

# Tulipani®

Ateliê de Doces





Olá! Somos Amanda e Lidiane, amigas de longa data e apaixonadas pela arte da confeitaria. Desde 2018, realizamos o sonho de criar, juntas, um ateliê de doces, onde cada receita é uma verdadeira expressão do nosso amor por esse ofício.

Cada bolo e doce que produzimos é feito com muito carinho, atenção aos detalhes e um toque de criatividade, garantindo que cada momento seja ainda mais especial. Nossa equipe, super alinhada com nosso propósito, compartilha do mesmo compromisso em oferecer doces que encantam e fazem a diferença.

Priorizamos ingredientes de alta qualidade, como chocolate puro nacional, para oferecer o melhor em sabor e frescor, sempre buscando inovar e surpreender. Esperamos que você se encante com cada pedacinho do nosso menu, que é preparado com dedicação, amor e todo o nosso cuidado.

**[contato@tulipani.com.br](mailto:contato@tulipani.com.br) • (19) 98236-5579 • @tulipani\_ateliededoces**

# DOCES FINOS





**PEDIDO MÍNIMO:**

30 unidades por sabor.

Para quantidades menores,  
consulte sabores da semana.

<b>Bombocada com Avelã</b>	<b>R\$5,90</b>
<b>Bombom de Café</b>	<b>R\$ 5,45</b>
<b>Bombom de Coco</b>	<b>R\$ 5,40</b>
<b>Bombom de Limão Siciliano</b>	<b>R\$ 5,90</b>
<b>Bombom de Pistache e Frutas Vermelhas</b>	<b>R\$ 5,95</b>
<b>Bombom de Uva</b>	<b>R\$ 5,25</b>
<b>Caixinha de Cereja</b>	<b>R\$ 5,95</b>
<b>Camafeu ao Leite</b>	<b>R\$ 5,35</b>
<b>Camafeu Branco</b>	<b>R\$ 5,45</b>
<b>Casadinho</b>	<b>R\$ 3,35</b>
<b>Churros</b>	<b>R\$ 3,30</b>

**Coco com  
Damasco** R\$ 4,40

**Coco  
Queimado** R\$ 3,40

**Ninho com  
Nutella** R\$ 4,45

**Ninho com Uva** R\$ 3,95

**Noir com  
Amêndoa** R\$ 3,50

**Perolinha** R\$ 3,35

**Pingo Crocante** R\$ 6,50

**Pistache** R\$ 4,95

**Tortinha de  
Frutas  
Vermelhas** R\$ 5,05

**Tortinha de  
Maracujá** R\$ 5,50

**Tulipaníssimo** R\$ 4,95

**PEDIDO MÍNIMO:**

30 unidades por sabor.

Para quantidades menores,  
consulte sabores da semana.



# TRADITIONAIS



**PEDIDO MÍNIMO:**

30 unidades por sabor.

Para quantidades menores,  
consulte sabores da semana.

**Beijinho** **R\$ 2,95**

**Bicho de Pé** **R\$ 2,85**

**Brigadeiro  
Branco** **R\$ 3,20**

**Brigadeiro  
Especial** **R\$ 3,45**

**Brigadeiro  
Tradicional** **R\$ 2,75**

**Cajuzinho** **R\$ 3,00**

**Ninho** **R\$ 3,45**

**Noir** **R\$ 3,00**

**Olho de Sogra** **R\$ 3,15**

**Ovomaltine** **R\$ 3,45**

**Palha Italiana** **R\$ 2,65**

P  
A  
R  
A

P  
R  
E  
S  
E  
N  
T  
E  
A  
R





Encomendas com 5 dias de antecedência ou consulte pronta entrega da semana.



