

*Seja bem-vinda à*



A TRIZZI TRANSFORMA MOMENTOS EM  
DOCES MEMÓRIAS

## *Sou a Larissa, chef confeitadeira e fundadora da Trizzi.*

O nome vem do sobrenome da minha avó paterna — uma mulher apaixonada por bolos, que experimentou e aprovou cada sabor criado até aqui.

Mais do que uma confeitaria, a Trizzi é um espaço onde transformamos afeto em sabores. Cada receita carrega história, cuidado e a intenção genuína de tornar momentos especiais ainda mais inesquecíveis.

*Aqui, nunca é “só um bolo”. É uma celebração.  
Um gesto de amor. Um carinho em forma de doce.*

Espero que você sinta isso em cada detalhe — desde a nossa conversa, até o momento em que provar o primeiro pedaço. Fazer parte da sua comemoração é o que nos move todos os dias.

Com amor, equipe Trizzi Confeitaria!



# Como fazer sua ENCOMENDA

Depois de escolher com carinho os itens do nosso menu, entre em contato pelo **WhatsApp (19) 98902-6186** com as seguintes informações:

- *Nome completo e data da celebração*
- *Tamanho e sabor do bolo*
- *Tipo de decoração: escolha entre os modelos fixos da Coleção Trizzi ou uma decoração personalizada*



Se optar por uma decoração personalizada, pedimos que envie também informações sobre a ocasião, cores desejadas e, se possível, referências visuais. Assim, conseguimos criar um bolo que seja fiel à sua celebração. Após alinharmos o modelo e os detalhes (como tamanho e itens adicionais), enviaremos o orçamento final.

## Importante:

*O valor do bolo pode variar de duas formas:*

- Modelos da Coleção Trizzi: os preços são fixos conforme o tamanho, com possíveis acréscimos (como flores, acrílicos, estêncil, etc.)
- Modelos personalizados: o valor base está na página X, e o orçamento final será definido de acordo com a decoração combinada.

# *Prazos para* **ENCOMENDAS**

- **BOLOS PERSONALIZADOS:** encomendas com pelo menos 5 dias de antecedência.
- **BENTÔ CAKES:** encomendas com no mínimo 2 dias de antecedência.

Para garantir a melhor experiência possível, recomendamos que os pedidos sejam feitos com antecedência sempre que possível, **respeitando os prazos mínimos acima.**



## Formas de pagamento

**Para confirmar sua encomenda, solicitamos o pagamento de 50% do valor total via pix.** O restante pode ser pago na retirada, por PIX, dinheiro, débito ou crédito à vista.

Parcelamento apenas via link de pagamento (taxas com repasse ao cliente).

**PIX (CNPJ): 57.730.024/0001-13**

Cancelamentos são aceitos até 5 dias antes da data da retirada, com reembolso de 80% do valor pago e 3 dias antes com reembolso de 50% do valor pago.



**Após esse prazo, não será possível realizar reembolso.**

## Retirada dos pedidos

### Horários para retirada:

- Segunda à sexta-feira: 16h às 18h30
- Terça-feira: Ateliê fechado
- Sábados: 10h às 12h30



**Endereço:** Rua Clarindo Stahl, 176 – Jardim Regina, Indaiatuba – SP

### Atenção:

- Não abrimos aos domingos, portanto todos os bolos e doces de domingo são sempre retirados aos sábados dentro dos horários citados acima.
- Não efetuamos entregas, mas indicamos a retirada via Uber Flash quando necessário, solicitado pelo próprio cliente.
- Para entregas, serão respeitados os dias e horários citados acima.



# Doces

## Brigadeiros

Novidade no Cardápio

Nossos brigadeiros são feitos com ingredientes selecionados, resultando em sabores delicados e texturas incríveis. Perfeitos para presentear ou compor a mesa de doces com elegância.

