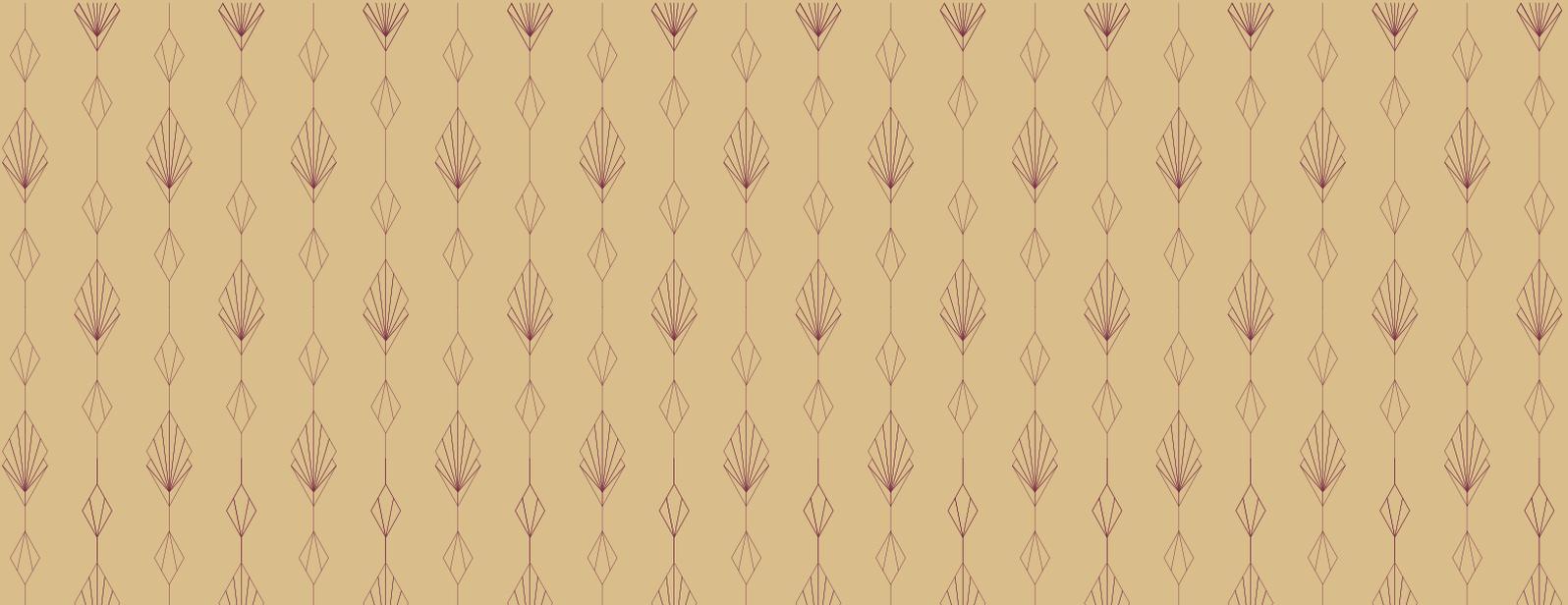


EMME

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 de segunda à quinta, com uma antecedência de pelo menos 3 dias e retire ou receba de quinta à domingo de 9h às 18h. Consulte as condições.

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





Frutas vermelhas

Chantilly
de limão

Suspiro

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

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. Coberta com mousse de chocolate blend, decorada com chocolate e avelãs.