**Montamos cestas com porcelana,  
vinho e outros presentes**

## CAIXAS DE DOCES\*

• 2 unidades	<b>R\$14,00</b>
• 6 unidades	<b>R\$32,00</b>
• 10 unidades	<b>R\$55,00</b>
• 16 unidades	<b>R\$89,00</b>

**\*sabores da semana**

## PRESENTES

Abraçadinho Brownie + Palha Italiana com fita	<b>R\$14,00</b>
Saquinho em algodão com 2 pães de mel	<b>R\$16,00</b>
Caixa Acrílica com bites de brownie	<b>R\$20,00</b>
Barra nuts	<b>R\$32,00</b>
Lata com 6 doces tradicionais	<b>R\$39,00</b>
Potiche cristal com bombons crocantes	<b>R\$45,00</b>
Caixa gold com 6 mini barrinhas nuts	<b>R\$45,00</b>
Vidro com biscoitos amanteigados	<b>R\$65,00</b>

# LEMBRANÇAS





**Bem Casado R\$6,60**

**Brownie R\$7,00**

**Palha Italiana R\$5,50**

**Pirulito de  
Chocolate\***

*\*a partir de*

**Pão de Mel R\$6,00**

**Pão de Mel  
embalado em  
TNT e fita de  
cetim**

**\*Mínimo de 12 unidades  
Personalizamos acima de 30  
unidades. Valores sob consulta.**

# CASEIRINHOS & ESCOLARES



## CASEIRINHOS

**Café • Cenoura • Coco  
Fubá • Laranja • Limão • Mel**



6 fatias

**R\$29,00**



15 fatias

**R\$69,00**

## ESCOLARES

**Bolinhos e cookies frescos,**  
saudáveis e feitos com  
carinho, usando ingredientes  
naturais e sem aditivos.  
Práticos e congeláveis por  
até 3 meses, garantem sabor  
e conveniência no seu dia a  
dia.

**Cenoura • Chocolate • Fubá  
Laranja • Limão • Mesclado**



12 unidades **R\$72,00**

**Cookie Tradicional**



12 unidades **R\$72,00**

**Encomendas com 3 dias de  
antecedência.**

B  
O  
L  
O  
S

D  
E  
C  
O  
R  
A  
D  
O  
S





## MONTE SEU BOLO

Aqui, você é a mestre da sua própria sobremesa! Escolha entre uma seleção irresistível de massas, recheios e coberturas para criar o bolo dos seus sonhos. Se preferir um sabor clássico ou uma combinação ousada, nossa variedade foi pensada para satisfazer todos os paladares. Dê asas à sua criatividade e desfrute de uma experiência doce única, feita especialmente para você! Vamos começar a montagem do seu bolo perfeito?



# 1•Escolha a massa

## PÃO DE LÓ

- ✓ Baunilha
- ✓ Chocolate

Leve, fofinha e molhadinha.  
Ideal para bolos gelados.  
Harmoniza muito bem com  
mousses e frutas.

## AMANTEIGADA

- ✓ Branca
- ✓ Chocolate
- ✓ Limão

Intenso sabor, úmida e macia.  
Ideal para bolos em  
temperatura ambiente.  
Combina muito com caramelo  
e recheios densos.

## 2•Escolha até 2 recheios

Brigadeiro de Nutella

Brigadeiro Tradicional

Creme Branco

Doce de Leite

Limão Siciliano

Ninho

Noir

Beijinho

Nozes

Caramelo

Cocada Cremosa

Ovomaltine

Pistache

Ganache de Maracujá

Ganache Meio Amargo

Café

Maracujá

Doce de Leite com Ameixa

Doce de Leite com Nozes

*Mousse de*

*Chocolate com Laranja*





## 3•Adicione Opcionais

- Ameixa
- Cereja ao Marrasquino
- Nozes
- Morangos Frescos
- Geleia de Morango
- Geleia de Frutas Vermelhas
- Redução de Abacaxi
- Redução de Frutas Amarelas



## **4•Escolha a Finalização**

- Chantilly
- Chocolate Meio Amargo
- Chocolate Branco
- Merengue Suíço
- Brigadeiro
- Naked Cake

## **5•Complemente a DECORAÇÃO**

- Cores
- Flores Naturais
- Confeitos
- Brigadeiros enrolados
- Morango
- Números em Chocolate

