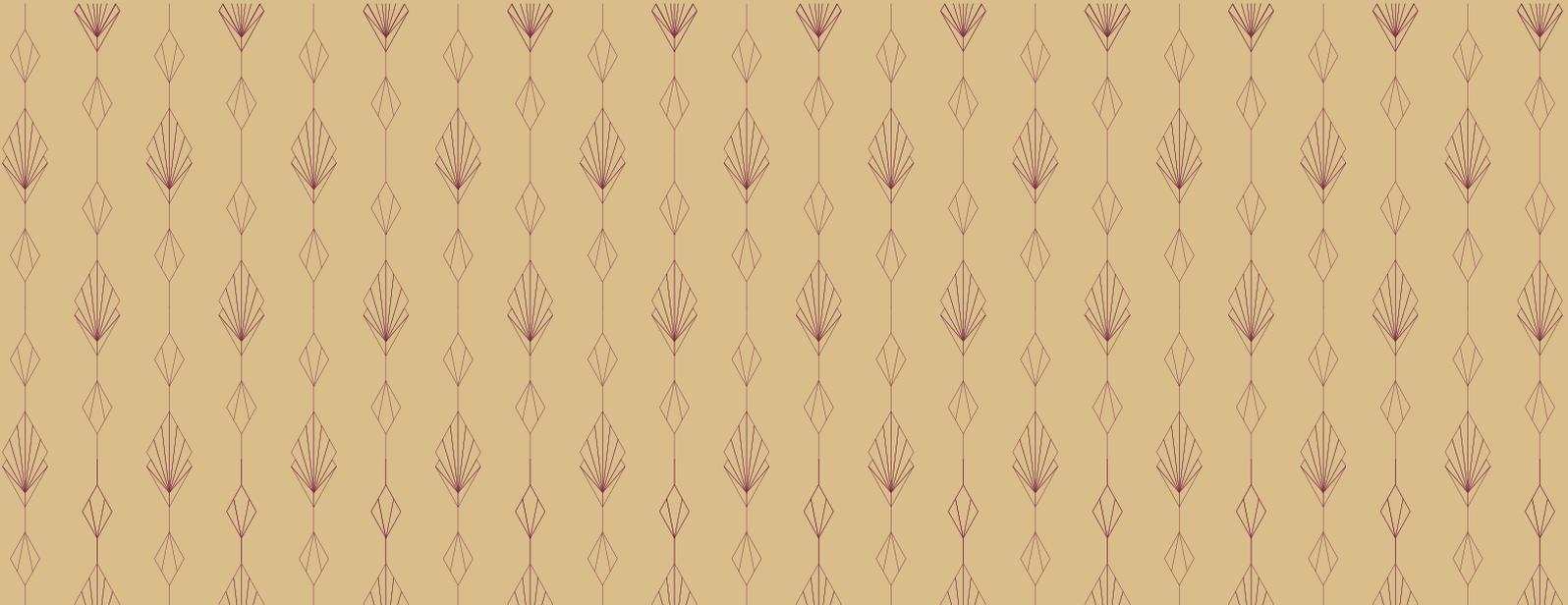


EMME

PATISSERIE



EMME

PATISSERIE

OLÁ! QUE BOM TER VOCÊ AQUI!

Antes de escolher sua sobremesa aqui vão algumas informações!

Nossos doces são feitos especialmente para você, por isso não temos pronta entrega!

Faça sua encomenda com uma antecedência de pelo menos 3 dias. Consulte as condições de retirada ou entrega.

Nossas sobremesas podem ser personalizadas para complementarem a decoração e o estilo do seu evento, entre em contato para mais informações.

Whatsapp (31) 97233 4182.

Para mais informações sobre cada produto acesse o site emmebh.com



Medidas e porções:

6cm: serve 1 ou 2 pessoas

(disponível no kit degustação)

15cm: 6 a 8 porções

20cm: 8 a 10 porções



PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS

Um clássico da confeitaria, leve e doce na medida! Base de suspiro crocante por fora e cremoso por dentro, coberto com chantilly de limão siciliano e frutas vermelhas frescas.