- Caixas disponíveis: 24 | 50 | 100 unidades
- Pedido mínimo por sabor: 6 | 12 | 25 unidades
- Embalagem: Forminhas sanfonadas brancas

### Sabores disponíveis:

• Brigadeiro ao Leite – coberto com confeito de chocolate nobre ao leite

R\$ 2,90/un

• Brigadeiro Branco – coberto com confeito de chocolate nobre branco

R\$ 2,90/un

• Brigadeiro de Caramelo com Flor de Sal – coberto com sucrilhos caramelizados

R\$ 2,90/un

• Brigadeiro de Pistache – coberto com pistache triturado

R\$ 4,80/un



**Brigadeiros**



# Doces

## *Bem-Casados*

Delicadeza e sabor em cada mordida — os bem-casados são a escolha perfeita para celebrar momentos especiais com charme e tradição.

- Pedido mínimo: 30 unidades
- Embalagem: Papel celofane com fita de cetim (consulte as cores disponíveis)
- Prazo de encomenda: mínimo de 7 dias de antecedência

### **Sabores disponíveis:**

- Doce de Leite (tradicional) | R\$ 6,50
- Nozes | R\$ 8,00
- Chocolate | R\$ 6,50
- Frutas Vermelhas | R\$ 6,50



**Entre em contato conosco para consultar valores e disponibilidade.**



**Bem-casados**



# Bentô Cake

## Trizzi



Mini bolinho individual, mas que serve bem até duas pessoas. Com aproximadamente 300g, ele vai embalado na marmitinha e acompanha colher de madeira e velinha branca simples — pronto para tornar qualquer momento mais especial.

### Monte o seu Bentô Cake

a partir de R\$ 60

#### Massa (escolha 1):

- Baunilha
- Chocolate

#### Recheio (escolha 1):

- Brigadeiro Tradicional (ao Leite)
- Brigadeiro Branco
- Brigadeiro de Limão
- Doce de Leite

#### Adicionais (acréscimo de R\$5,00):

- Geleia artesanal de Morango e Amora da Trizzi
- Nutella



#### Decoração personalizada

- Envie a sua inspiração!
- Aceitamos frases com até 8 palavras + desenho (simples até 2 cores ou flork - bonequinho)

#### DECORAÇÕES QUE POSSUEM ADICIONAIS:

Personagens ou desenhos simples com mais de 3 cores | R\$ 5,00

Formatos especiais (coração) | R\$ 5,00

Desenhos de personagens (minnie, stitch, outros) | R\$ 15,00

Desenho retrato (fotos) | R\$ 15,00

Trabalho de bico no topo (moldura) | R\$ 5,00

Laços | R\$ 5,00

Papel de arroz personalizado | R\$ 20,00

**Bentô Cake Trizzi**





# Linha Festa

## *Bolos para Pronta Entrega*

Pensada para atender com agilidade sem abrir mão do sabor e da apresentação, a Linha Festa traz bolos prontos para o mesmo dia — perfeitos para comemorações de última hora ou surpresas especiais.

### Como funciona

- Pedidos de quarta à sexta, até as 13h
- Retirada no mesmo dia a partir das 16h, no ateliê

### Sabores disponíveis

- **Chocolate com recheio Dois Amores**
- **Baunilha com recheio branco e Trizzi Berries**
- **Baunilha com recheio de Pistache Clássico**

**R\$ 200****R\$ 220****R\$ 250**

Bolos delicadamente finalizados, com a qualidade e o cuidado de sempre.

**Sujeito à disponibilidade diária.** Temos toppers em papelaria disponíveis no ateliê para deixar sua comemoração mais personalizada.

**Consulte via WhatsApp.**

# Como encomendar SEU BOLO



**Para encomendar o seu bolo basta seguir os seguintes passos:**

**Passo 1** – definir o tamanho do seu bolo

**Passo 2** – definir o sabor

**Passo 3** – definir a decoração do seu bolo de acordo com uma das duas seguintes opções: escolher um dos modelos da Coleção Trizzi (preços por tamanho, já com as decorações inclusas) ou fale conosco via WhatsApp para bolos personalizados.