**CONSULTE  
VALORES**

# PÃO DE LÓ

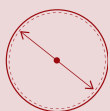
**Naked Cake  
Merengue**

**Chantily  
Brigadeiro**

**Ganache**

**Opcionais  
Frutas**

**P**



até 12 fatias

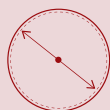
R\$133,00

R\$151,00

R\$165,00

R\$25,00

**M**



até 25 fatias

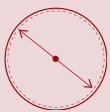
R\$210,00

R\$250,00

R\$275,00

R\$45,00

**G**



até 40 fatias

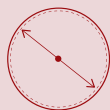
R\$280,00

R\$330,00

R\$365,00

R\$55,00

**GG**



até 50 fatias

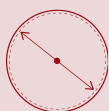
R\$355,00

R\$415,00

R\$455,00

R\$75,00

**XGG**



até 60 fatias

R\$415,00

R\$520,00

R\$575,00

R\$85,00

# AMANTEIGADA

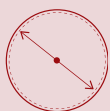
**Naked Cake**  
**Merengue**

**Chantily**  
**Brigadeiro**

**Ganache**

**Opcionais**  
**Frutas**

**P**



até 12 fatias

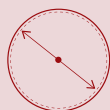
R\$158,00

R\$172,00

R\$189,00

R\$25,00

**M**



até 25 fatias

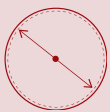
R\$255,00

R\$290,00

R\$310,00

R\$45,00

**G**



até 40 fatias

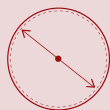
R\$365,00

R\$400,00

R\$440,00

R\$55,00

**GG**



até 50 fatias

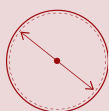
R\$430,00

R\$485,00

R\$535,00

R\$75,00

**XGG**



até 60 fatias

R\$515,00

R\$590,00

R\$650,00

R\$85,00

# TULIPANÍSSIMO





Nosso consagrado pão de ló branco, uma generosa camada de creme branco com morangos frescos, massa folhada, ganache de chocolate branco e geleia caseira de morango. No topo, mais ganache de chocolate branco e morangos inteiros.

Tamanhos	Valores
P	R\$177,00
M	R\$270,00
G	R\$354,00
GG	R\$495,00

# S O B R E M E S A S



 10 fatias

 15 fatias

Brownie com Frutas  
Vermelhas

**R\$135,00**

**R\$175,00**

Cheesecake Frutas  
Vermelhas ou Maracujá

**R\$225,00**

**R\$285,00**

Torta de Abacaxi com  
Coco

**R\$195,00**

**R\$250,00**

Torta Café Dois  
Chocolates

**R\$205,00**

**R\$265,00**

Torta de Caramelo

**R\$245,00**

**R\$325,00**

Torta de Cookie com  
Brigadeiro

**R\$195,00**

**R\$250,00**

Torta de Maracujá

**R\$225,00**

**R\$285,00**



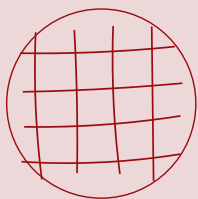
# CUIDADOS COM OS BOLOS



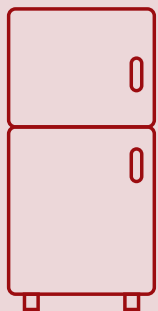
O transporte deve ser sempre no assoalho do carro. Cuidado com curvas e freadas bruscas.



Em hipótese nenhuma, deixar expostos ao sol ou altas temperaturas.



Para que o bolo renda mais, corte-o como se corta um bolo retangular, fazendo fileiras e fatias.



Bolo de massa PÃO DE LÓ fica mais gostoso quando servido bem geladinho. Por esse motivo, retire da geladeira bem próximo do consumo.

Bolo de massa AMANTEIGADA fica mais gostoso quando servido em temperatura ambiente. Por esse motivo, retire da geladeira 2 h antes do consumo.

# Como realizar a encomenda?



ENCOMENDAS via Whatsapp  
(19) 98236-5579



QUANDO FAZER O PEDIDO:  
o quanto antes com, no mínimo, 5  
dias de antecedência



PAGAMENTO  
Via PIX ou Transferência até 2  
dias antes da entrega.



RETIRADA  
Rua Joanópolis, 648 - Cidade  
Jardim



TAXA DE ENTREGA  
sob consulta