Valores:

15cm (6a8p): R\$150

20cm (8a10p): R\$200



TORTA DE NOZES E FIGO

Uma torta leve e refinada. Uma base de amêndoas sem glúten, geleia caseira de figos frescos e uma mousse de nozes que derrete na boca. Finalizada com uma decoração de frutas frescas e nozes.



Valores:

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$220

Mousse de nozes

A cross-section of the cake is shown on a white plate. Three vertical lines extend from the text labels below to the corresponding layers of the cake: the top layer is white mousse, the middle is a dark red fig jam, and the bottom is a golden-brown almond base. The cake is decorated with fresh fig slices and walnuts on top.

Geleia de figos

Base de amêndoa

TORTA DE CHOCOLATE E AVELÃ

Uma torta cremosa e crocante com uma base de amêndoas e cacau sem glúten, camadas de praliné de avelã e Nutella e Mousse de chocolate blend, decorada com chocolate e avelãs.



Valores:

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$210



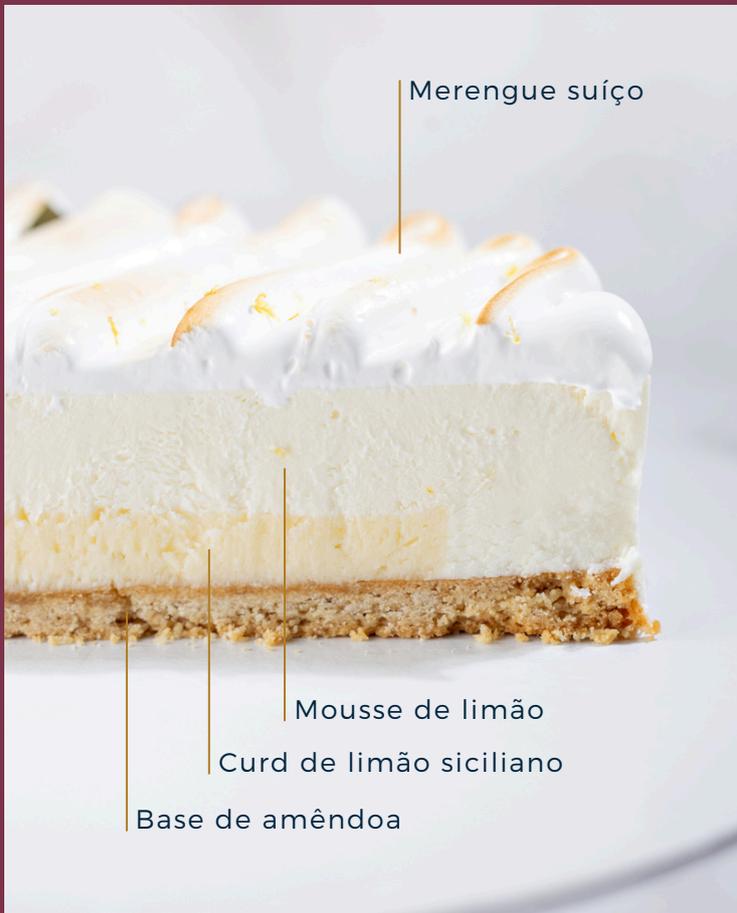
Mousse de chocolate

Nutella

Praliné crocante de avelã

Base de amêndoa e cacau





TORTA DE LIMÃO

Uma torta fresquinha e leve. Base de amendoas sem glúten, uma camada de curd de limão siciliano bem cítrico e uma mousse de limão com chocolate branco. Coberta com merengue suíço. Um sabor equilibrado, doce e cítrico.



