



# FESTAS

## PRESTINARIA



SOBREMESAS DE NATAL E ANO NOVO



★  
O SABOR DAS FESTAS  
ESTÁ NOS ENCONTROS:  
CELEBRE COM AS SOBREMESAS  
DA PRESTINARIA!

## SOBREMESAS

### MARIE

Massa sucrée recheada com creme à base de farinha de amêndoas e geleia de figo. Finalizada com creme suave de cream cheese e baunilha, decorada com figos frescos.

R\$220,00 | Un | Serve em média 12 fatias



### SYLVIE

Base amanteigada crocante, mousse de chocolate branco e creme de pistache. Finalizada com pistaches tostados.

R\$230,00 | Un | Serve em média 12 fatias

### BROWNIE NUTS

Massa de brownie tradicional com mix de castanhas (nozes pecã, avelã e amêndoas). Finalizado com ganache meio amargo e gotas de caramelo salgado.

R\$200,00 | Un | Serve em média 12 fatias



### BEATRICE

Massa sucrée, castanha de caju, caramelo salgado e ganache de chocolate meio amargo. Finalizada com frutas vermelhas.

R\$210,00 | Un | Serve em média 12 fatias





SYLVIE



BEATRICE



CHEESECAKE



BRETON

# SOBREMESAS

## MASCARPONE

Pão de ló, creme de queijo mascarpone, calda de amora, envolta com fita de chocolate branco. Finalizada com amoras e mirtilos frescos.

R\$230,00 | Un | Serve em média 12 fatias



## TRUFADA

Base de chocolate com mousse de chocolate meio amargo, recheada com trufa de chocolate branco, raspas de laranja e rum. Finalizada com raspas de chocolate.

R\$230,00 | Un | Serve em média 12 fatias



## BRETON

Base amanteigada crocante com mousse de chocolate meio amargo, recheada com praliné de castanha-do-Pará com flor de sal. Finalizada com chocolate branco caramelizado.

R\$230,00 | Un | Serve em média 12 fatias



## MICHELLINE

Verrine rústica tradicional da Presti em sua versão natalina, montada num delicado bowl de vidro. Pão de ló, brigadeiro branco cremoso, nata e geleia de morango. Finalizada com merengue italiano maçaricado e morangos frescos.

R\$220,00 | Un | Serve em média 12 porções



## CHEESECAKE

Base de farofa doce com creme à base de cream cheese. Acompanha calda de frutas vermelhas.

R\$210,00 | Un | Serve em média 12 fatias

## BROWNIE DE FRUTAS VERMELHAS

Massa de brownie tradicional. Finalizado com frutas vermelhas.

R\$200,00 | Un | Serve em média 12 fatias

SOMOS UMA PADARIA ARTESANAL,

POR ISSO AS QUANTIDADES SÃO LIMITADAS. NÃO DEIXE PARA A ÚLTIMA HORA!



## ESPECIAIS DE DEZEMBRO

PARA ESTA TEMPORADA DE FESTAS, APRESENTAMOS DUAS CRIAÇÕES ESPECIAIS:

### CROISSANT DE PISTACHE

Croissant recheado com ganache de pistache e finalizado com pistache triturado.

R\$22,00 | Un



### STOLLEN

Pão natalino com creme de amêndoas, raspas de limão e laranja, canela, mix de castanhas, cranberry, laranja e limão siciliano cristalizados, uvas passas, damasco e baunilha.

R\$42,00 | Un





## PARA PRESENTEAR

### CAIXA MINI CROISSANT

Caixa para presente contendo: 1 mini Croissant de Amêndoas, 1 mini Croissant Natural, 1 mini Pain au Chocolat e 1 mini Croissant de Pistache.

R\$38,00

### CAIXA PRESENTE

Embalagem especial para presentear quem você ama!

R\$7,00

# ENCOMENDAS

---

**AS ENCOMENDAS PODEM SER FEITAS NO**  
**(41) 98718-2243**  
(TELEFONE E WHATSAPP)

---

As encomendas podem ser feitas a partir do dia 1/12/2024, com 2 dias de antecedência e de acordo com a disponibilidade dos itens.

## NATAL

As encomendas poderão ser feitas até o dia 20/12/2024 ou de acordo com a disponibilidade dos itens.

Formas de pagamento:  
dinheiro, pix, débito e crédito.

Horário de retirada:  
No dia 24 de dezembro, das 10h às 15h.

## ANO NOVO

As encomendas poderão ser feitas até o dia 27/12/2024 ou de acordo com a disponibilidade dos itens.

Formas de pagamento:  
dinheiro, pix, débito e crédito.

Horário de retirada:  
No dia 31 de dezembro, das 10h às 15h.

**PRESTINARIA**

DESDE 1999



*A casa das pães*

PRESTINARIA

DESDE



1999

*A casa dos pães*