## Primeiro passo:

## ESCOLHA DO TAMANHO

Nossos bolos são vendidos por tamanho e não por peso, mesmo assim, segue abaixo uma média dos pesos por tamanho, bem como o diâmetro de cada um deles e o tamanho do cakeboard (de MDF) de cada um:

<b>P</b>	Aro 10cm	Cakeboard 15cm	Aprox. 850g	6 pessoas, até 8 fatias
<b>M</b>	Aro 15cm	Cakeboard 22cm	Aprox. 2200g	15 pessoas, até 18 fatias
<b>G</b>	Aro 20cm	Cakeboard 26cm	Aprox. 3500g	30 pessoas, até 35 fatias

## Dicas e recomendações

- **Nosso maior bolo neste menu regular atende até 30 pessoas.** Para mais pessoas, sugerimos uma composição de dois ou três bolos.
- As composições de **duos ou trios são lindas e acabam sendo uma oportunidade para provarem mais de um sabor de bolo** — caso haja crianças na festa, sugerimos um sabor mais voltado para as crianças e outro para os adultos.
- Para composições de **bolos esteticamente mais harmoniosas, sugerimos sempre tamanhos vizinhos** (ex: M e G).
- Também existe a **possibilidade de fazer apenas um dos bolos decorado e o(s) outro(s) sem decoração** (bolo de corte).
- **Importante:** o tamanho P, por ser um bolo mais alto e delicado, não é indicado para longos períodos de exposição fora da refrigeração. Recomendamos esse tamanho para consumo direto e rápido.



*Fale com a nossa equipe via WhatsApp sobre orçamentos de bolos de andares.*

Trabalhamos com bolos de andares sendo necessário que pelo menos um dos andares seja verdadeiro. O outro pode ser fake ou também verdadeiro, conforme a sua preferência e necessidade do evento.

➔ *Para casamentos, mais informações na página 32.*

**Segundo passo:**

# ESCOLHA DO SABOR

Na Trizzi Confeitaria, trabalhamos apenas com ingredientes selecionados e todos os preparos são 100% artesanais. Queremos que nossos bolos encantem à primeira vista, mas acima de tudo, que ofereçam uma experiência de sabor inesquecível.

**Nossos sabores foram pensados para equilibrar texturas e criar combinações que surpreendam seus convidados.**

## *Padrão de montagem:*

Nossos bolos são montados com quatro camadas de massa e três camadas de recheio, criando equilíbrio entre leveza e sabor. Cada combinação foi cuidadosamente pensada para proporcionar uma experiência única a cada fatia.

**Leia com atenção a descrição de cada sabor para entender sua composição e harmonia.**

**Delicie-se — e encante quem você ama com um bolo feito com intenção, afeto e excelência.**

## *Massas:*

### **Baunilha**

A nossa queridinha — clássica, delicada e amada por todos. Uma massa amanteigada com sabor suave e marcante de baunilha, desenvolvida para derreter na boca quando servida em temperatura ambiente. Simplesmente inesquecível.

### **Chocolate**

Perfeita para os verdadeiros amantes de chocolate. Nossa massa é feita com cacau 100%, resultando em um sabor marcante, textura úmida e extremamente fofinha. Equilíbrio ideal entre intensidade e leveza.

A maior parte dos nossos sabores foi criada para harmonizar perfeitamente com ambas as massas — **baunilha e chocolate** — deixando a escolha final por conta da sua preferência. Mesmo assim, para facilitar sua decisão, incluímos sempre a nossa sugestão de combinação ideal com cada recheio.

# Sabores

Bolo P a partir de R\$ 130 | Bolo M a partir de R\$ 260 | Bolo G a partir de R\$360

## 1. Dois Amores

**Clássico e querido**

Duas camadas cremosas de brigadeiro tradicional envolvem uma generosa camada de brigadeiro branco, criando o equilíbrio perfeito entre intensidade e suavidade.