Valores:

15cm (6a8p): R\$150

20cm (8a10p): R\$200





Ganache montada de chocolate

Glaçagem espelhada de chocolate

Mousse de chocolate blend

Namelaka de chocolate blend

Biscuit de cacau

ENTREMET DE CHOCOLATE

Bolo mousse com sabor intenso de chocolate. Base de bolo de cacau, recheio de ganache cremosa e mousse de chocolate blend. Coberto com uma glaçagem espelhada e decorado com ganache montada de chocolate.

Valores:

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$210





ENTREMET DE PISTACHE COM FRUTAS VERMELHAS

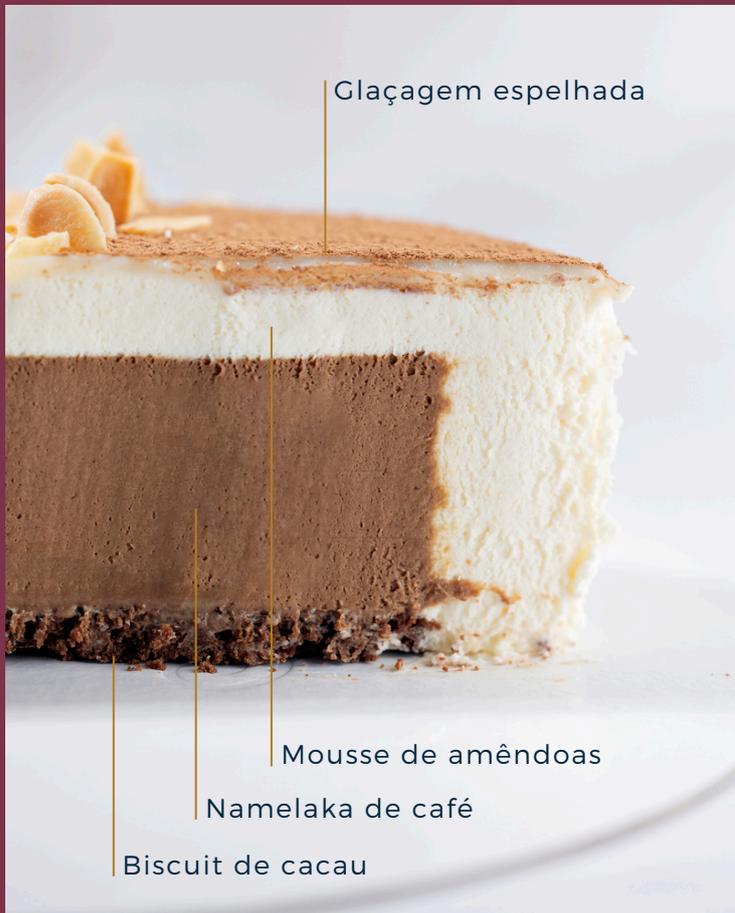
Bolo mousse com muito pistache! Base de bolo de baunilha, recheio de ganache cremosa de pistache, geleia caseira de frutas vermelhas e mousse de pistache. Coberto com uma glaçagem espelhada marmorizada verde e branca e pistache triturtado.

Valores:

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$230





Glaçagem espelhada

Mousse de amêndoas

Namelaka de café

Biscuit de cacau

ENTREMET DE CAFÉ E AMÊNDOAS

Bolo mousse cremoso e com dulçor equilibrado. Base de bolo de cacau, recheio de ganache cremosa de café e mousse de amêndoas. Coberto com uma glaçagem espelhada e decorado com cacau e amêndoas.

Valores:

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$220



KIT DEGUSTAÇÃO

Esse kit é composto por 4 versões individuais das nossas sobremesas. Você pode escolher 4 dos 7 sabores do cardápio. Descubra uma seleção exclusiva de sobremesas que despertam todos os sentidos em uma única experiência.

