

Sabores que encantam



CONFEITARIA
*Delícias
do
Valle*
GARIBALDI-RS



QUEM SOMOS

Salgados, doces e tortas fazem parte de uma culinária festiva: comemorar, festejar e brindar conquistas, datas e pessoas especiais.

Este clima alegre e de grandes emoções nos faz acreditar que o amor depositado em cada detalhe faz toda a diferença no ambiente, no aroma e no sabor.

A partir de receitas próprias, produzimos salgados, doces e tortas, atendendo a cidade de Garibaldi e região.

Em cada uma de nossas elaborações, doses de carinho, amor, responsabilidade e tradição são cuidadosamente adicionados para encantar a todos com nossos sabores especiais.

O resultado desta dedicação é a excelência na qualidade dos nossos produtos, que há onze anos vem satisfazendo e conquistando novos paladares.

Delícias do Valle
Sabores que encantam

DOCES

tornam as ocasiões mais alegres e especiais!

Os tipos são variados para despertar o sorriso de todos os gostos: brigadeiros, doces de frutas ou trufados. Desde os tradicionais até os mais elaborados, todos são feitos com ingredientes de alta qualidade que proporcionam os melhores sabores para suas comemorações.



Copinho de Ganache

● D-001



Brigadeiro com Caramelo Salgado

● D-002



Tortinha de Maracujá

● D-007



Damasco

● D-008



Copinho de Maracujá

● D-003



Docinho de Charge

● D-004



Tacinha de Brigadeiro Mole

● D-009



Casadinho

● D-010



Docinho de Coco Caramelado

● D-005



Bombom de Uva

● D-006



Bombom de Brigadeiro

● D-011



Bombom de Nozes

● D-012



Docinho de Coco

● D-013



Cajuzinho de Amendoim

● D-014



Bombom de Morango

● D-021



Brigadeiro com Bolinhas

● D-022



Olho de Sogra

● D-015



Choquito Preto

● D-016



Docinho de Maracujá

● D-023



Docinho de Limão

● D-024



Brigadeiro

● D-017



Tortinha de Limão

● D-018



Bombom de Cereja

● D-025



Branquinho com Bolinhas Coloridas

● D-026



Prestígio

● D-019



Choquito Branco

● D-020



Castanha

● D-027



Copinho de Limão

● D-028



**Bombom
de Leite
Condensado**

● D-029



**Docinho
de Nozes**

● D-030



**Canudo
Branco**

● D-039



**Canudo
Preto**

● D-040



Camafeu

● D-031



**Branquinho com
Granulado Branco**

● D-032



Bombom de Café

● D-041



**Docinho
de Abacaxi**

● D-042



**Docinho
de Ameixa**

● D-033



**Bombom
Decorado Noivos I**

● D-034



**Damasco
Recheado**

● D-043



**Branquinho
com Lascas
de Amêndoas**

● D-044



**Bombom
Decorado
Noivos II**

● D-035



**Bombom
Decorado
Flores**

● D-036



**Brigadeiro
com Lascas**

● D-045



**Bombom Frutas
Vermelhas
com Fisalis**

● D-046



**Mini Copinho
de Ganache**

● D-037



**Mini Copinho
de Ganache
Branco**

● D-038



**Bombom Frutas
Vermelhas
sem Fisalis**

● D-047



**Mini Copinho
de Pasta de
Amendoim**

● D-048



Mini Copinho de Castanha

● D-049



Xícara de Capuccino

● D-050



Docinho de Nutella

● D-059



Bombom de Frutas

● D-060



Pirâmide de Ganache e Avelã

● D-051



Mini Bolo Recheado

● D-052



Bombom de Negresco

● D-061



Docinho de Churros

● D-062



Tacinha de Brigadeiro e Branquinho

● D-053



Tacinha Napolitano

● D-054



Mini Copinho de Frutas

● D-063



Macrom

● D-064



Docinho de Cacau

● D-055



Conchinha de Ganache Branco

● D-056



Brigadeiro de Menta

● D-065



Bombom Decorado Taças

● D-066



Mini Copinho com Creme de Avelã

● D-057



Caixinha Toffee com Fisalis

● D-058



Bombom de Pistache

● D-067



Romeu e Julieta

● D-068

SALGADOS

aconchegam e acolhem os convidados!

Incentivando os brindes especiais, nossos salgados são cuidadosamente preparados para entregar todo o sabor que a sua festa merece. As opções variam entre salgados fritos, de forno, frios e até mesmo salgados com recheios doces. Encante-se:



Prensado

Cenoura, pepino presunto e queijo.



Canapé

Queijo, pepino, presunto, cenoura e palmito.



Baguete

- Frios;
- Legumes;
- Frango com catupiry;
- Peito de peru com ricota e cenoura.



Espetinho

(escolha 3 opções)
azeitona, figo, ovo de codorna, palmito, pepino, presunto, copa, queijo, salame, tomate cereja, salsicha.



Hambúrguer

Maionese, alface, tomate, queijo e hambúrguer de carne.



Sanduíche Italiano

Maionese, alface, queijo, salame e azeitona.



Cachorro Quente

Molho de tomate e salsicha.



Croissant

- Goiaba;
- Chocolate.



Folhado

- Maçã com canela;
- Limão.



Mini Churros

Doce de leite.



Mini Quiche

- Frango com cheddar;
- Palmito com requeijão;
- Tomate seco com rúcula.



Esfirra de Peito de Peru

Peito de peru
com muçarela.



Pastel de Forno de Frango

Frango com
catupiry.



Croissant

- Queijo;
- Tomate seco e ricota.



Mini Pizza

Salgadas:
Calabresa • 4 queijos • milho e catupiry • palmito • frango com catupiry • tomate seco e rúcula.

Doces
Chocolate • Romeu e Julieta • banana com canela • morango moreno.



Empada Folhada

Frango.



Esfirra de Carne

Carne, requeijão e ricota.



Pastel de Forno de Palmito

Palmito com queijo.



Enroladinho Folhado

Salsicha.



Pão de Queijo



Pastel

- Carne;
- Queijo.



Trouxinha

Frango com
catupiry.



Coxinha

Frango.



Croquete

Carne.



Rissole

- Carne;
- Molho branco com palmito.



Bolinho Recheado

- Queijo;
- Queijo e presunto.



Empanado

Brócolis e ricota.



Travesseirinho

4 queijos.

TORTAS

Sobremesa certa para grandes comemorações!

As tortas são irresistíveis e combinam perfeitamente com as ocasiões mais especiais.

Buscando sempre encantar a todos os paladares, **nós preparamos sua torta com a combinação de recheios que você escolher!** E para quem gosta de nossas receitas tradicionais, apresentamos algumas sugestões:



Torta de Café

Bolo de chocolate, mousse de café e creme branco.



Torta Abacaxi

Bolo branco, creme com abacaxi e creme com leite condensado.



Torta Sonho de Valsa

*Bolo de chocolate,
creme de bombom
e doce de leite com
bombom.*



Torta Dois Bombons

Bolo branco e bolo de chocolate,
recheio de doce de leite com
bombom sonho de valsa e recheio
de creme branco com bombom
ouro branco.



Torta Mista

*Bolo branco e bolo de chocolate,
brigadeiro de nozes, recheio
de coco e creme de bombom
com ouro branco.*



Torta Bombom Ouro Branco

*Bolo branco, recheio de
leite condensado, creme
branco e bombom
ouro branco.*



Torta Morango Branco

*Bolo branco, recheio de
leite condensado, chantilly
de nata e morangos.*



Torta Morango Moreno

*Bolo de chocolate, recheio
de doce de leite, chantilly
de nata com chocolate e
morangos.*



Torta Morango com Brigadeiro

*Bolo de chocolate, recheio
de brigadeiro, chantilly
de nata com chocolate
e morangos.
(Kit Kat opcional)*



Torta Brigadeiro

*Bolo de chocolate, raspas
de chocolate meio amargo
e recheio de brigadeiro.
(Bis opcional)*



Torta Nozes

Bolo branco, brigadeiro de nozes e creme branco com nozes crocante.



Torta Mousse

Bolo branco e bolo de chocolate, mousse de chocolate branco e mousse de chocolate preto.



Torta Prestígio

Bolo de chocolate, recheio de brigadeiro e coco.



Torta Floresta Negra

Bolo de chocolate, recheio de chantilly de nata com raspas de chocolate meio amargo e cereja.



Torta de Frutas

Bolo branco, chantilly de nata, figo, abacaxi, pêssego, ameixa, cereja e damasco.



Torta Branca de Neve

Bolo Branco, recheio de leite condensado, creme branco com raspas de chocolate branco. (Cereja opcional)



Torta Marta Rocha

Bolo branco e bolo de chocolate, creme de ameixa, disco de merengue, chantilly de nata, nozes crocantes e doce de ovos com pêssego. (Ameixa e pêssego opcional)



Cheesecake de Negresco

Base de biscoito negresco, recheio de cheesecake com negresco e cobertura de doce de leite.



Cheesecake de Frutas Vermelhas

Base de biscoito negresco, recheio de cheesecake com morango e calda de frutas vermelhas.



Cheesecake Tradicional

Base de biscoito maisena, recheio tradicional de cheesecake.



Red Velvet

Bolo red velvet, recheio de cream cheese e frutas vermelhas.



Number Cake

Bolo branco ou de chocolate, creme de cream cheese e nata. (Recheio opcional)

54 3462 4830

 54 9 9902 1972

delicias@deliciasdovalle.com.br

www.deliciasdovalle.com.br

R. Pedro Barrichelo, 235
Bairro Vale dos Pinheiros
Garibaldi-RS