



Cardápio Doce

- 2026 -



Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —



Mesa de Doces

A Experiência que Encanta



Transformamos sua celebração em um verdadeiro espetáculo de sabores e beleza. Nossa montagem de mesa de doces é pensada para encantar os olhos e o paladar, criando um ponto alto na sua festa.

Cada detalhe é cuidadosamente planejado: da seleção dos doces finos e bem-acabados à harmonização das cores e alturas na decoração. Nossa missão é proporcionar uma experiência completa, que vai além do sabor – queremos que sua mesa de doces seja lembrada como um dos momentos mais especiais do evento.

Com opções personalizadas de doces, chocolates, bombons e mini sobremesas, criamos composições que se adaptam ao seu estilo – do clássico ao contemporâneo – sempre com a sofisticação que seu evento merece.



Apresentação

Sarah Gonzaga



Olá! Eu sou a Sarah Gonzaga, cheff confeitadeira e fundadora da Confet! Doceria, que nasceu de um sonho, pois sou apaixonada por confeitaria desde cedo. Há 13 anos, em Porto Seguro, Sarah decidiu transformar sua paixão em profissão – e ao lado de sua mãe e de seu esposo, deu vida a uma doceria e posteriormente cafeteria, que se tornaria referência na cidade.

Desde o início, o propósito sempre foi o mesmo: levar sabor, beleza e carinho para cada comemoração. Com dedicação e criatividade, construímos um espaço onde cada doce conta uma história e cada mesa montada é pensada para celebrar momentos únicos.

Hoje, a Confet! Doceria é sinônimo de qualidade, sofisticação e atendimento acolhedor. Tudo é feito com cuidado artesanal, ingredientes selecionados e aquele toque especial de quem ama o que faz.

Eu e minha família continuamos à frente de tudo, garantindo que cada detalhe reflita a essência que fez a Confet! ser o que é: uma doceria de alma, feita para transformar celebrações em memórias inesquecíveis.

Confet!

— DOCERIA & CAFETERIA —

Brigadeiros

Clássicos da confeitaria brasileira, os brigadeiros ganham aqui um toque de sofisticação e delicadeza.

Feitos com chocolate nobre e ingredientes selecionados, apresentam textura cremosa, brilho impecável e sabores que conquistam paladares exigentes.



Amargo Belga
R\$ 5,50



Amêndoas
R\$ 5,50



Beijinho
R\$ 3,50



Belga
R\$ 5,50



Brigadeiro Tradicional
R\$ 3,50



Cajuzinho
R\$ 3,50



Capim Santo
R\$ 4,50



Casadinho
R\$ 3,50



Churros
R\$ 4,50



Coco Queimado
R\$ 4,50



Confetes
R\$ 4,50



Creme Brullè
R\$ 4,50



Doce de Leite
com Coco

R\$ 4,50



Ferrero Rocher

R\$ 5,50



Leite Ninho

R\$ 3,50



Moranguinho

R\$ 3,50



Napolitano

R\$ 3,50



Ninho com Nutella

R\$ 4,50



Olho de Sogra

R\$ 3,50



Oreo

R\$ 4,50



Paçoquinha

R\$ 3,50



Palha Italiana

R\$ 3,50



Pistache

R\$ 6,50



Romeu e Julieta

R\$ 5,50



Surpresa de Uva

R\$ 4,50





Bombons

Delicadamente elaborados, nossos bombons combinam o sabor intenso do chocolate nobre com recheios suaves e equilibrados.

Cada peça é uma pequena obra de arte, moldada com precisão e finalizada com acabamento impecável, refletindo o cuidado e a elegância da confeitaria artesanal.



Bombrownie

R\$ 5,50



Box Ovomaltine
Crocante

R\$ 5,50



Brigadeiro Belga

R\$ 5,50



Café

R\$ 5,50



Caramelo com
Flor de Sal

R\$ 5,50



Coco

R\$ 5,50



Cookies

R\$ 5,50



Flor de Julieta

R\$ 6,50



Floresta Negra

R\$ 5,90





Nozes

R\$ 5,90



Caixinha Nuts

R\$ 5,90



Surpresa de Cereja

R\$ 5,90



Surpresa de Morango

R\$ 8,00



Surpresa de Uva

R\$ 5,90





Trufas

Símbolo da confeitaria elegante, as trufas combinam o sabor intenso do chocolate nobre com recheios suaves e harmoniosos.

