PRA MIM É CHOCOLATE

VOAR ALTO É **O NOSSO SABOR FAVORITO!**

PMC

CATÁLOGO 2026/2027

Onde ATENDEMOS

Levamos **experiências únicas**
para diferentes regiões com o cuidado
e a excelência que você merece.



SÃO PAULO

- **DEGUSTAÇÃO** 1x POR MÊS
- **EVENTOS** VIA AGENDAMENTO ANTECIPADO

PARANÁ

- **DEGUSTAÇÃO** TODOS OS SÁBADOS EM **CURITIBA**

NOSSA SEDE
É EM CURITIBA!

SANTA CATARINA

- **DEGUSTAÇÃO** 1x POR MÊS
- **EVENTOS** VIA AGENDAMENTO ANTECIPADO

DEGUSTAÇÕES

Experiências únicas
para o seu paladar.

EVENTOS

Momentos especiais
feitos sob medida.

5,0 ★★★★★ 118 AVALIAÇÕES NO GOOGLE

POR TRÁS DA MARCA

PRA MIM É CHOCOLATE



Por Manu e Lu. A Pra Mim É Chocolate nasceu em 2018, da união entre mãe e filha, hoje sócias à frente de uma equipe especializada em transformar celebrações em experiências únicas.

Somos especialistas em chocolateria fina e cake design, atendendo eventos no Paraná, Santa Catarina e São Paulo, sempre guiadas por nossos principais pilares: pluralidade, segurança e excelência.

Carregamos em nossa essência um propósito simples: a nossa família servindo a sua.

Somos nota 5 no Google, reflexo do cuidado em cada detalhe. Porque, para nós, qualidade não é diferencial. É obrigação.

CAIXA DEGUSTAÇÃO



Nossa caixa é composta por uma seleção especial de *doces da semana*, escolhida pela nossa equipe conforme nossa produção, trazendo diferentes sabores para vocês conhecerem nosso trabalho. **Não é possível escolher os sabores.**

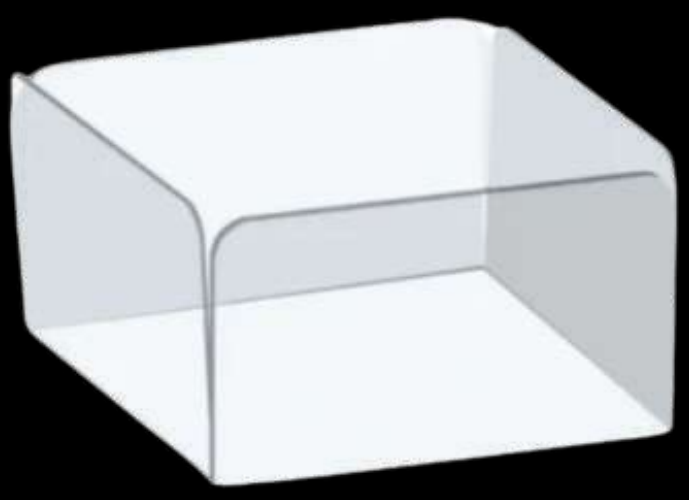
- Degustação de doces finos (32 sabores e 32 unidades) - **R$ 220**
- Degustação de sobremesas (4 opções na versão monoporção) - **R$ 120**
- Degustação de bolos (3 variedades) • Você escolhe 3 sabores do menu - **R$ 100**
- Degustação de bem casados (2 de doce de leite, 2 de limão siciliano) - **R$ 32**
- Degustação completa (32 unidades doces finos + 2 mini bolos + 2 bem-casados + 2 sobremesas mono porção) - **R$ 290**

FORMINHAS

Forminhas cuidadosamente selecionadas para valorizar cada doce e compor a apresentação da sua mesa.
Cores e modelos podem ser personalizados de acordo com a identidade e decoração do evento.

FORMINHAS

PRA MIM É CHOCOLATE



FORMINHA DE ACETATO

Não tem custo adicional. Base redonda ou quadrada. Disponível para pronta entrega.

FORMINHA DE PAPEL

Disponível apenas na cor branca ou off-white. Adicional de R$ 1,00 por doce. Disponível apenas sob encomenda.





FORMINHA DE TECIDO 1

Personalizada com a cor que desejar. Adicional de R$ 1,30 por doce. Disponível apenas sob encomenda.