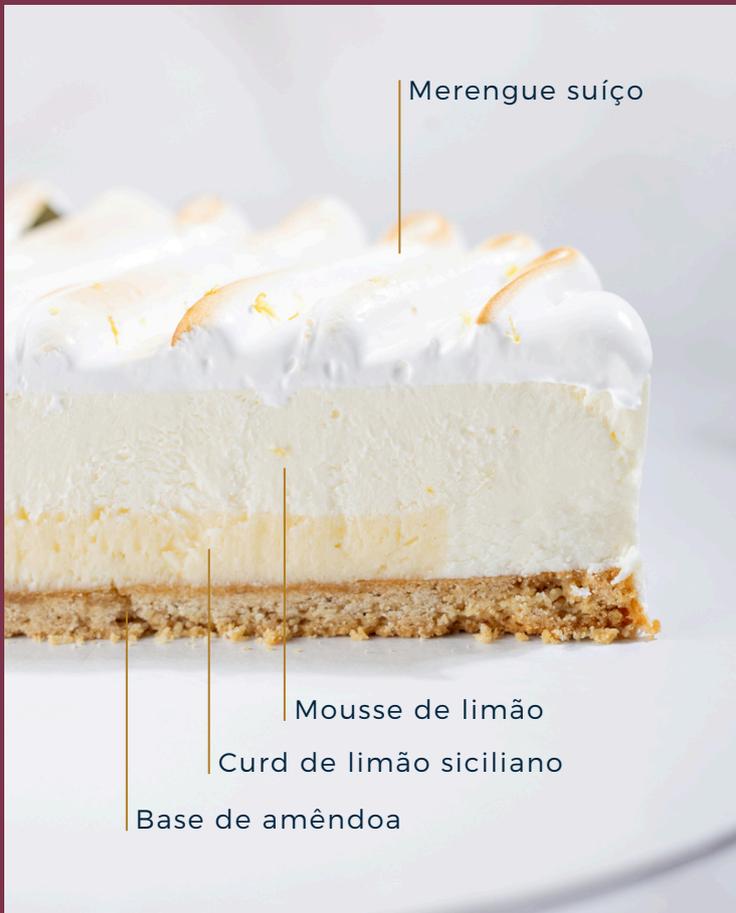


Valores:

15cm (6a8p): R\$160

20cm (8a10p): R\$210





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





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





Glaçagem espelhada

Mousse de amêndoas

Namelaka de pistache

Geleia de frutas vermelhas

Biscuit de amêndoas

ENTREMET DE PISTACHE COM FRUTAS VERMELHAS

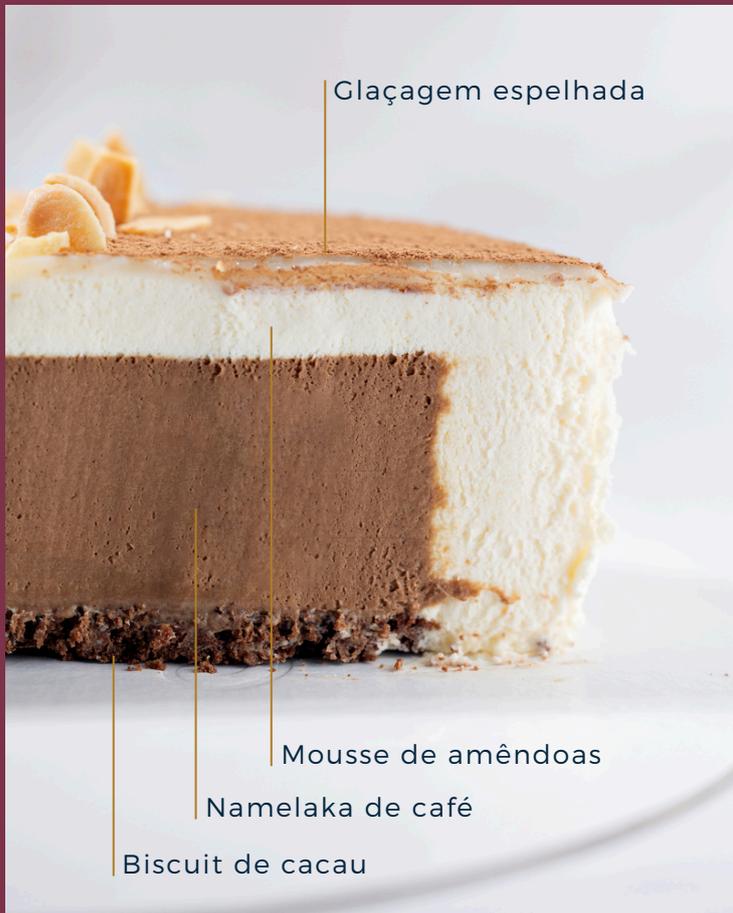
Bolo mousse com muito pistache! Base de bolo de baunilha, recheio de ganache cremosa de pistache, geleia caseira de frutas vermelhas e mousse de pistache. Coberto com uma glaçagem espelhada marmorizada verde e branca e pistache triturtado.

Valores:

15cm (6a8p): R\$180

20cm (8a10p): R\$230





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

