

CARTAS DE
DELÍCIAS



Santa
Helena



BOLOS CONFEITADOS

Morango I

Massa: pão de ló branco

Recheio: chantilly com morangos

Cobertura: chantilly decorado



Morango II

Massa: pão de ló branco

Recheio: creme de bombom (leite condensado) com morangos

Cobertura: chantilly decorado

Nevada de Morango

Massa: pão de ló branco

Recheio: creme de baunilha com pedaços de morango

Cobertura: chantilly decorado

Merengue de Morango

Massa: pão de ló branco

Recheio: creme de bombom (leite condensado) com morangos e merengue

Cobertura: chantilly com merengue

Bolo de Coco

Massa: pão de ló branco

Recheio: creme de bombom e coco fresco

Cobertura: chantilly com coco fresco

Bolo Ouro Branco

Massa: pão de ló branco

Recheio: trufado branco com pedaços de bombom Ouro Branco

Cobertura: chantilly com calda de chocolate branco

Galak

Massa: pão de ló branco

Recheio: creme trufado branco com pedaços de chocolate branco

Cobertura: chantilly com calda de chocolate branco

Dueto

Massa: pão de ló de chocolate

Recheio: creme trufado preto e trufado branco

Cobertura: chantilly com calda de chocolate preto e branco

Santa Helena

Massa: pão de ló de chocolate

Recheio: creme trufado preto com creme de natas

Cobertura: chantilly com calda e chocolate branco

Tentação

Massa: pão de ló chocolate

Recheio: creme trufado com morangos e mousse de morango

Cobertura: chantilly de morango com calda de chocolate



BOLOS CONFEITADOS

Prestígio

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme de coco com leite condensado
Cobertura: chantilly com calda de chocolate preto e pedaços de prestígio

Suflair

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme de chocolate com pedaços de suflair
Cobertura: chantilly com calda de chocolate e pedaços de suflair

Sonho de Valsa

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme trufado com pedaços de sonho de valsa
Cobertura: chantilly com calda de chocolate

Trufado

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme trufado
Cobertura: chantilly com calda de chocolate

Trufado com Morangos

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme trufado com morangos
Cobertura: chantilly com calda de chocolate e morangos

Brigadeiro

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: creme de chocolate
Cobertura: chantilly com calda de chocolate, chocolate granulado e brigadeiro

Floresta Negra

Massa: pão de ló de chocolate
Recheio: chantilly com cerejas picadas
Cobertura: chantilly com raspas de chocolate

Floresta Branca

Massa: pão de ló branco
Recheio: chantilly com cerejas picadas
Cobertura: chantilly com raspas de chocolate branco

Frutas

Massa: pão de ló branco
Recheio: creme de baunilha com frutas picadas (pêssego / abacaxi / cereja ou morango)
Cobertura: chantilly decorado



CESTAS DE CAFÉ DA MANHÃ

CESTAS MINI PÃES & CESTA DE MINI SANDUÍCHES

Mini pães

Contém:

pão batata
Mini francês
Mini francês com gergelim
Australiano
Pão parmesão
Crosta
Ciabata (almofadinha)
Bisnaga brioche
Caseiro
Crossant

Mini sanduíches

Contém:

50 lanchinhos :
salpicão frango
salame
peito peru
queijo prato
presunto

- pão de batata / alface e tomate/maionese
- embalados um a um no celofane



MINI DOCES GELADOS PARA FESTA

Torteleta limão
Torteleta morango
Torteleta maracujá
Torteleta prestígio
Torteleta nozes com chocolate
Torteleta pina colada (abacaxi com coco)
Torteleta pêssego

Torteleta dueto
Torteleta ferrero
Bombinha chocolate (preto ou branca)
Bombinha creme
Pavê trufado com morango
Pavê morango
Pavê limão



DOCES FESTA TRADICIONAL

Brigadeiro
Brigadeiro com chocopower
Beijinho
Cajuzinho
Olho sogra
Bicho de pé
Camaféu de nozes



KITS PARA CAFÉS DA MANHÃ OU REUNIÕES

Café I

(obs: este kit serve 20 pessoas)

20 mini lanchinhos
20 mini crossant
20 enroladinho pres. e queijo
20 pastelzinhos calabresa
20 mini donuts limão
20 mini sonho de creme
20 bombinhas de chocolate
20 mini rabanadas
6 lt. suco Del Valle
1 pacote de copos descartáveis
1 pacote de guardanapos

Café II

(obs: este kit serve 30 pessoas)

30 mini lanchinhos
30 agridoce de queijo
30 mini crossant
30 pastelzinhos frango
30 esfihas de carne
30 mini sonhos goiabada
30 lua mel chocolate
30 torteleta morango ou limão
8 lt. suco Del Valle
1 pacote de copos descartáveis
1 pacote de guardanapos

Café III

Obs: (este kit serve 40 pessoas)