*Sugestão de massa: baunilha ou chocolate*

## 2. Cocco & Cacao (Prestígio)

**Um clássico reinventado**

Duas camadas de beijinho cremoso feitas com coco fresco e uma camada de brigadeiro tradicional de chocolate.

*Sugestão de massa: chocolate*

## 3. Branco com Trizzi Berries

**Brigadeiro branco com morango**

Três camadas de brigadeiro branco suave com um toque especial da nossa geleia artesanal de morango e amora Trizzi Berries.

*Sugestão de massa: baunilha*

## 4. Ao Leite com Trizzi Berries

**Brigadeiro com morango**

Três camadas de brigadeiro tradicional combinadas com a nossa geleia artesanal de morango e amora Trizzi Berries, criando um contraste irresistível.

*Sugestão de massa: chocolate*

## 5. Ninho & Nutella

**Combinação perfeita**

Duas camadas de brigadeiro de Ninho, uma de brigadeiro tradicional e generosas porções de Nutella pura em todas as camadas.

*Sugestão de massa: baunilha*

## 6. Chocomelo

**Chocolate com caramelo salgado**

Três camadas de brigadeiro tradicional com nosso caramelo flor de sal exclusivo da Trizzi — um sabor envolvente e marcante.

*Sugestão de massa: chocolate*

## 7. Sabor da Vó Trizzi

**Afeto em forma de bolo**

Duas camadas de brigadeiro branco com compota caseira de abacaxi e uma camada do nosso doce de leite artesanal.

*Sugestão de massa: baunila*

## 8. Maracujá & Chocolate

**Refrescante e intenso**

Duas camadas de brigadeiro de maracujá com toque cítrico e uma camada de brigadeiro tradicional de chocolate.

*Sugestão de massa: baunilha*

## 9. Limão & Chocolate

**Cítrico na medida certa**

Duas camadas de brigadeiro de limão com uma camada de brigadeiro tradicional de chocolate – contraste equilibrado e surpreendente.

*Sugestão de massa: chocolate*

## 10. Pink Lemonade

**Doce, ácido e encantador**

Três camadas de brigadeiro de limão com um toque especial da nossa geleia artesanal de morango e amora Trizzi Berries.

*Sugestão de massa: baunilha*

**Terceiro passo:**

# ESCOLHA A DECORAÇÃO

## 11. Pistache Clássico

**Elegância em cada fatia**

Duas camadas de brigadeiro de pistache com pedacinhos da própria oleaginosa, finalizadas com uma camada de brigadeiro branco.

*Sugestão de massa: baunila*

## 12. Pistache & Trizzi Berries

**Sofisticação com frescor**

Duas camadas de brigadeiro de pistache com pedaços, uma camada de brigadeiro branco e a nossa geleia artesanal de morango e amora Trizzi Berries.

*Sugestão de massa: baunilha*

## 13. Nozes & Dulce

**Rico e aveludado**

Duas camadas de brigadeiro de nozes com uma camada generosa de doce de leite artesanal da Trizzi.

*Sugestão de massa: baunila*

**PISTACHE & TRIZZI BERRIES**  
acréscimo de

**Bolo P: +R\$15**

**Bolo M: +R\$20**

**Bolo G: +R\$50**



# Bolos

## *Personalizados Trizzi*

**Porque nossa grande paixão é criar bolos únicos para os momentos mais especiais da sua vida.**

Na Trizzi, cada bolo é pensado para refletir a beleza da sua celebração. Para conhecer nosso portfólio completo de modelos, acesse nosso Instagram [[@trizziconfeitaria](#)] — ali você encontrará diversas inspirações criadas com muito carinho.

Depois disso, fale conosco via WhatsApp e nos conte sobre a ocasião, tema e paleta de cores. Assim conseguimos encontrar (ou criar!) o bolo perfeito para você.

### **Sobre a decoração**

**O valor final do seu bolo será composto pelo tamanho, sabor + a decoração escolhida.** As taxas de decoração variam de acordo com as técnicas aplicadas em cada projeto. Entre elas:

- **Espatulados**
- **Efeitos marmorizados**
- **Cores personalizadas**
- **Drip**
- **Estêncil**
- **Detalhes metálicos**
- **Confeitos, toppers e muito mais.**

Todos os detalhes serão alinhados durante o orçamento, de forma transparente e personalizada.

**Nas próximas páginas, você encontra os valores dos itens adicionais por unidade.**

E também nossa coleção Trizzi, com diversas decorações já com o seu valor total (ou quase total) para cada tamanho de bolo.



# Trizzi

Coleção



A Coleção Trizzi foi criada com base nas decorações mais queridas e amadas da nossa confeitaria. Pensada para facilitar sua escolha, ela reúne modelos prontos — criados pela nossa equipe com todo cuidado — que traduzem a estética delicada e afetiva da Trizzi.

Cada modelo já tem um visual definido, mas pequenos detalhes (**como tons, frases e elementos decorativos**) podem ser ajustados conforme o seu gosto ou tema da celebração.



Os valores devem ser somados ao sabor e tamanho escolhido, mas não contemplam itens adicionais como bolachas, flores, toppers ou bolas.

**Dia a dia** (não possui adicional de decoração)

## Flork

Fundo branco com frase no topo + desenho simples em até 2 tons, aplicação de miçangas e trabalho de bico simples na base.



## Corações

Fundo branco ou em tom pastel, frase no topo e corações desenhados no mesmo tom.



## *Semi Naked*

Acabamento rústico com espatulado leve, laterais parcialmente expostas e toques de folha de ouro.



### Texturas

## *Marmorizado*

Fundo branco com efeito marmorizado suave em um único tom.



## *Espatulado em 2 Tons*

Fundo branco com espatulados em dois tons, textura aparente e aplicação de folha de ouro.



## *Pétalas Verticais*

Fundo branco com aplicação vertical de até 6 tons por todo o bolo.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$25



## *Pétalas Horizontais*

Fundo branco com aplicação horizontal de até 3 tons.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$25



## *Fundo Pastel*

Fundo em tom pastel com espatulados em até 3 tons, aplicação de miçangas e detalhes dourados.



## *Wave Cake*

Fundo em dois tons claros com efeito de ondas e aplicação de miçangas.



## *Pinceladas*

Fundo branco com espatulados em dois tons, textura aparente e aplicação de folha de ouro.



## *Estêncil 1 Tom*

Fundo branco ou pastel com aplicação de estêncil no mesmo tom.

Bolo P +R\$15 | Bolo M +R\$25 | Bolo G +R\$35



## *Estêncil 2 Tons*

Fundo colorido com estêncil branco, ou vice-versa, para contraste delicado.

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$45



## Cachepô

### *Cachepô 1 Tom*

Fundo branco com aplicação de cachepô em 1 tom.



### *Cachepô 2 Tons*

Fundo branco com cachepô em dois tons (claro e escuro).

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$20



### *Cachepô com Fundo Colorido*

Fundo intenso com cachepô em 1 tom complementar.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$10 | Bolo G +R\$10



## Jardim

### *Espatulado 2 Tons*

Fundo branco com flores espatuladas em dois tons pastéis e aplicação de miçangas.



### *Espatulado + Bico 3 Tons*

Fundo branco com flores espatuladas, detalhes em trabalho de bico em 3 tons e aplicação de miçangas.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$20



## *Espatulado + Bico 4 Tons*

Fundo branco com flores espatuladas, trabalho de bico em 4 tons, miçangas e pontos de folha de ouro.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$20



## *Bico 4 Tons*

Fundo pastel com flores e acabamentos em bico em 4 tons e aplicação de miçangas.