Com textura aveludada e acabamento impecável, cada trufa é criada artesanalmente para proporcionar uma experiência sensorial única — equilibrando doçura, cremosidade e sofisticação.



Caipirinha
R\$ 6,50



Caramelo Sucre
R\$ 6,50



Clássica
R\$ 6,20



Champagne
com Morangos
R\$ 6,50



Limão Siciliano
R\$ 6,50



Maracujá
R\$ 6,50



Pinã Colada
R\$ 6,50



Iogurte com Framboesa
R\$ 6,50



Pink Limonade
R\$ 6,50





Linha Bahia

Inspirada nas cores, sabores e alegria da nossa terra, a Linha Bahia celebra a doçura e a energia do litoral.

Nesta coleção, reunimos receitas que traduzem a essência da Bahia — aromas tropicais, texturas marcantes e combinações que despertam memórias afetivas.



Arraial D'Ajuda

R\$ 6,90



Trancoso

R\$ 6,90



Bananita

R\$ 5,90



Cocadinha

R\$ 4,90



Cocada Morena

R\$ 4,90





Doces Finos

Nosso cardápio de doces finos foi criado para transformar momentos em memórias inesquecíveis, unindo sabor, delicadeza e beleza em cada detalhe.



Brigadeiro em Flor

R\$ 5,50



Caixinha de
Avelã e Nutella

R\$ 5,50



Caixinha de Brigadeiro
com Praliné

R\$ 5,50



Caixinha de
Frutas Silvestres

R\$ 6,50



Conchinha

R\$ 5,50



Copinho de Maracujá

R\$ 5,50



Coquelita

R\$ 6,50



Crocante dos Sonhos

R\$ 6,50



Esfera Rendada

R\$ 6,50



Esfera Rendada
Chocolate Branco

R\$ 6,50



Damasco Florido

R\$ 6,50



Damasco Recheado

R\$ 5,50





Enlace de Nozes

R\$ 5,50



Favo de Mel

R\$ 5,50



Flor de Coco

R\$ 7,00



Trouxinha
de Castanhas

R\$ 5,50



Vasinho de Physallis

R\$ 5,50



Caixinha Florida

R\$ 7,00



Franceses

Miniaturas refinadas que unem a delicadeza da confeitaria francesa ao sabor da doçaria brasileira. São doces elegantes, equilibrados e perfeitos para eventos sofisticados e mesas de sobremesas.



Banoffe Pie

R\$ 5,50



Cheesecake
(goiabada • frutas vermelhas)

R\$ 5,50



Cestinha Filó com
Frutas Vermelhas

R\$ 5,50



Cestinha de
Baba de Moça

R\$ 5,50



Mil Folhas de
Doce de Leite

R\$ 5,50



Tartellete
e Chocolate

R\$ 5,50



Tartellete de Limão

R\$ 5,50



Tartellete Meia Esfera

R\$ 6,50



Quindim

R\$ 5,50



Pudim

R\$ 5,50



Bem Casados

O bem-casado é um clássico que atravessa gerações, símbolo de união, prosperidade e celebração.

Em cada detalhe — da textura delicada à embalagem impecável — expressamos a elegância e o cuidado que definem nosso trabalho.

- SABORES -

- Tradicional (doce de leite)
- Brigadeiro Tradicional
- Doce de Leite com Nozes
- Pistache
- Ninho com Frutas Vermelhas
- Ninho
- Churros

- OPÇÕES DE EMBALAGEM -



Somente no celofane (sem fita)

R\$ 5,00



Papel celofane com fita

R\$ 5,90



papel nacional e fita de cetim/Bonfim

R\$ 6,90



Papel nacional e sisal

R\$ 6,90



Papel italiano e fita cetim

R\$ 7,90



Papel francês e fita cetim

R\$ 8,50





Bem Folhado

Inspirado na tradição dos bem-casados, o Bem Folhado carrega o mesmo simbolismo de afeto e celebração, com um toque moderno e irresistível. Um doce refinado, pensado para marcar momentos especiais com sutileza e sofisticação.



