

CACAUNIE

CONFEITARIA ARTESANAL

O bolo é a estrela principal da mesa de doces, sempre atrai olhares curiosos!

Por isso, buscamos sempre surpreender criando bolos únicos, recheados de afeto e que marcarão a vida dos nossos clientes!

Há oito anos nessa trajetória, com muito orgulho! Seja bem vinda(o) e que possamos eternizar seu momento através das nossas criações!



CACAUNIE

PARA INSPIRAR



CACAUNIE

PARA INSPIRAR



CACAUNIE

PARA INSPIRAR



CACAUNIE

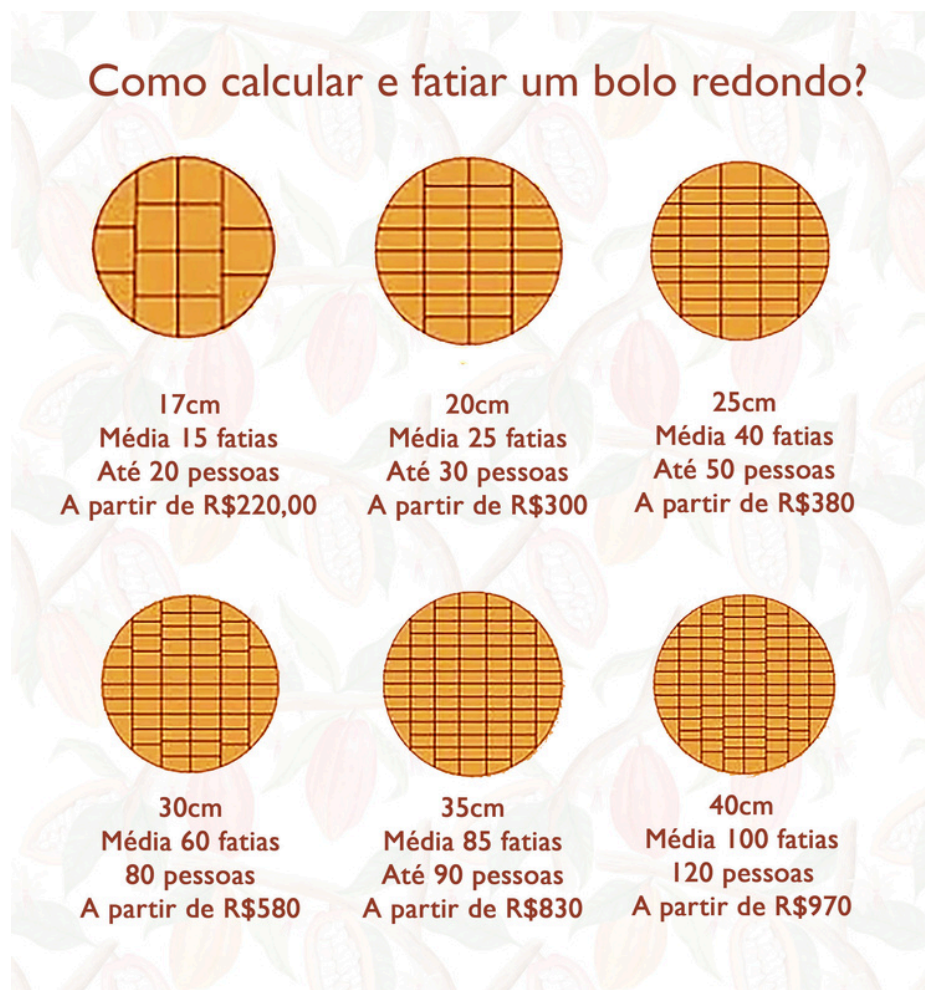
PARA INSPIRAR



CACAUNIE

COMO ESCOLHER O SEU BOLO

Consideramos para a definição do número de fatias, uma média de 50% do número de convidados. Essa % pode variar se houver outros doces ou se você desejar um pedaço de bolo no café da manhã do dia seguinte! Leve em consideração o estilo da sua celebração. Se é intimista ou extravagante.



CACAUNIE

NOSSOS BOLOS

Cobertura de buttercream ou ganache de chocolate nobre.

Recheio: Escolha até dois sabores de recheio por bolo. Temos opções veganas e sem glúten.

Confeccionamos bolos de até 4 andares, sendo possível escolher andares fake. Bolos com mais de 2 andares geralmente são finalizados no próprio local do evento.

Imprescindível o armazenamento adequado do bolo no evento. De preferência na geladeira. Nossas criações não devem ficar jamais expostas ao sol. Trata-se de produtos frescos e perecíveis.

Temos motoristas de confiança para realizar a entrega de acordo com rotas estabelecidas. Mas pode ser entregue via uber flash - não nos responsabilizamos após a entrega da encomenda.

Amamos desafios então se você tem alguma preferência fique à vontade para nos enviar.



CACAUNIE

SABORES DO BOLO

Massas Básicas:

Amanteigada de Baunilha | De Cacau

Massas Gourmet:

Amanteigada com Blueberry

Amanteigada com Nozes

Recheios Básicos:

Brigadeiro Meio Amargo

Brigadeiro Branco

Brigadeiro de Churros

Doce de Leite

Recheios Gourmet:

Abacaxi

Abacaxi com coco

Doce de leite com coco

Baba de moça

Chocolate preto com praliné

Chocolate branco com praliné

Chocolate preto com caramelo e flor de sal

Chocolate preto com redução de amoras

Chocolate preto com laranja

Lemond curd

Maracujá

Nozes

Nutella

Romeu & Julieta

Pistache



CACAUNIE

INFORMAÇÕES

Estamos localizados em São Conrado - RJ.

Contatos:

Whats app: 21 99296-0034 | 21 99627-1650

Email: cacaunie@gmail.com

www.cacaunie.com

Entre em contato direto pelo QRcode abaixo.