Bolo P +R\$15 | Bolo M +R\$25 | Bolo G +R\$35



## *Bico 1 Tom*

Fundo branco com flores em bico branco (até 4 bicos diferentes) e aplicação de miçangas.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$15 | Bolo G +R\$20



## *Margaridas*

Fundo branco ou pastel com margaridas desenhadas ao redor do bolo em 2 ou 3 tons.



## **Vintage Cake**

## *Laços*

Visual vintage com frase, corações desenhados e laços delicados (consultar disponibilidade de tons).

Bolo P +R\$15 | Bolo M +R\$20 | Bolo G +R\$25



## *Vintage Detalhado 1 Tom*

Fundo branco ou pastel com trabalho de bico em 1 tom. Frase em preto ou no mesmo tom do bolo.

Bolo P +R\$15 | Bolo M +R\$25 | Bolo G +R\$35



## *Vintage Detalhado 2 Tons*

Fundo branco com bico branco + 1 tom adicional, laços e cerejas com glitter (consultar tons disponíveis). Frase em preto ou tom do bolo.

Bolo P +R\$30 | Bolo M +R\$45 | Bolo G +R\$55



## *Vintage Detalhado 3 Tons*

Fundo pastel com trabalho de bico em 3 tons, laços e cerejas com glitter (consultar disponibilidade).

Bolo P +R\$35 | Bolo M +R\$50 | Bolo G +R\$60



## *Vintage Tom Escuro*

Fundo escuro (preto, vermelho, pink) com bico no mesmo tom, laços e cerejas com glitter (consultar disponibilidade).

Bolo P +R\$35 | Bolo M +R\$50 | Bolo G +R\$60



## *Vintage com Glitter*

Fundo com glitter, trabalho de bico no mesmo tom e aplicação de miçangas. Frase em preto, branco ou no tom do bolo.

Bolo P +R\$35 | Bolo M +R\$45 | Bolo G +R\$55



## *Vintage com Papel de Arroz*

Fundo branco com aplicação de 1 tom de bico, laços e papel de arroz personalizado (consultar disponibilidade).

Bolo P +R\$35 | Bolo M +R\$40 | Bolo G +R\$45



## *Vintage com Desenhos*

Fundo branco ou pastel com bico em 4 tons, desenhos nas laterais e aplicação de laços (consultar disponibilidade).

Bolo P +R\$25 | Bolo M +R\$40 | Bolo G +R\$50



## *Vintage Meio a Meio*

Bolo metade branco e metade preto, com bico nos dois tons, formando contraste visual marcante.

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$40



## *Mamma Mia*

Fundo branco com topo azul, desenhos delicados em 3 tons e bico branco.

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$40



## *Moldura Alta*

Fundo escuro com espatulados nas laterais, aplicação de miçangas, moldura alta no mesmo tom e cerejas com glitter em 2 tons (consultar disponibilidade).

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$45 | Bolo G +R\$55



## **Coração (M e G)**

Formato de coração disponível apenas nos tamanhos M e G.

## *Coração Detalhado*

Fundo pastel com trabalho de bico e desenhos em 4 tons (formato coração).

Bolo M +R\$50 | Bolo G +R\$70



## *Vintage Simples*

Fundo pastel com bico simples no mesmo tom.

Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$50



## *Vintage Detalhado 1 Tom*

Fundo branco com bico detalhado em 1 tom, laços, cerejas com glitter e frase em preto ou no tom do bolo.

Bolo M +R\$60 | Bolo G +R\$80



## *Vintage Detalhado 2 Tons*

Fundo escuro com glitter, bico em dois tons, frase em branco, preto ou tom do bolo e laços (consultar disponibilidade).

Bolo M +R\$60 | Bolo G +R\$80



## *Coração Jardim*

Fundo branco com flores espatuladas em 4 tons e trabalho de bico também em 4 tons (formato coração).

Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$45



## **Diversos:**

## *Papel de Arroz Oriental*

Fundo branco com esculturas de papel de arroz estilo oriental em 3 tons.

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$40 | Bolo G +R\$60



## Papel de Arroz

Fundo branco com tiras de papel de arroz aplicadas nas laterais.

