

Menu

B
O
L
O
S

D
E
C
O
R
A
D
O
S



@thecakenayaramartins

2024

Como encomendar o seu bolo?

- 1- Escolha o tamanho
- 2- Escolha a massa e recheio
- 3- Escolha decoração
- 4- Confirme todas as informações enviadas na mensagem de confirmação
- 5- Faça o pagamento para confirmar a encomenda
- 6- Envie comprovativo de pagamento
- 7- Recolha o seu bolo lindo e delicioso na hora e data agendada pontualmente



Tamanhos

Nossos bolos seguem linha padrão com 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio. Tem altura média entre 13 a 15 cm

S 12 a 14 fatias	49,00€
P 16 a 17 fatias	55,00€
M 20 a 22 fatias	70,00€
G 35 a 40 fatias	105,00€

OS VALORES INCLUEM bolo com cobertura lisa branca, espatulado orgânico, aplicação de textura ou estêncil na mesma cor (DECORAÇÃO SIMPLES)
Para decoração vintage, elaboradas, trabalho em boquilhas, arte manual, mix de cores, tonalidades fortes (como preto por exemplo) , toppers, biscoitos decorativos, bonecos em pasta americana, flores naturais, frutas, flores preservadas, ver últimas páginas do menu



Decoração simples



1

1-Espatulado
Orgânico



2

2-Aplicação de
textura



3

3-Aplicação de
estêncil



4

4-Espatulagem
lisa

Bolos de massa de baunilha

- 1- COCADA CREMOSA E LIMÃO SICILIANO

Cocada cremosa, redução de frutos vermelhos e brigadeiro belga de limão siciliano

- (novo)•2-BAUNILHA, DOCE DE LEITE E FRUTOS VERMELHOS

Brigadeiro belga trufado de baunilha, doce de leite artesanal e redução de frutos vermelhos

- 3-DOCE DE LEITE, CHOCOLATE E NOZ

Doce de leite artesanal, brigadeiro belga trufado de chocolate e noz

- (novo)•4-CHOCOLATE, CREME RUSSO E CEREJA ITALIANA

Brigadeiro belga trufado de chocolate negro, creme russo e cerejas italianas(AMARENA)

- (novo)•5-NUTELLA E CROCANTE DE AVELÃ

Brigadeiro belga de chocolate branco, nutella pura e crocante de avelã

- 6-PISTACHIO, FRAMBOESA E CHOCOLATE BRANCO

Brigadeiro cremoso de pistachio (pasta 100% artesanal) redução de framboesas com trufado de chocolate branco



Bolos de massa de chocolate

- 1-COCADA CREMOSA E CHOCOLATE

Cocada cremosa e brigadeiro belga de chocolate negro

- 2-BAUNILHA E FRUTOS VERMELHOS

Brigadeiro belga trufado de baunilha e redução de frutos vermelhos

- 3-DOCE DE LEITE, CHOCOLATE E NOZ

Doce de leite artesanal, brigadeiro belga de chocolate negro e noz

- (novo) •4-DUPLO CHOCOLATE E FRUTOS VERMELHOS

Brigadeiro belga branco, redução de frutos vermelhos e trufado de chocolate negro

- (novo) •5-CHOCOLATE, CEREJAS ITALIANAS E DOCE DE LEITE

Brigadeiro belga de chocolate negro, amarena(cerejas italianas) e doce de leite artesanal

