





Desde a sua fundação, a Confeitaria Elaine vem trabalhando com muita dedicação e carinho para alcançar a plena satisfação de seus clientes.

Contamos com uma equipe profissionalizada, atendendo encomendas para festas, eventos e reuniões. Além disso, dispomos de uma loja com produtos à pronta entrega.

Pensando em facilitar a escolha dos produtos pelos nossos clientes, desenvolvemos este catálogo ilustrado com tudo o que oferecemos para deixar a sua festa mais saborosa.

Os produtos são elaborados com insumos de qualidade, evitando ao máximo o uso de matérias-primas artificiais, fazendo com que fiquem sempre fresquinhos e com sabor caseiro.



Índice

Doces 04

Tradicionais | Caramelados | Glaçados | Trufas | Copinhos | Doces Diversos

Salgados 20

Rissolos | Pastéis | Folhados | Barquetes | Salgados Diversos

Bolos 28

Tortas Especiais 32

Tortas de Bolacha 34

Rocamboles 35

Tortas 36

Doces

Doces





Negrinho

O negrinho (também conhecido por brigadeiro no restante do país) é um doce típico da culinária brasileira, criado na década de 1940. É um doce feito à base de leite condensado e chocolate. Está presente em praticamente todas as festas de aniversário. É um doce muito apreciado pelas crianças.



Branquinho

É um doce simples, delicado e de sabor inconfundível. Seus ingredientes são leite condensado e margarina. Ainda leva uma uva-passa na sua decoração, o que traz um sabor um pouco mais refinado.



Beijinho (Branquinho com coco)

Beijinho é um doce tipicamente brasileiro servido em festas de aniversário. É feito com leite condensado e coco ralado. Contém um cravo da Índia em sua decoração, que além de enfeitá-lo, deixa um delicioso aroma.



Amendoim

O doce de amendoim também conhecido por cajuzinho é consumido em todo o país, estando presente nas festas de aniversário, ao lado do negrinho e do beijinho. Leva na sua composição leite condensado e amendoim torrado e triturado.

Doces Tradicionais



Abacaxi*

Elaborado à base de abacaxi, coco e gemas. É um doce leve, saboroso e que combina muito bem nas festas de aniversário.



Ameixa Preta

Doce de ameixa preta picada e leite condensado. Esta perfeita combinação dá ao doce uma aparência mesclada e uma textura macia, além de um sabor especial.



Queijo

Doce de sabor diferenciado, feito com queijo mussarela ralado, leite condensado e gemas.



Gelatina

Elaborado com leite condensado e gelatina de cereja, é um doce colorido e ideal para as festas infantis.



Meio-a-Meio

A perfeita combinação entre negrinho e branquinho. Além de muito saboroso, vai deixar a sua mesa de doces mais atrativa.



Nozer*

Para os apreciadores de nozes, este doce é ideal para uma festa ou mesmo para acompanhar um chá. Feito à base de nozes trituradas, ovos e açúcar.



Olho de Sogra

Doce popular brasileiro, feito com uma deliciosa mistura de coco ralado e gemas que é envolvida numa ameixa seca inteira. É um doce fino, mais apreciado pelos adultos, mas também muito presente nas festas de aniversário infantis.

* Este doce não contém leite. Indicado para pessoas com intolerância à lactose.

Doces Caramelados



Amarelinho Caramelado

Doce preparado com coco ralado, gemas, leite, açúcar e caramelizado.



Branquinho Caramelado

O tradicional branquinho de leite condensado, na versão caramelizada.



Branquinho com Cereja Caramelado

Doce fino, composto pelo branquinho, decorado com a metade de uma cereja e caramelizado.



Abacaxi com Coco Caramelado*

O saboroso doce de abacaxi com coco e gemas, na versão caramelizada.

Doces Caramelados



Queijo Caramelado

O mesmo doce simples de queijo, porém caramelizado.



Amendoim Caramelado

O famoso doce de amendoim, também chamado de cajuzinho, na versão caramelizada.



Negrinho Caramelado

O conhecido negrinho (brigadeiro) caramelizado.



Branquinho Caramelado com cobertura de coco queimado

O sabor inconfundível do leite condensado, coberto por caramelo e com uma fina camada de coco queimado ralado. Em alguns lugares este doce é conhecido por "Ouriço de Coco".

