



MENU

PRIMAVERA/VERÃO 2027



EMME

PÂTISSERIE

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 2 dias. Consulte as condições de entrega e retirada.

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:

15cm: 6 a 8 porções

20cm: 8 a 10 porções



BOLO DE FRUTAS VERMELHAS E HIBISCO

Bolo leve de baunilha, recheio de ganache de hibisco e geleia de frutas vermelhas.

Coberto com buttercream de merengue suíço e frutas frescas.



15cm(6a8p): R\$130

20cm(8a10p): R\$170

BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ

Bolo intenso de chocolate e café, recheio de ganache de chocolate e namelaka de café. Com uma lasca de chocolate blend.



15cm(6a8p): R\$130

20cm(8a10p): R\$170

ENTREMET DE CHOCOLATE E CEREJA

Biscuit de amêndoas, lasca crocante de chocolate blend, geleia de cereja e mousse de chocolate. Coberto com acabamento veludo e decorações de chocolate.



15cm(6a8p): R\$170

20cm(8a10p): R\$250

ENTREMET DE DOCE DE LEITE E CASTANHA DE CAJU

Biscuit de amêndoas, crocante de castanha de caju, doce de leite e mousse de castanha de caju. Coberto com glaçagem espelhada e castanha de caju.



15cm(6a8p): R\$180

20cm(8a10p): R\$260

ENTREMET DE LIMÃO E MIRTILOS

Bolo de limão e mirtilos,
crocante de limão,
geleia de mirtilos e
mousse de limão.
Coberto com glaçagem
espelhada e
acabamento veludo.

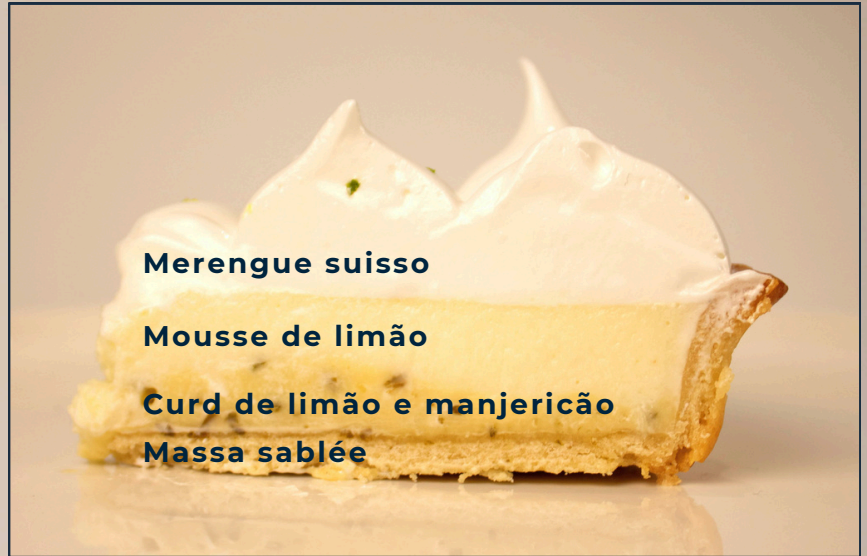


15cm(6a8p): R\$180

20cm(8a10p): R\$260

TORTA DE LIMÃO E MANJERICÃO

Base de torta sablée,
curd de limão com
manjeriço e mousse de
limão. Coberta com
merengue suíço, curd e
raspas de limão.

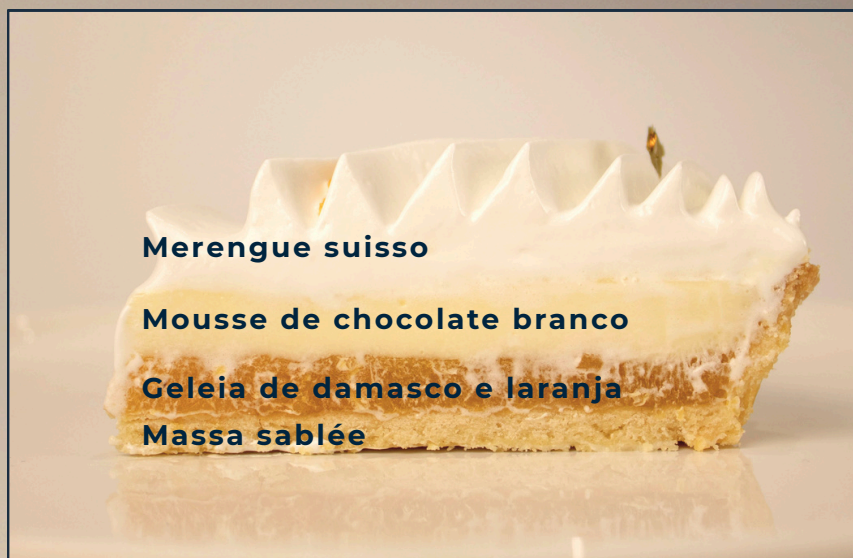


15cm(6a8p): R\$100

20cm(8a10p): R\$130

TORTA DE DAMASCO E LARANJA

Base de torta sablée,
geleia de damasco com
laranja e mousse de
chocolate branco.
Coberta com merengue
suisso e geleia.



15cm(6a8p): R\$90

20cm(8a10p): R\$120

TORTA DE CHOCOLATE E PISTACHE

Base de torta sablée
cacao, namelaka de
pistache e mousse de
chocolate. Decorada
com chocolate de
pistache.



15cm(6a8p): R\$80

20cm(8a10p): R\$110

PAVLOVA DE PÊRA

Suspiro crocante,
ganache de chocolate,
chantilly e pêras frescas.



15cm(6a8p): R\$80

20cm(8a10p): R\$110

PAVLOVA DE MORANGO

Suspiro crocante, geleia de morangos, chantilly e morangos frescos.



15cm(6a8p): R\$80

20cm(8a10p): R\$110