40 mini crossant
40 empadinhas frango
40 agridoce queijo
40 enroladinho pres. e frango
40 pastelzinhos calabresa
40 lua mel chocolate
40 bombinhas chocolate branco
40 mini sonho creme

Café IV

(obs: este kit serve 50 pessoas)

50 lanchinhos
50 enroladinho pres. e queijo
50 mini crossant
50 pastelzinhos palmito
50 mini trouxinha chocolate
50 mini donuts
50 torteletas limão
50 pedaços de bolo laranja

Kit para happy hour

1 tábua de frios variados
300 grs. patê (a escolher)
300 grs. antepasto (a escolher)
1 kit pães variados
(ciabata fatiada / italiano / baguetinha fatiada / torrada / crostata)
50 bolinhos de carne seca
50 bolinhos de bacalhau
50 empadas
50 mini quiche
50 torcidinho queijo

04 vinhos Monti Dell Sole

Kit festa

10 PESSOAS:

1,5 kg bolo / 1 sanduíche de metro/
100 salgadinhos / 50 docinhos/
2 refrigerantes 2lt.

20 PESSOAS

2,5 kg bolo / 2 sanduíches de metro/
200 salgadinhos / 100 docinhos/
6 refrigerante 2 lt.

30 PESSOAS

3,5 kg bolo / 4 sanduíches de metro/
300 salgadinhos / 200 docinhos/
10 refrigerantes 2 lt.



SANDUÍCHES DE METRO

Simple

- 01 Peito de peru / queijo prato / patê ervas / alface e tomate
- 02 Presunto cozido / queijo prato / requeijão / alface e tomate
- 03 Lombo canadense / queijo prato / maionese / alface e tomate
- 04 Peito de peru / queijo branco / requeijão / alface e tomate
- 05 Mortadela Ceratti / queijo prato / maionese / alface e tomate
- 06 Lombo canadense / mussarela / patê azeitonas / alface e tomate
- 07 Salame hamburguês / provolone / patê azeitonas / alface e tomate
- 08 Atum / cenoura ralada / maionese / alface e tomate
- 09 Peito de peru / queijo branco / requeijão / alface e tomate
- 10 Catupiry / salame / queijo prato / alface e tomate
- 11 Peito de peru / molho rosé / alface tomate e orégano
- 12 Salpicão de frango / queijo prato / alface e tomate
- 13 Salpicão de frango / peito de peru / alface e tomate
- 14 Provolone / mussarela / patê queijo / alface e tomate
- 15 Salame hamburguês / q. prato / cheddar / alface e tomate

Especial

- 01 Mussarela búfala / tomate seco / patê de queijo / rúcula
- 02 Mussarela búfala / peito de peru / tomate seco / p. queijo / rúcula
- 03 Queijo Gouda / patê queijo / tomate seco / rúcula
- 04 Picanha defumada / queijo prato / patê azeitonas / alface e tomate
- 05 Lagarto caseiro / mussarela / patê azeitonas / alface e tomate
- 06 Lagarto caseiro / tomate seco / cebola / alface e tomate
- 07 Berinjela italiana / queijo gouda / parmesão ralado / rúcula
- 08 Berinjela / lagarto caseiro / rúcula
- 09 Salpicão frango / peito de peru / queijo gouda / alface e tomate

Opções de pães para sanduíche

Baguete tradicional com gergelim ou de parmesão

MINI SALGADOS FRITOS

Salgados fritos tradicionais

Coxinha frango / bolinho de carne /
bolinho de brócolis com mussarela / bolinho de peito peru com mussarela /
kibe / bolinho de queijo / bolinho de queijo com orégano / bolinho de cheddar

Salgados fritos especiais

Bolinho de bacalhau / bolinho de carne seca / bolinho de camarão

Salgados assados

Esfiha de carne / esfiha de frango / enroladinho de presunto e queijo /
pastelzinho de calabresa / pastelzinho de frango / pastelzinho de palmito /
pastelzinho de queijo / trouxinha de peito de peru com cheddar /
trouxinha de provolone com azeitonas / agridoce queijo / empadinhas / mini quiches

Salgados folhados

Pastelzinho de frango / torcidinho de queijo / couvert aliche

Torradas

Alho / azeite e sal / simples



SOBREMESAS GELADAS

Tortas

Morango
Limão
Frutas
Dueto
Tiramissú
Chocolate com nozes
Pina colada (abacaxi com coco)
Prestígio
Holandesa

Mousses

Chocolate
Maracujá
Manga com frutas
Gelatina colorida

Pudim de Leite Condensado

Manjar de Coco

Pavês

Trufado com morango
Galak
Morango
Morango com suspiro
Brigadeiro
Americano
Banana caramelada
Delícia de abacaxi
Pina colada
Maracujá com chocolate
Sonho de valsa
Limão
Nozes





R. Benjamin Constant, 1130 • Suzano • SP
4746-2125 • 4748-3738
encomendas@santahelenasuzano.com.br