Doces Caramelados



Meio-a-Meio Caramelado

A combinação dos deliciosos doces negrinho e branquinho, na versão caramelizada.



Olho de Sogra Caramelado

O tradicional olho de sogra, na versão caramelizada. É um doce fino, que além de muito saboroso, vai deixar a sua mesa mais bonita.



Nozes Caramelado*

A combinação perfeita entre nozes e caramelo.

Doces Caramelados



Uva Caramelado

Doce de leite condensado recheado com uma uva dedo-de-dama e caramelizado.



Abacaxi Caramelado

Doce de leite condensado recheado com um pedaço de abacaxi in natura e caramelizado.



Morango Caramelado

Doce de leite condensado recheado com um morango e caramelizado.

Doces Glaçados



Amarelinho Glaçado

Doce preparado com coco ralado, gemas, leite, açúcar e coberto por glacê de açúcar de confeiteiro.



Branquinho Glaçado

O tradicional branquinho de leite condensado, na versão glacada.



Nozes Glaçado

Este doce de nozes, também conhecido por camafeu, é um doce tradicional em casamentos e bodas, que além de gostoso, é bonito e requintado. O doce foi inspirado no camafeu, uma pedra arredondada, com uma figura em relevo, muito usada por nobres entre os séculos XV e XIX em jóias e adornos para roupas. É elaborado com nozes trituradas, ovos, açúcar e banhado no glacê de açúcar de confeiteiro. Além disso é decorado com um pedaço de noz.



Trufa de Ameixa Preta

Trufa deliciosa que consiste numa ameixa seca recheada com branquinho e depois banhada no chocolate branco.



Trufa de Nozes

Trufa de sabor marcante, preparada com pedaços de nozes, chocolate ao leite, chocolate meio amargo e com um leve toque de rum.



Trufa de Cereja

Trufa de branquinho recheada com uma cereja ao marasquino e banhada na cobertura de chocolate meio amargo. É um doce requintado e muito saboroso.



Trufa de Uva

Trufa de branquinho recheada com uma uva dedo-de-dama e banhada na cobertura de chocolate branco colorida na cor verde.



Trufa de Abacaxi

Trufa de branquinho recheada com um pedaço de abacaxi in natura e banhada na cobertura de chocolate branco.



Trufa de Morango

Trufa de branquinho recheada com um morango e banhada na cobertura de chocolate meio amargo.



Copinho de chocolate

Doce delicado que consiste num copinho de chocolate recheado com saborosos cremes. Temos a opção de copinhos em chocolate preto e em chocolate branco.

Opções de recheio:

- Negrinho
- Branquinho
- Coco
- Mousse de Maracujá
- Mousse de Limão
- Mousse de Chocolate



Copinho de chocolate com fruta

Doce delicado que consiste num copinho de chocolate recheado com a combinação perfeita entre cremes e frutas. Temos a opção de copinhos em chocolate preto e em chocolate branco.

Opções de recheio:

- Branquinho com Uva
- Branquinho com Cereja
- Branquinho com Morango
- Mousse de Chocolate com Cereja

Você pode optar pelo copinho com a cereja com cabo ou pela sem cabo. Sem dúvida, a cereja com cabo deixa o doce mais requintado.



Doces Diversos



Mini-churros

Churro é um alimento de origem espanhola, muito popular nos países latino-americanos. Este doce é preparado com massa à base de farinha de trigo e água, em formato cilíndrico e frito em óleo vegetal. Tem recheio de doce de leite e por fora leva uma camada fina de açúcar e canela. Com certeza estes mini-churros farão sucesso, principalmente nas festas infantis.



Papo de Anjo*

O Papo de Anjo é um doce típico português feito com gemas e açúcar. Também temos a opção deste doce em calda.



Quindim*

Outro doce de origem portuguesa, o quindim tem como principal ingrediente a gema de ovo. Na receita adaptada brasileira, utiliza-se também coco ralado.



Pastel de Belém

O Pastel de Belém, também conhecido por pastel de nata, é uma das mais populares especialidades da confeitaria portuguesa. Este doce consiste numa panelinha de massa levemente folhada, recheada com creme feito à base de gemas, leite, leite condensado e baunilha; e ainda polvilhada com açúcar de confeiteiro. Ideal para acompanhar um café ou chá.



Pastel de Forno

Os pastéis de forno são opções mais leves, para quem deseja evitar frituras.

Temos duas deliciosas opções de recheio:

- Maçã
- Goiabada

Carolina, Croissant e Folhador

Estes doces são feitos com massa à base de farinha de trigo e são geralmente indicados para o café da tarde e/ou coffee breaks. Saiba um pouco sobre cada um destes doces e delicie-se:

- **Carolina de Chocolate:** derivada do éclair, tradicional doce francês, a carolina é uma bomba recheada com creme de chocolate.
- **Croissant de chocolate:** croissant é um pão de massa folhada em formato de meia-lua, feito de farinha, açúcar, sal, leite, fermento, manteiga e ovo para pincelar. De acordo com a história, surgiu em Viena na Áustria, porém se popularizou na França a partir de 1770. É muito consumido neste país, quase que diariamente no desjejum.
- **Folhados:** são muito saborosos para acompanhar um chá. Temos a opção recheada com maçã e polvilhada com açúcar de confeiteiro, como também a opção de recheio de goiabada.



Doces Diversos



Branquinho com cobertura de chocolate branco

Este doce é o branquinho banhado na cobertura de chocolate branco e decorado com confeitos coloridos.



Negrinho com cobertura de chocolate preto

O tradicional negrinho banhado na cobertura de chocolate meio amargo com certeza vai agradar a todos os gostos.



Prestígio

Doce de coco e leite condensado, banhado na cobertura de chocolate meio amargo.



Chokito

Este doce é feito à base de leite condensado e flocos de arroz.

Temos as seguintes versões deste doce:

- Recheio de branquinho e cobertura de chocolate branco
- Recheio de negrinho e cobertura de chocolate meio amargo



Salgador



Rissoles



Rissole é um pastel de massa cozida, empanada e frita. Muito comum em festas de aniversário.

Temos as seguintes opções de recheio:

- Carne
- Frango
- Queijo
- Brócolis e Queijo
- Milho e Queijo
- Presunto e Queijo
- Palmito com Catupiry

Pastéis



Pastéis Simples

Pastel simples é um salgado muito consumido no Brasil. Consiste em uma massa de farinha de trigo e cachaça, recheada e frita.

Temos as seguintes opções de recheio:

- Carne
- Frango
- Queijo
- Brócolis e Queijo
- Milho e Queijo
- Presunto e Queijo
- Palmito com Catupiry
- Stroganoff



Pastéis de Forno

Os pastéis de forno são opções mais leves, para quem deseja evitar frituras.

Temos três deliciosas opções de recheio:

- Carne
- Frango
- Palmito com Catupiry



Croissant de presunto e queijo

Croissant é um pão de massa folhada em formato de meia-lua, feito de farinha, açúcar, sal, leite, fermento, manteiga e ovo para pincelar. De acordo com a história, surgiu em Viena na Áustria, porém se popularizou na França a partir de 1770. É muito consumido neste país, quase que diariamente no desjejum.



Folhador

Salgado feito com massa folhada e assado.

Opções de recheio:

- Carne
- Frango
- Palmito com Catupiry



Enroladinho de Salsicha Folhado

Este salgado consiste em um pedaço de salsicha enrolado na massa folhada. É assado com uma leve cobertura de gergelim.

Barquetes



Este salgado além de saboroso, deixa a sua mesa mais bonita. Consiste em uma massa assada em formato de canoinha (barquinho) e com recheio.

Nossas opções de recheio são:

- **Frios:** patê de maionese com presunto, queijo, cenoura e pepino picados.
- **Frango:** patê de maionese com frango desfiado.
- **Atum:** patê de maionese com atum ralado.
- **Presunto com Fios de ovos:** consiste em uma fina camada de ovos moles, tiras de presunto, fios de ovos e cereja ao marasquino.

Salgados Diversos



Croquete

O croquete é um tipo de salgado feito com carne bovina processada, empanado e frito. É muito popular no Brasil e em Portugal.



Coxinha

A coxinha é um salgado brasileiro feito com frango e no formato de uma coxa de galinha.

Salgados Diversos

Bolinha de Queijo

A bolinha de queijo é um salgado que dificilmente come-se um só! Tem uma textura cremosa por dentro e crocante por fora. Consiste em uma massa de rissole recheada com um creme de queijo, empanada e frita.

Enroladinho de Salsicha à Milanesa

Este salgado consiste em um pedaço de salsicha enrolado em uma massa empanada.

Empada

A empada é outro salgado muito popular no Brasil. É feita de massa podre (massa quebradiça, feita com farinha e banha), com recheios variados.

Nossas opções de recheio são:

- Frango
- Palmito com Catupiry



Enroladinho de Salsicha com Massa Simplex

Este salgado consiste em um pedaço de salsicha enrolado na mesma massa de pastel simples.



Canudinho

Consiste em um salgado recheado no formato de um cone, feito com uma massa de farinha de trigo, com textura leve e crocante.

Temos as seguintes opções de recheio:

- Carne Moída
- Patê de Maionese com Frango
- Salada de Batatas com Maionese



Mini-pizzar

As mini-pizzas são ótimas opções para qualquer festa, pois agradam a todos os gostos, são delicadas e muito saborosas.

Nossas opções de recheio são:

- Presunto e queijo
- Calabresa
- Carne
- Frango
- Strogonoff



Sanduiche Comum

Os sanduiches, além de simples e leves, são ótimos para serem servidos em festas de aniversário ou coffee breaks. Consistem em duas pequenas fatias de pão de forma, recheadas com um patê à base de maionese, presunto, queijo, cenoura e pepino.



Sanduiche Prensado

Este sanduiche é mais elaborado e de uma aparência muito bonita, além de ser delicioso. É um sanduiche composto por cinco finas camadas de pão, intercaladas com maionese, presunto, pepino, queijo, cenoura, tomate e ovo cozido.



Cachorrinho de Forno

Este salgado é preparado com uma massa de pão sovado recheada com um pedaço de salsicha e após assado.

Salgados Diversos



Cachorrinho com Molho de Tomate

O cachorro-quente é muito apreciado no Brasil e em vários países do mundo. É um lanche rápido e muito gostoso. Consiste em um pequeno pão de massa doce recheado com molho de tomate e salsicha. Ideal para festas infantis.



Pão de Queijo

O pão de queijo é uma receita típica do estado de Minas Gerais, porém muito consumido no resto país. É um pão feito à base de ovos, queijo e polvilho. Perfeito para o lanche!



Mini-Hamburguer

O mini-hamburguer é um sanduiche feito com um pãozinho de massa doce redondo, recheado com margarina, alface, tomate, queijo e salamito. É leve, saboroso e saudável. Ideal para quem prefere evitar frituras.



Bombas

A bomba é um salgado assado que consiste em uma massa delicada de farinha de trigo recheada com algum tipo de creme.

Nossas opções de recheio são:

- Patê de Maionese e Frango
- Patê de Maionese e Legumes



Torta Fria

A torta fria é uma torta salgada, onde várias camadas de pão de forma são intercaladas por saborosos patês.

Nossas opções de recheio são:

- Frango
- Frios com legumes
- Atum



Pizza

Esta pizza é preparada a partir de uma massa caseira feita à base de ovos, farinha de trigo e óleo vegetal. Sobre esta massa vai uma cobertura especial a sua escolha. A pizza é assada e é mais alta que as pizzas tradicionais, tendo um aspecto de bolo salgado. É ideal para um lanche da tarde, como também em aniversários se cortada em pedaços pequenos.

Nossas opções de cobertura são:

- Carne
- Atum
- Frango
- Legumes
- Sardinha
- Presunto e Queijo.



Empadão

O empadão é um salgado que consiste em uma massa podre, recheada e assada.

Temos duas opções de recheio:

- **Frango:** recheio de frango refogado. Sobre a massa é salpicado orégano que dá um aroma especial.
- **Legumes:** recheio de legumes composto por ervilha, milho, tomate, cebola e cenoura. Sobre a massa é salpicado gergelim que dá um sabor marcante.

Bolos



Nega Maluca

Nega Maluca é um clássico dos bolos de chocolate. Trata-se de um bolo feito com farinha de trigo, açúcar, ovos e chocolate em pó. Geralmente leva uma cobertura de chocolate.

Temos as seguintes opções de Nega Maluca:

- **Nega Maluca Simples:** bolo de chocolate coberto por uma delicada calda à base de chocolate e leite condensado e decorado com granulado.
- **Nega Maluca Recheada com Leite Condensado:** bolo de chocolate recheado com leite condensado cozido, coberto por uma delicada calda à base de chocolate e leite condensado e decorado com granulado.
- **Nega Maluca Recheada com Negrinho:** bolo de chocolate recheado com creme de negrinho, coberto por uma delicada calda à base de chocolate e leite condensado e decorado com granulado.
- **Nega Maluca com Quindão:** bolo de chocolate coberto por um delicioso quindão. É a combinação do chocolate com a cremosidade desta sobremesa feita à base de ovos e coco ralado. Este bolo vai muito bem com chá ou café.

Bolo de Cenoura

O bolo de cenoura é muito gostoso e traz aquela lembrança da infância. Fresquinho, macio e com uma bela calda de chocolate, é capaz de conquistar qualquer visita com seu aroma inconfundível, além de ser saudável e muito saboroso.

Bolo de Frutas

Os bolos de frutas são excelentes para o lanche ou café da tarde. Este tipo de bolo é assado com as frutas no fundo da assadeira juntamente com uma calda de açúcar e cobertas pela massa. Após assado e desenformado, as frutas ficam na parte superior do bolo, dando uma linda aparência, além de ficar muito saboroso.

Temos este bolo nas opções:

- Abacaxi
- Maçã
- Banana

Bolo de Coco

O bolo de coco é um bolo leve que leva a cobertura de leite condensado e coco ralado. Também temos a opção deste bolo recheado com um creme consistente de leite condensado e coco, similar ao doce beijinho.

Bolo de Laranja

O bolo de laranja é saboroso e saudável, além de ter aquele gostinho de bolo caseiro. Temos a opção tradicional com cobertura cremosa de laranja e também a opção com a cobertura de glacê de açúcar de confeitiro.



Bolo de Limão

Este é um bolo simples que vai muito bem no café da tarde. A massa é leve e recebe uma cobertura cremosa de limão que é uma delícia.

Bolo Formigueiro

O bolo formigueiro é um clássico. Ideal para o lanchinho da tarde. As crianças adoram! Seu nome deve-se ao fato de receber em sua massa chocolate granulado, que dá um efeito de "formiguinhas" depois de assado.

Bolo Mesclado

Este bolo tem uma massa macia intercalada com uma deliciosa massa de chocolate. Fica com uma aparência mesclada muito bonita.

Bolo Caçarola

Este bolo é um sucesso! É macio e delicioso! Feito com queijo mussarela, coco e calda de caramelo. Tem um sabor diferenciado que vai muito bem com um café.

Bolo de Nozes

O bolo de nozes leva em sua receita açúcar mascavo, nozes, aveia, uvas-passas e gotas de chocolate. Além disso tem uma saborosa cobertura de leite condensado com nozes picadas. É uma delícia acompanhado de um chá!

Bolo de Aveia

O bolo de aveia é um bolo simples, feito com farinha de trigo e aveia em flocos.

Bolo Biscuit

É a combinação perfeita de uma massa adocicada, com uma camada de creme de leite condensado e outra camada de merengue rapidamente assado. É um bolo doce e cremoso, que vai muito bem com uma xícara de chá.

Quindão

Trata-se de uma sobremesa feita à base de gemas e coco ralado. É a versão do quindim em tamanho maior para ser servido em fatias. Excelente quando servido com creme de leite.



Quindão



Brownie

Brownie é um bolo de chocolate típico da culinária dos Estados Unidos. Tem um delicioso sabor de chocolate meio amargo, além de ter nozes picadas na sua receita. Combina muito bem com sorvete. Ideal para ser servido como sobremesa.

* Consulte as opções de tamanho.

Tortas Especiais



Tortas Abertas

As tortas abertas são ótimas opções de sobremesa. São preparadas em uma assadeira redonda, onde se preenche o fundo e as laterais com uma fina camada de massa. Esta massa depois de assada recebe o recheio cremoso até a sua borda, ganhando por fim uma linda decoração.

Temos estas opções de tortas:

- Torta de Limão
- Torta de Maracujá
- Torta de Negrinho
- Torta de Negrinho e Branquinho

Torta de Profiteroles

Profiterole é uma sobremesa muito popular na França e foi considerada uma iguaria real no século XVI. Graças a um pedido de Catarina de Médicis, soberana da França na época, um chef italiano criou a receita, que vem sendo aperfeiçoada ao longo dos tempos. Dizem que atualmente o profiterole está para a França, assim como o brigadeiro está para o Brasil. Este doce consiste em uma massa assada no formato de bomba (Também chamada de carolina), a qual é leve e pouco açucarada, e recheada com creme de baunilha. A torta de profiteroles é composta por várias carolinas envolvidas no creme de baunilha e cobertas por uma calda de chocolate.



Torta de Profiteroles

* Consulte as opções de tamanho.

Tortas de Bolacha

A torta de bolacha é uma receita antiga, simples e que agrada adultos e crianças. Este tipo de torta é feita com bolacha maria e cremes.

Temos várias opções de sabores:

- **Chocolate:** creme feito à base de nata, leite condensado e achocolatado em pó.
- **Chocolate e Leite Condensado:** creme feito à base de nata, leite condensado e achocolatado em pó | creme de leite condensado cozido e creme de leite.
- **Creme Branco:** creme feito à base de nata e leite condensado | creme de leite condensado cozido e creme de leite.
- **Creme Branco e Creme Preto:** creme feito à base de nata, leite condensado e achocolatado em pó | creme feito à base de nata e leite condensado.
- **Nozes:** creme feito à base de nata, leite condensado e achocolatado em pó | creme de leite condensado cozido e creme de leite | crocante de nozes.
- **Licor de Chocolate:** creme feito à base de manteiga, creme de leite, açúcar, achocolatado em pó e licor de chocolate | nozes picadas | leite condensado cozido.
OBS: esta torta leva a bolacha maria picada e incorporada no creme. Não contém nata.
- **De tabuleiro:** creme feito à base de nata, leite condensado e achocolatado em pó | leite condensado cozido.
- **De tabuleiro com Amendoim:** creme feito à base de nata e leite condensado | leite condensado cozido | amendoim torrado e triturado.
- **Caseira:** creme de chocolate | creme de leite condensado cozido e creme de leite.
OBS: não contém nata.



Licor de Chocolate

Rocamboles

O rocambole é um bolo fino e de formato cilíndrico. Consiste em um único pão de ló (também chamado de bolo esponjoso, feito à base de ovos, açúcar e farinha de trigo) recheado e enrolado.

Estas são as nossas opções de rocambole:

- **Abacaxi:** pão de ló, leite condensado cozido, creme branco e abacaxi em pedaços.
- **Morango:** pão de ló, nata e morango.
- **Morango e Leite Condensado:** pão de ló, leite condensado cozido, nata e morango.
- **Chocolate:** pão de ló de chocolate, creme de chocolate e chocolate raspado.
- **Pêssego:** pão de ló, leite condensado cozido, nata e pêssego em pedaços.
- **Bombom:** pão de ló de chocolate, nata, leite condensado cozido e bombom.
- **Nozes:** pão de ló, nata, leite condensado cozido e crocante de nozes.

Temos as seguintes opções de cobertura:

- **Glacê:** tradicional mistura de claras em neve com açúcar refinado.
- **Glacê com caramelo:** glacê com corante de caramelo.
- **Nata:** mistura do glacê com creme de leite pasteurizado (nata).
- **Chantilly:** creme de chantilly industrializado.
- **Chantilly de Chocolate:** creme de chantilly industrializado de sabor chocolate.



Rocambole de Morango

Tortas



Nossas tortas são a deliciosa combinação de bolos tipo pão de ló e recheios cremosos. Além disso, possuem uma linda cobertura de dar água na boca.

Geralmente ocupam o lugar principal nas festas de aniversários e casamentos, mas também são consumidas como sobremesa ou no lanche da tarde.

Temos uma diversificada linha de tortas que foi desenvolvida para atender a todos os gostos. São mais de 50 opções, desde as mais tradicionais até as mais sofisticadas.

Nossa produção é artesanal com o objetivo de garantir o sabor e a qualidade exclusivos da marca. As matérias-primas utilizadas são excelentes e adquiridas em parceria com os melhores fornecedores.

Nossa equipe de confeitadores é altamente capacitada e especializada, preparando as tortas sempre fresquinhas, com muito carinho e capricho para melhor servir os nossos clientes.

Solicite o nosso cardápio de tortas e consulte todas as opções de recheio, tamanhos e preços.







Confeitaria Elaine Ltda.
Rua 17 de Junho, 2216 | Bairro Centro | Taquara/RS
CEP 95600-000 | Brasil | Fone: 51 3541.5218 / 51 8179.1743
www.confeitariaelaine.com | e-mail: encomendas@confeitariaelaine.com