Bolo P +R\$40 | Bolo M +R\$60 | Bolo G +R\$80



## Crochê

Fundo branco com desenho de crochê e acabamento em bico no topo.

Bolo P +R\$40 | Bolo M +R\$60 | Bolo G +R\$80



## Esculpido

Fundo colorido com desenho 3D esculpido, trazendo destaque artístico.

Bolo P +R\$20 | Bolo M +R\$40 | Bolo G +R\$50



## Personagens no Topo

Fundo branco ou pastel com desenho de personagens no topo, em mais de 4 tons.

Bolo P +R\$30 | Bolo M +R\$50 | Bolo G +R\$70



## Personagens na Frente

Fundo branco com marmorizado pastel, frase no topo e personagem ilustrado na frente do bolo (mais de 3 tons).

Bolo P +R\$15 | Bolo M +R\$30 | Bolo G +R\$50



## Terço

Fundo branco liso com desenho de terço no topo e caindo pelas laterais. Flores não inclusas – consultar orçamento para incluir mosquitinho.

Bolo P +R\$10 | Bolo M +R\$10 | Bolo G +R\$10



# Itens Adicionais Trizzi

**Alguns detalhes fazem toda a diferença.** Confira os adicionais disponíveis para deixar seu bolo ainda mais especial. Consulte nossa equipe para verificar disponibilidade e personalização.

## BOLACHA DECORADA PERSONALIZADA

Parceria com a Nitz Biscoitos

R\$ 20/un

## FLORES FRESCAS

Também é possível utilizar flores trazidas por você (consultar condições).

a partir de

R\$ 40

## FLORES DESIDRATADAS

Elegantes e delicadas — ideais para composições mais naturais.

a partir de

R\$ 60

## BORBOLETAS (PAPELARIA)

Dez borboletas para aplicação decorativa.

R\$ 15/ conjunto

## TOPPER PAPELARIA

Nome, palavras ou desenhos sobre o bolo.

a partir de

R\$ 20

## PAPEL ARROZ PERSONALIZADO

Impressão da sua imagem de preferência e aplicado no bolo em pasta americana

a partir de

R\$ 20

## BOLAS EM ISOPOR

Bolas em isopor cobertas com chocolate, 10 unidades tamanhos diversos

R\$ 25/ conjunto

## APLIQUES SIMPLES PASTA AMERICANA

Abelhas, flores e pequenos detalhes

a partir de

R\$ 15

## NÚMERO EM CHOCOLATE

Cores claras (consultar disponibilidade)

a partir de

R\$ 10

## CEREJAS COM GLITTER

(4 à 6 unidades)

R\$ 15

# Mesversário Trizzi

## PACOTES ESPECIAIS

Para tornar ainda mais doce o primeiro ano do seu bebê, criamos pacotes especiais de mesversário com todo o carinho da Trizzi.

### Como funciona:

Preparamos dois tipos de pacotes: **BENTÔ CAKE E BOLO P**

- Os pacotes podem conter 6 ou 11 bolinhos e serem usados nos meses que preferir ao longo do primeiro aninho.
- Pedimos que o contato seja feito com no mínimo 7 dias de antecedência para definirmos juntos os detalhes de cada mês.
- Os sabores são escolhidos a partir da nossa lista de sabores disponíveis no cardápio (lembrando que o bentô cake tem o seu próprio cardápio de sabores).

## *Pacote Bento Cake*

Mini bolos decorados com delicadeza, ideais para celebrações intimistas e cheias de significado.

Inclui desenhos simples, com até três cores.

Decorações com personagens como Stitch, Simba, Mickey, entre outros, possuem custo adicional, conforme o nível de complexidade.

Desenhos com mais de quatro cores também estão sujeitos a acréscimo no valor.

No pacote com 6 bolinhos, é possível adicionar nossa geleia artesanal de morango e amora ou Nutella em até dois deles.

No pacote com 11 bolinhos, o adicional pode ser incluído em até quatro unidades.

**Bentô 6 – R\$ 330** 10% de desconto

**Bentô 11 – R\$ 550** 20% de desconto

## Pacote Bolo P

A decoração dos bolos é pensada com a delicadeza que o momento merece: inclui até 2 tons + base branca ou tom pastel (como inspiração Mickey).

Cada bolo acompanha uma bolacha personalizada da nossa parceira Nitz Biscoito que pode conter o nome e o mês da criança.

Deseja incluir flores, laços, desenhos ou detalhes extras? Esses itens são cobrados separadamente, de acordo com o estilo escolhido (como inspiração Branca de Neve).

Caso a data do aniversário caia em um feriado ou recesso, o bolo será agendado para o dia útil mais próximo.

**Bolo P 6 – R\$ 750** 10% de desconto

**Bolo P 11 – R\$ 1.300** 20% de desconto

Ao contratar os pacotes Bentô ou P 11, você ganha automaticamente 10% de desconto no valor total do pedido para a festa de 1 ano do seu bebê, para bolos acima do tamanho M!

### Sugestões de temas:

Carnaval, Páscoa, Festa Junina, Halloween, Natal, frutinhas, primeiro dentinho, bailarina, arco-íris, unicórnio, estrela, fundo do mar, sereia, animaizinhos (peixinho, dinossauro, leão, ovelhinha, sapo, lhama, abelha).

O pagamento pode ser realizado via Pix à vista ou por link de pagamento parcelado, com acréscimo da taxa repassada ao cliente conforme o número de parcelas escolhidas.



Mesversário Trizzi



# Especial

## Casamento | 15 anos

Sabemos que casamentos e festas de 15 anos estão entre os momentos mais marcantes da vida — e merecem ser celebrados com toda a atenção e carinho. Pensando nisso, oferecemos uma experiência de degustação exclusiva em nosso ateliê, criada para tornar essa fase de preparativos ainda mais especial.

Nossa degustação é presencial, realizada com hora marcada aqui no ateliê, e pode ser feita por 2 ou 4 pessoas.

Durante a experiência, vocês irão provar 4 sabores de bolos já montados, além de conhecer variações de recheios e adicionais que permitem a criação de um sabor exclusivo, totalmente personalizado para o seu evento.

A degustação tem duração aproximada de 1h a 1h30 e pode ser agendada de acordo com a disponibilidade do nosso ateliê e dos noivos ou debutante.

**O investimento é de R\$100,00 para 2 pessoas ou R\$200,00 para 4 pessoas.**

Para agendar sua degustação, fale conosco via WhatsApp e solicite o acesso ao nosso formulário. Será um prazer imenso fazer parte deste capítulo tão especial da sua história!



# CUIDADOS COM SEU BOLO TRIZZI

**Sabemos o quanto esse momento é especial, e por isso preparamos algumas orientações para garantir que seu bolo chegue e seja servido com toda a delicadeza que ele merece:**

- Recomendamos que o transporte seja feito com muito cuidado, preferencialmente no chão do carro e, se possível, com o ar-condicionado ligado para manter a temperatura ideal.
- Se o bolo for passar por um segundo transporte, é essencial que esteja bem gelado.
- Assim que chegar ao destino, o ideal é que ele vá direto para a geladeira e permaneça lá até o momento da festa.
- Nossos bolos são pensados para serem servidos em temperatura ambiente – assim, os sabores e texturas ficam ainda mais incríveis!





## COMO CORTAR SEU BOLO TRIZZI:

Nossos bolos são altos e, por isso, o ideal é seguir o corte no estilo confeitaria.

***Faça cortes retos na vertical*** (no sentido do comprimento do bolo), e depois fatie cada pedaço. Assim, cada convidado recebe uma porção perfeita – e seu bolo rende muito mais!



# TRIZZI

CONFETARIA



A TRIZZI TRANSFORMA MOMENTOS EM  
DOCES MEMÓRIAS