Tulipani
Ateliê de Doces



Sabores que se *tornam lembranças*

MENU 2026

O doce que te abraça.

Há sabores que passam. Outros ficam na memória.

Há anos, a Tulipani faz parte de celebrações, encontros e histórias especiais. Acreditamos na confeitaria do simples bem feito, nas receitas preparadas com ingredientes de qualidade, técnicas artesanais e o cuidado que transforma cada ocasião em uma lembrança especial.

Neste menu reunimos os clássicos que marcaram nossa trajetória: doces e bolos criados para estar presentes à mesa, nas conversas e nas memórias de quem compartilha.
Porque mais do que fazer doces, acreditamos em criar momentos que permanecem.



PARA LEMBRAR

Bem Casado	R$7,90
Palha Italiana	R$ 6,50
Pão de Mel	R$ 7,00

DOCES FINOS

ASSINATURAS TULIPANI

Tulipaníssimo	R$ 5,90
Bombom de Uva	R$ 6,20
Bombom de Café	R$ 6,50
Bombom de Limão Siciliano	R$ 6,90

CLÁSSICOS REFINADOS

Coco com Damasco	R$ 4,40
Branco com Uva	R$ 4,20
Noir com Amêndoa	R$ 4,20

Pedidos a partir de 30 doces por sabor.
Para quantidades menores, consulte os sabores disponíveis na semana.

BRIGADEIROS & CLÁSSICOS DA CASA

Brigadeiro Tradicional	R$ 3,00
Beijinho	R$ 3,00
Bicho de Pé	R$ 3,00
Brigadeiro Branco	R$ 3,00
Olho de Sogra	R$ 3,00



ESPECIAIS

Noir	R$ 3,40
Palha Italiana	R$ 3,40
Ninho	R$ 3,70
Brigadeiro de Nozes	R$ 3,90

Pedidos a partir de 30 doces por sabor.
Para quantidades menores, consulte os sabores disponíveis na semana.

TULIPANÍSSIMO



NOSSO BOLO MAIS PEDIDO HÁ ANOS.

Camada de pão de ló branco, creme branco artesanal, morangos frescos, geleia de morango feita na casa, e crocantes lâminas de massa folhada

Uma combinação leve, delicada, e equilibrada que se tornou um clássico da Tulipani.

	SERVE ATÉ	VALORES
P	12 fatias	R$177,00
M	25 fatias	R$305,00
G	40 fatias	R$405,00
GG	50 fatias	R$510,00

BOLOS



MASSA

Nosso pão de ló branco ou de chocolate é uma massa leve, fofa e úmida na medida certa.

COMBINAÇÕES SUGERIDAS

Cocada Cremosa + Brigadeiro Tradicional

Brigadeiro Tradicional + Doce de Leite

Ninho + Brigadeiro de Nutella

Doce de Leite + Limão Siciliano



Maracujá + Cocada Cremosa

Café + Ganache Meio Amargo

Ganache Meio Amargo c/ laranja + Caramelo

Creme Branco + Geleia de Morango*

Limão Siciliano + Geleia de Frutas Vermelhas*

Prefere criar sua própria combinação? Escolha entre os recheios disponíveis.

FINALIZAÇÕES DISPONÍVEIS

- naked cake
- ganache de chocolate branco
- chantilly
- ganache de chocolate meio amargo



VALORES

P
ATÉ 12 FATIAS

Naked ..... **R$ 135,00**

Chantilly ou Ganache ..... **R$ 170,00**

M
ATÉ 25 FATIAS

Naked ..... **R$ 225,00**

Chantilly ou Ganache ..... **R$ 295,00**

G
ATÉ 40 FATIAS

Naked ..... **R$ 305,00**

Chantilly ou Ganache ..... **R$ 395,00**

GG
ATÉ 50 FATIAS

Naked ..... **R$ 380,00**

Chantilly ou Ganache ..... **R$ 490,00**

XGG
ATÉ 60 FATIAS

Naked ..... **R$ 450,00**

Chantilly ou Ganache ..... **R$ 595,00**

SABORES ESPECIAIS
COM FRUTAS FRESCAS OU GELEIA*

Acréscimo conforme tamanho:

P	**+ R$ 25,00**
M	**+ R$ 45,00**
G	**+ R$ 55,00**
GG	**+ R$ 75,00**
XGG	**+ R$ 85,00**

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Tudo o que você precisa saber para aproveitar seu bolo da melhor forma

TRANSPORTE

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

CONSERVAÇÃO

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

COMO CORTAR

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

RETIRADA

Rua Joanópolis, 648 - Cidade Jardim

ENTREGA

Sob consulta

ENCOMENDAS

(19) 98236-5579

PAGAMENTO

Pix ou Cartão de Crédito