- (novo) •6-NUTELLA E CROCANTE DE AVELÃ

Brigadeiro belga chocolate branco, nutella pura, crocante de avelã



Decoração personalizada



1



2

1-Cachepô degradê até 3 tons
Desde 6,00€

2-Frutas + brigadeiros desde
10.00€



3



3

3- Topper personalizado em
papel flores ou temática
De 10,00€ a 15,00€

4-Boneco em pasta americana
•18,00€ cada boneco complexo



4



5

5-Kit minimalista composto por
placa com nome decorada +
idade 10,00€

6-Floral minimalista até 2 cores
desde 5,00€



6



7

7-Floral complexo desde 10,00€

Decoração personalizada



8



9

8- vintage complexo até 3 cores
claras desde 10,00€

9-black vintage complexo desde
12,00€



10



11

10-vintage minimalista 1 cor em
tom claro desde 5,00€

11-Flores naturais desde 12,00€



12



13

12-Ramo de flor preservada desde
8,00€

13-Biscoito decorado desde 10,00€

Decoração – Acessórios



1

- 1 -Coroa Rainha (cores variadas) desde 18,00€



2

- 2- Mini coroa princesa (cores variadas) desde 11,00€



3

- 3-Folha de ouro comestível desde 12,00€ a unidade

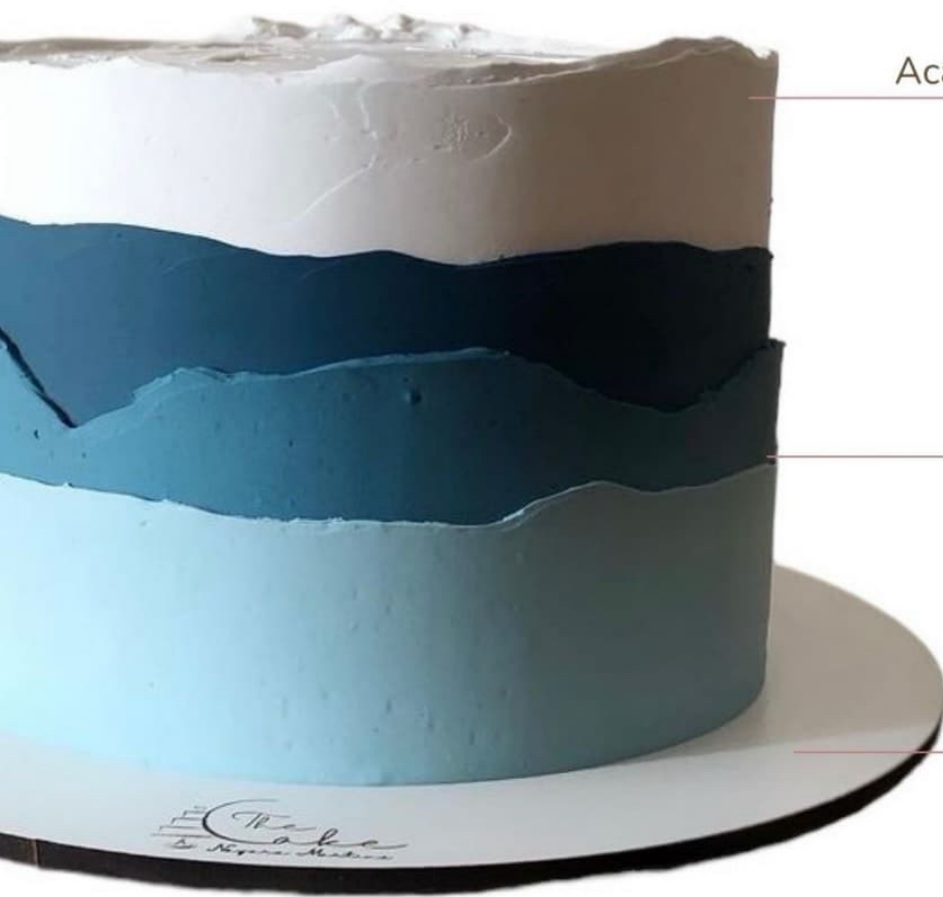


4

- 4- Carrossel infantil (cores variadas) desde 16,00€

*Todos os acessórios só estão a disposição sob encomenda. O prazo de entrega é de pelo menos 20 dias úteis

Modelos exemplos



Acabamento bordas irregulares

Cachepô degradê
3 tons

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na
sua cozinha

Fotografia Real
Bolo em tamanho P

Valor do bolo completo
61,00€

Modelos exemplos



Ramo de flores naturais

Aplicação de textura

Placa em pasta americana
personalizada com nome e idade

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na sua cozinha

Foto real
Bolo em tamanho S

Valor do bolo completo
65,00€

Modelos exemplos



Topper temático em
papel

Design aplicação de textura
em 2 tons com acabamento clássico
em pitangas

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na
sua cozinha

Fotografia Real
Bolo em tamanho M

Valor do bolo completo
83,00€

Modelos exemplos



Fotografia Real
Bolo em tamanho M

Valor do bolo completo
85,00€

Modelos exemplos



Acessório -carrossel

Design vintage minimalista

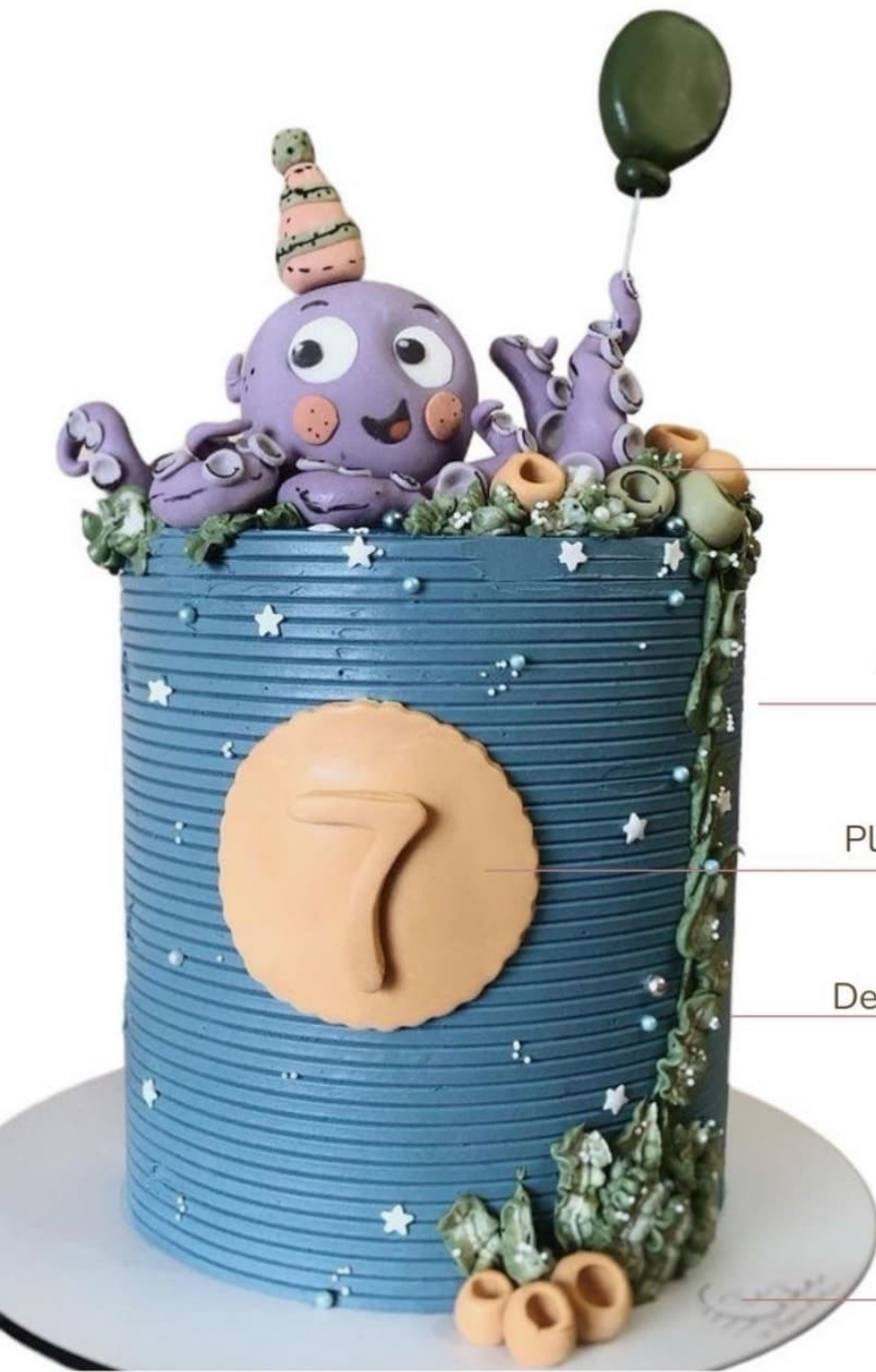
Placa em pasta americana decorada

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na
sua cozinha

Fotografia Real
Bolo em tamanho M

Valor do bolo completo
100,00€

Modelos exemplos



Boneco complexo em pasta americana+ detalhes

Aplicação de textura + cor média

Placa com idade em pasta americana

Detalhes em boquilhas

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na
sua cozinha

Fotografia Real
Bolo em tamanho S

Valor do bolo completo
81,00€

Modelos exemplos



Acessório -mini coroa

Design black vintage complexo

Cakeboard em MDF
que pode ser reutilizado na
sua cozinha

Fotografia Real
Bolo em tamanho P

Valor do bolo completo
67,00€

Menu

2024

N
A
K
E
D

C
A
K
E
S



@thecakenayaramartins

Naked Cake Express

Esqueceu de encomendar o bolo
para aquela data especial?

Não se preocupe! Com a nossa
linha de bolos express você pode
encomendar com até 48 horas de
antecedência!



Topo com decoração
padrão de frutas e
brigadeiros ou flores
naturais (conforme
disponibilidade do dia)

Massa de baunilha.
Recheio disponível na linha
de produção do dia.
Acompanha linda caixa
presenteável e velinha!
*Agora em 2 tamanhos
PETIT ou
TRADICIONAL

Montado com película
transparente a volta,
o naked cake express, tem as
camadas de massa e recheio
elegantemente à mostra e é
finalizado com lindo laço!



Cakeboard em MDF
que pode ser
reutilizado na sua
cozinha

Naked Cake Express

Esqueceu de encomendar
o bolo para aquela data
especial?

Não se preocupe! Com a nossa linha de bolos express você pode encomendar com até 48 horas de antecedência!

*Petit (novo)

Serve até 6

fatias/pessoas

4 camadas de massa e

3 camadas de recheio

38,00€

Tradicional

Serve de 10 a 12

fatias/pessoas

4 camadas de massa e

3 camadas de recheio

47,00€

Menu

B
E
N
T
Ô

C
A
K
E



@thecakenayaramartins

2024

Bentô cake

Um miminho com carinho que você encontra em nossa linha de presentes! Desde o mais simples icônico Flork até decoração elaborada em pasta americana ou arte manual em buttercream.

Aqui você encontra o bolinho que mais lhe agrada!

Composto por duas camadas de massa de baunilha e uma de recheio (à escolha) é coberto com buttercream. Serve até 2 pessoas! Ideal para presentear ou para comemoração a dois

O prazo para encomenda é de até 2 dias

Recheios disponíveis: Doce de leite artesanal, brigadeiro ou frutos vermelhos

Bentô Cake

Individual



Bentô Flork (frases)

17,00€



Bentô frase+cor

17,00€



Bentô Flor simples

17,00€



Bentô boho
Arco íris (cores
a escolha)

20,00€



Bentô
aniversário
mês a mês para
bebés

20,00€



Bentô
Vintage
(frase +cor+
mini flor ou
coração)

20,00€

Bentô Cake

kit completo

28,00€



Bentô Flork (frases)+6
brigadeiros até 2
sabores

30,00€



Bentô Vintage
(frases)+6 brigadeiros
até 2 sabores



Bentô Vintage
clássico rosé +decor em pasta
americana +2 cupcakes

30,00€



Bentô jardim (cor à
escolha) +idade+2
cupcakes

30,00€

Menu

P
A
V
L
O
V
A

R
U
S
S
A

2024

@thecakenayaramartins

(novo)

Pavlova Russa

Sobremesa russa receita original
com base em merengue francês
Crocante por fora e cremosa por
dentro(textura de marshmallow)
Recheio delicado com combinações
que derretem na boca!

Tamanho único

Serve até 10 fatias/ pessoas

*Encomendas com
até 5 dias de antecedência

Pavlova Russa (novo)

1-FRUTOS VERMELHOS

Base Pavlova tradicional. Recheio de creme russo, cream cheese, redução artesanal de frutos vermelhos.

Decoração em frutas frescas de época

Valor: 39,00€

2-EXÓTICA

Base com Pavlova de papoila

Recheio de creme russo, cream cheese, creme artesanal de mirtilo. Decoração com frutas frescas da época.