- SABORES

- Doce de Leite
- Chocolate
- Leite Ninho



- OPÇÕES DE EMBALAGEM

- Papel celofane (som fita) R\$ 6,50
- Papel celofane com fita R\$ 7,00





Bem Brownie

Inspirado no clássico bem-casado, o Bem Brownie une tradição e modernidade em uma releitura irresistível. Camadas macias de brownie artesanal envolvem um recheio cremoso, resultando em uma combinação rica, intensa e cheia de personalidade.



- SABORES

- Doce de Leite
- Chocolate
- Leite Ninho



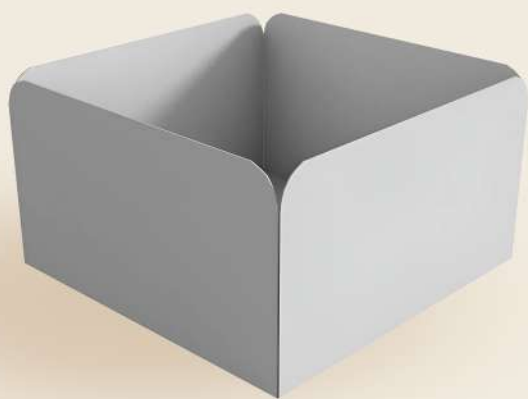
- OPÇÕES DE EMBALAGEM

- Papel celofane (som fita) R\$ 6,50
- Papel celofane com fita R\$ 7,00



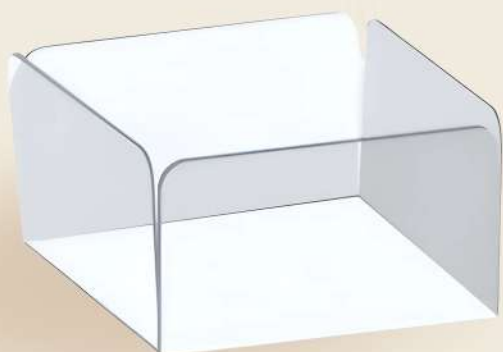


Forminhas de Doces



INCLUÍDAS

Papel Quadrada
branca



COM ACRÉSCIMO

Acetato Quadrada
R\$: 1,00 /forminha



CONTRATADA À PARTE

Forminha de Flores
Indicamos fornecedor parceiro
para que possa contratar à parte.

Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —





Caixa Degustação



A caixa de degustação Confet! foi criada para oferecer um primeiro contato com nossos doces finos. Um convite para sentir, provar e imaginar o encanto que podemos levar ao seu evento.

- R\$: 200,00 -

- Agende sua degustação -



Informações Importantes



CONFIRMAÇÃO: Seu pedido será considerado **CONFIRMADO** somente após o pagamento integral, exceto nos casos de eventos que requerem contrato, pois a negociação segue regras diferenciadas.



PEDIDO MÍNIMO: O pedido mínimo é de 25 unidades.



QUANTIDADE POR PESSOA: Recomenda-se considerar de 7 a 8 unidades por pessoa. Bem casados e demais opções de lembrancinhas indicamos 2 a 3 por convidado.



FORMINHAS: A entrega das forminhas deve ser feita 10 dias de antecedência do evento.



ALERGIAS: Em caso de alergia a qualquer alimento, é imprescindível que nos informe antes da compra, para verificarmos se o produto desejado é adequado e seguro para o consumidor.



CORES: As cores dos doces podem apresentar variações de tonalidade, pois são produzidos de forma 100% artesanal. Alguns doces permitem a alteração de cor, no entanto, é importante salientar que a cor final será aproximada, e não exata.



TAMANHOS: Os doces variam entre 20g e 30g, podendo passar dessa medida devido sua particularidade.



ENTREGA E MONTAGEM: A entrega e montagem da mesa de doces é opcional e é um serviço cobrado à parte. O valor varia de acordo com o local do evento.



MUDANÇAS: Alteração de quantidade de doces pode ser feita com até 20 dias de antecedência ao evento.



Orçamento tem validade de 30 dias e não garante reserva de data. Os valores informados podem sofrer alterações sem aviso prévio

Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —



Muito
Obrigado!

 73 3679-2337

 confetdoceria@gmail.com

 www.confetdoceria.com.br

 Av dos Navegantes, 560
Porto Seguro/BA

Acesse nossas
Redes Sociais

 @confetdoceria

 @confeteventos



Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —