



menu

DOCES FINOS

Valores para eventos realizados
até dezembro/2024.

Auec
PATISSERIE





NOSSA HISTÓRIA

A Avec Patisserie nasceu da parceria de 2 irmãs,
Mirian e Marli Barros.

Mirian Barros é formada em Publicidade, mas no último ano de faculdade despertou interesse pela cozinha e se tornou designer de açúcar por meio de diversos cursos de especialização e hoje é a Chef da Avec Patisserie.

Marli Barros, especialista em Psicologia Organizacional, Mestre em Psicologia da Saúde, Coach, Palestrante, Professora Universitária - Consultora Organizacional.

A Avec nasceu dentro de um ambiente familiar, a demanda foi crescendo e então foi necessário oficializar o negócio, foi então que a irmã mais velha deu suporte nesse momento de decolagem.

E porque AVEC?

Palavra do vocabulário francês, traduzida como COM, trata-se de uma preposição que é acompanhada por adição e relação, ou seja, *uma irmã com a outra em prol de um único objetivo*, **entregar a você um doce de alta qualidade para encantar seus convidados e deixar seu momento ainda mais especial.**

DOCES FINOS



Bem casado (mínimo 20 un)

Massa bem fofinha de bem casado, recheada com doce de leite e banhado numa fina camada de açúcar.

R\$ 6,30 unidade



Macarons (mínimo 20 un)

Massa feita com farinha de amêndoas, macio e ao mesmo tempo crocante com recheios cremosos.

R\$ 7,00 unidade



Esfera de chocolate (mínimo 30 un)

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut recheada com trufa blend e um toque de rum.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Caramelo Salgado (mínimo 40 un)

Casquinha de chocolate amargo
54.5% Callebaut recheada com
caramelo e um toque de flor de sal.

R\$ 5,60 unidade



Caixinha Paçoca (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate amargo
54.5% Callebaut recheada com doce
de leite cremoso e farofinha de
paçoca.

R\$ 5,60 unidade



Bombom Avelã (mínimo 35 un)

Brigadeiro Belga recheado com uma
avelã inteira, envolto em xerém de
amendoim e banhado no chocolate
blend.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Crocante de Nutella (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut recheada com nutella crocante.

R\$ 5,60 unidade



Brigadeiro Crocante (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut, pralinê de amendoim e brigadeiro belga cremoso.

R\$ 5,60 unidade



Feitiço Amargo (mínimo 20 un)

Casquinha fina de chocolate amargo 54.5% Callebaut recheada com brigadeiro belga amargo cremoso e nibs de cacau.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Coco e Amêndoas (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com brigadeiro cremoso de coco e amêndoas em pedaços.

R\$ 5,60 unidade



Bolsinha de Nozes (mínimo 40 un)

Brigadeiro de doce de leite decorado com duas nozes e fitinha de cetim.

R\$ 5,60 unidade



Maçico Amêndoas (mínimo 20 un)

Chocolate ao leite Callebaut com amêndoas

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Maçico Nuts (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com brigadeiro cremoso de coco e amêndoas em pedaços.

R\$ 5,60 unidade



Camafeu de Nozes (mínimo 25 un)

Brigadeiro de nozes banhado em uma fina camada de fondant.

R\$ 5,60 unidade



Quadrado Pistache (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut recheada com trufa de pistache e pistache picadinho.

R\$ 7,50 unidade



DOCES FINOS



Caixinha de Maracujá (mínimo 40 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com trufa de maracujá (fruta) e coberto com geleia de maracujá (fruta).

R\$ 5,60 unidade



Pérola de Limão (mínimo 40 un)

Trufa macia de limão coberta com chocolate branco.

R\$ 5,60 unidade



Cerejinha Trufada (mínimo 30 un)

Trufa de cereja recheada com uma cereja inteira coberta com chocolate amargo 54.5% Callebaut.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Quadrado Physalis (mínimo 20 un)

Casquinha de chocolate ao leite recheado com ganache de laranja e decorado com uma physalis.

R\$ 5,60 unidade



Bombom de Uva (mínimo 30 un)

Brigadeiro branco recheado com uma uva verde sem semente, banhado no chocolate ao leite Callebaut.

R\$ 5,60 unidade



Rendado de Coco (mínimo 30 un)

[O desenho da renda pode variar conforme disponibilidade]

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut recheada com brigadeiro cremoso de coco.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Fruit P (mínimo 30 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com brigadeiro de pistache cremoso, coberto com geleia de frutas vermelhas e pistache picadinho.

R\$ 7,50 unidade



Franú (mínimo 30 un)

Casquinha de chocolate ao leite Callebaut recheada com geleia de framboesa e ganache de chocolate branco.

R\$ 5,60 unidade



Brigadeiro Belga (mínimo 30 un)

Brigadeiro feito com chocolate Callebaut enrolado no granulado belga Callebaut Ao Leite e Amargo.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Brigadeiro Pistache (mínimo 30 un)

Brigadeiro de pistache enrolado no pistache picadinho.

R\$ 7,50 unidade



Torre de Café (mínimo 30 un)

Casquinha fina de chocolate amargo 54.5% Callebaut recheada com trufa cremosa de café e base de chocolate ao leite Callebaut.

R\$ 5,60 unidade



Romeu e Julieta (mínimo 30 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com brigadeiro de cream cheese e geleia de goiabada.

R\$ 5,60 unidade



DOCES FINOS



Verrine Abacaxi e Coco (mínimo 50 un)

Copinho de vidro recheado com farofinha crocante, brigadeiro de coco e pedaços de abacaxi.

R\$ 7,00 unidade



Tartelete Rosa (mínimo 30 un)

Massa de torta amanteigada recheada com geleia de frutas vermelhas, doce de leite e casquinha de chocolate branco.

R\$ 7,00 unidade



Flor de Damasco (mínimo 30 un)

Casquinha de chocolate branco recheada com brigadeiro branco e damasco em formato de flor.

R\$ 6,40 unidade



DEGUSTAÇÃO



Nossa degustação contém 20 tipos de deliciosos doces.

Para retirada / entrega ou degustar em nossa loja com um maravilhoso café e um bate papo leve, o valor é de R\$ 160,00.

Para receber no seu endereço, consulte o frete.

O valor da degustação é descontado caso o fechamento do pedido ocorra em até 30 dias da data da retirada da caixa ou degustação feita presencialmente e mediante pedido mínimo de 350 doces.

Consulte horários e datas com nossa equipe através do Whatsapp.

VOCÊ SABIA?



- ✓ Que só usamos produtos de alta qualidade?
- ✓ Que nossa cozinha é estilo aquário, promovendo transparência em nossos processos de fabricação?
- ✓ Que o rigor técnico para nós é inegociável ?
- ✓ Que a Avec conta com o suporte de nutricionistas?
- ✓ Que a Avec Patisserie foi aprovada pela maternidade Pró Matre, Santa Joana e Santa Maria para sermos os fornecedores oficiais de doces finos?



FALE COM A GENTE



(11) 9.4122-1616



(11) 4103-5464



@avec.patisserie



contato@avecpatisserie.com.br



Rua Dom Luis 390,
Nova Petrópolis,
São Bernado do Campo - SP.



avec
PATISSERIE