Valor: 39,00€

3-PRIMAVERA

Base Pavlova tradicional

Recheio de creme russo, cream cheese, creme artesanal de manga e maracujá. Decoração com frutas frescas da época.

Valor: 35,00€

Menu

D
O
C
E
S

F
I
N
O
S

@thecakenayaramartins

2024

BEM CASADO



Doce Bem-casado é um doce de origem portuguesa, feito com um bolo bem levinho, que é recheado. Também conhecido como bem-vivido e bem-nascido, receita não pode falta em festa de casamento e representa a união de duas metades que se completam. Decorado com papel crepom e fita de cetim.

Massa fofinha recheado com doce de leite artesanal e finalizado com aveludado de leite em pó. A cor para a fita é à escolha conforme paleta do evento.

QUANTIDADE MÍNIMA 12 unidades .

Valor: 2,50€ cada unidade

Acima de 50 unidades 2,00€ cada unidade

A partir de 100 unidades 1,70€

BROWNIES



Quadrinhos Melhor Brownie do Mundo

Nossa receita exclusiva e já conceituada do MELHOR BROWNIE DO MUNDO! Feita a base de chocolate nobre belga Callebaut

Vem, nessa versão, para presentear como lembrança de casamento, aniversário, batizado e eventos . Com base tradicional, cobertura em doce de leite artesanal e coroado com noz caramelizada. Como “a cereja do bolo” para sua celebração especial.

Valor: 3,00€ cada unidade

QUANTIDADE MÍNIMA 18 unidades .

Acima de 50 unidades 1,80€

BRIGADEIROS



Doce típico brasileiro.
Amado por todos!
Em nosso ateliê é
preparado com os
melhores insumos e
chocolate nobre
belga Callebaut.
Com toda a certeza,
não pode faltar na
sua festa ou evento!

Caixas para presentear

2 unidades (mínimo 10 caixas)

6 unidades

9 unidades

12 unidades

Valores

4,00€

9,50€

13,00€

15,00€

Para sua festa

50 unidades

100 unidades

Valores

45,00€ (tradicionais)

85,00€(tradicionais)

Sabores tradicionais

Chocolate tradicional

Chocolate Branco

Coco

Leite em pó

Sabores especiais

Pistachio

Pistachio e framboesa

Brullé

Churros

Leite nido com nutella

CUP CAKES & MUFFINS



Massa fofinha de baunilha ou laranja

Qual a diferença entre Cupcakes & Muffins ?

Cupcakes são recheados com brigadeiro e topper em buttercream . Os Muffins, não contém recheio, porém são maiores em tamanho e tem topo com cobertura de brigadeiro, tradicionalmente em tulipas castanho, massa de laranja, topo em brigadeiro cremoso e framboesa. Para os cupcakes escolha o recheio que mais gosta: coco, brigadeiro negro ou branco, frutos vermelhos ou doce de leite artesanal.

Valor: 3,50€ cada unidade

QUANTIDADE MÍNIMA 12 unidades .

Acima de 50 unidades 1,80€

*Personalizados não incluídos no valor

Menu

C
A
S
E
I
R
I
N
H
O
S



@thecakenayaramartins

2024

CASEIRINHOS



Cenoura & Brigadeiro

Massa tradicional de
cenoura

Com generoso recheio
de brigadeiro belga de
chocolate

Valor: 20,00€
cada unidade

Serve até 10 fatias



*ESPECIAL

Massa de papoila e mirtilo
com recheio
de brigadeiro belga branco
super cremoso, ganache de
chocolate de leite e topping
em frutas frescas

Valor: 30,00€
cada unidade

Serve até 10 fatias

*Personalizados não incluídos no valor

REUTILIZANDO O SEU CAKEBOARD

Idéias criativas



Tábua de frutas divertidas
fazendo a alegria das crianças!

Tábua de saladas , queijos e
enchidos para receber bem os
amigos !



Todos os bolos acompanham
Cakeboard (base) em MDF para maior
segurança e eles podem ser
reutilizados por vocês!

Acompanhe nossas redes
sociais e fique por dentro de
todas as novidades



@thecakenayaramartins



@thecakenayaramartins



(+351) 936 344 409

Agradecemos a preferência e confiança

Há 5 anos criando e colecionando experiências
gastronómicas inesquecíveis!