 380
P: R$ 310 **G:** R$ 440

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$ 250 **M:** R$ 360
P: R$ 290 **G:** R$ 420

Estencil personalizado R$45

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

Petit: R$ 260 **M:** R$ 380
P: R$ 310 **G:** R$ 440

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

Petit: R$ 250 **M:** R$ 360
P: R$ 290 **G:** R$ 420

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$ 380
P: R$ 310 **G:** R$ 440

10.6 - fundo em off white ou tom único pastel e flores coloridas em tons pasteis (lilás, rosinha, amarelo, azul, coral e rosa médio) e caules verdinhos.

Petit: R$ 270 **M:** R$ 390
P: R$ 320 **G:** R$ 450

Personalizados

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	P	M	G
Aro 13cm Cakeboard 20cm	Aro 15cm Cakeboard 22cm	Aro 17cm Cakeboard 24cm	Aro 20cm Cakeboard 26cm
Aprox. 1500g Serve aprox. 8 pessoas	Aprox. 1800g Serve aprox. 12 a 15 pessoas	Aprox. 2200g Serve aprox.18 a 20 pessoas	Aprox. 3300g Serve aprox. 30 pessoas
R$180	**R$220**	**R$280**	**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 e 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

Mesversário - Pacotes especiais

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	Pacote Petit 6	Pacote Mini 11	Pacote Petit 11
R$1100	**R$1350**	**R$1925**	**R$2370**

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

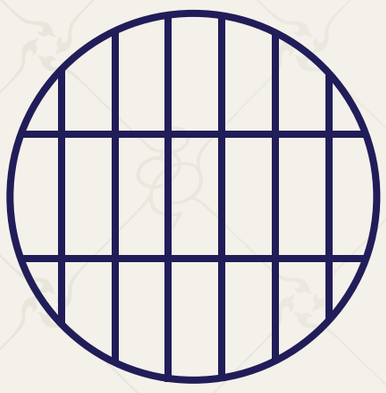
Especial

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 atende-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 | @bloomgateau | www.bloomgateau.com.br

Rua Cel. Airton Plaisant, 330 Santa Quitéria, Curitiba