Valor:
R\$150

SABORES

PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS

TORTA DE NOZES E FIGO

TORTA DE CHOCOLATE E AVELÃ

TORTA DE LIMÃO

ENTREMET DE CAFÉ E AMÊNDOAS

ENTREMET DE CHOCOLATE

ENTREMET DE PISTACHE COM FRUTAS VERMELHAS





BANOFFEE

Deliciosa sobremesa de banana! Camadas de compota caseira de banana, mousse de chocolate branco, caramelo toffee, chantilly fresco e crumble de amêndoas.



Valores:

Individual: R\$35

Grande (8a10p): R\$200

TIRAMISSU

Sobremesa italiana clássica! Camadas de biscoito champagne banhado em calda de café e creme mascarpone cremoso e delicado. Decorado com cacau e ganache montada de chocolate.



Valores:

Individual: R\$45

Grande (8a10p): R\$220



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate tradicional francesa. Uma sobremesa aerada e com sabor intenso, decorada com chantilly fresco.



Valores:

Individual: R\$40

Grande (8a10p): R\$210



GOURMANDISES

Pequenos prazeres para qualquer momento. Biscoitos, chocolates, e snacks delicados, feitos com ingredientes selecionados para proporcionar uma experiência refinada e acolhedora. Perfeitos para presentear ou tornar seu dia mais especial.





STICK DE LARANJA

Shortbread amanteigado de laranja coberto de chocolate blend.



R\$25



STICK DE BAUNILHA

Shortbread amanteigado de baunilha coberto de chocolate branco.



R\$25



COCO

Biscoito quebra-quebra de coco. Leve e sem glúten.



R\$25



COOKIES

Mini cookies de chocolate e baunilha com gotas de chocolate blend.



R\$25



CANELA

Biscoito crocante de canela.



R\$25





SUSPIROS

Suspiro delicado e leve com toque dourado.



R\$25



PECAN BITES

Noz pecã caramelizadas e saborizadas com canela.



R\$25



DRAGÉE

Lasca de chocolate blend com dragée colorido crocante. 80g



R\$30



COOKIES N' CREAM

Lasca de chocolate branco com cookies de chocolate. 80g



R\$30



CROCANTE

Lascas de chocolate blend com flocos de arroz. 80g



R\$30





CARAMELO CROCANTE

Barra de chocolate blend com flocos de milho caramelizados.



R\$30



DAMASCO E AMÊNDOAS

Barra de chocolate branco com damasco e amêndoas.



R\$30



NUTS

Barra de chocolate blend com pistache, avelã e amêndoa.



R\$30



PISTACHE

Barra de chocolate de pistache com pistache.



R\$30

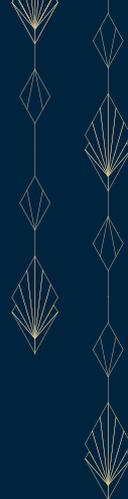


COCO E AMÊNDOAS

Barra de chocolate blend com coco e amêndoas.



R\$30



PRIMAVERA
VERÃO
2025

EMME
PATISSERIE

ENTREMET DE LIMÃO E MIRTILO



Bolo mousse cítrico e refrescante. Bolo de limão e mirtilo, recheio de geléia de mirtilo e mousse de limão. Coberto com uma glaçagem espelhada e decorado com mirtilos.

Valores:

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$220



ENTREMET DE FRUTAS AMARELAS

Bolo mousse leve e tropical. Base de biscoito de baunilha, recheio de geléia de frutas amarelas (manga, maracujá e laranja) e mousse de laranja. Coberto com uma glaçagem espelhada e decorado com laranja.

Valores:

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$220



FRASIER



Bolo clássico da confeitaria francesa. Massa genoise, recheio de mousseline de baunilha e geléia de morango. Coberto com geléia de morango e morangos frescos.

Valores:

15cm (6a8p): R\$170

20cm (8a10p): R\$220



ENTREMET DE FRUTAS AMARELAS

Uma torta rica e cremosa. Base de amêndoas sem glúten, uma camada de creme de abacaxi e mousse de coco. Coberta com fatias de abacaxi e coco.

Valores:

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$210