FORMINHAS

PRA MIM É CHOCOLATE



FORMINHA DE TECIDO 2

Personalizada com a cor que desejar. Adicional de R$ 1,80 por doce. Disponível apenas sob encomenda.

FORMINHA DE TECIDO 3

Personalizada com a cor que desejar. Adicional de R$ 1,80 por doce. Disponível apenas sob encomenda.





FORMINHA DE TECIDO 4

Personalizada com a cor que desejar. Adicional de R$ 2,30 por doce. Disponível apenas sob encomenda.

DOCES

Conheça nossa seleção de doces finos, desenvolvidos para unir sabor, estética e sofisticação em cada detalhe.

BRIGADEIROS CLÁSSICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



BRIGADEIRO NACIONAL

Massa de cacau envolta em granulado de chocolate nacional

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 3.60 un.

BEIJINHO DE COCO

Massa de coco branco envolta em coco branco.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 3.60 un.





DOIS AMORES

Massa de ninho e de chocolate envolta de leite ninho.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 3.60 un.

BRIGADEIROS CLÁSSICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



UVA CRISTAL

Massa leve, Uva sem semente e açúcar cristal. Acompanha um detalhe em dourado.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 4.80 un.



BRIGADEIRO BRÛLÉE

Massa feita com fava de baunilha, envolta em açúcar refinado.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 4.80 un.



BRIGADEIRO BELGA

Massa feita com cacau puro belga e decorado com granulado de chocolate Belga.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.50 un.

BRIGADEIROS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



DARK BELGA

Massa feita com cacau puro Belga e decorado com granulado de chocolate Belga amargo.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.50 un.

ROMEU & JULIETA

Massa leve e esfera de chocolate branco Belga com cream cheese e goiabada.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.50 un.





PISTACHE PURO

Massa de pistache puro e grãos de pistache na decoração.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 8.90 un.

ESPELHADOS

PRA MIM É CHOCOLATE



OURIÇO DE COCO

Massa de beijinho de coco branco, calda espelhada de caramelo e coco queimado.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6,20 un.

BALA BAIANA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Massa de beijinho de coco branco, calda espelhada de caramelo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.20 un.





PISTACHE ESPELHADO

Massa de pistache puro, calda espelhada de caramelo e pistache em grão.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 8.90 un.

ESPELHADOS

PRA MIM É CHOCOLATE



DAMASCO ESPELHADO

Damasco turco, creme de ovos, espelhado na calda de caramelo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6,90 un.

TÂMARA ESPELHADA

Massa de ovos, tâmara seca, calda espelhada de caramelo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





AMEIXA ESPELHADA

Massa de ovos com coco, ameixa, calda espelhada de caramelo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



COCADINHA RENDADA

Casquinha de chocolate blend com recheio de brigadeiro de coco e renda comestível em cima.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.20 un.

CORAÇÃO MACIÇO

Framboesa liofilizada, grão inteiro de pistache e chocolate branco belga aveludado.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.50 un.





NUTS

Chocolate branco, nozes, amêndoas caramelizadas com toque de canela.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 5.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



PISTACHE CROCANTE

Casquinha de chocolate branco recheada com creme italiano de pistache e massa crocante.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 8.90 un.

SAKURA

Casquinha de chocolate branco recheada com caramelo e flor de sal.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.20 un.





MARACUJÁ DOURADO

Casquinha de chocolate blend recheada com ganache de maracujá feita com a própria fruta

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.20 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



CURD DE AMORA

Casquinha de chocolate blend com recheio de brigadeiro de coco e renda comestível em cima.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.60 un.

FRUTAS VERMELHAS

Chocolate branco, ganache branca e geleia de frutas vermelhas.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.20 un.





FLOR DE LOTHUS

Casquinha de chocolate blend recheada com creme de Ovomaltine puro.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 5.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



CAMAFEU DE NOZES

Massa de nozes à base de gemas e fondant.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.20 un.

CAMAFEU DE PISTACHE

Brigadeiro de pistache banhado no chocolate branco, uma versão moderna do doce.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.50 un.





GOTA CROCANTE

Casquinha de chocolate ao leite recheada com Nutella® e ovomaltine.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 7.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



BOMBOM DE MORANGO

Massa branca, morango e chocolate.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.90 un.

CEREJA MARRASQUINO

Massa de chocolate, cereja marrasquino em calda e chocolate.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.90 un.





UVA CROCANTE

Massa branca, massa crocante, uva e chocolate branco.

Pedido mínimo: 5 un.

R$ 6.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

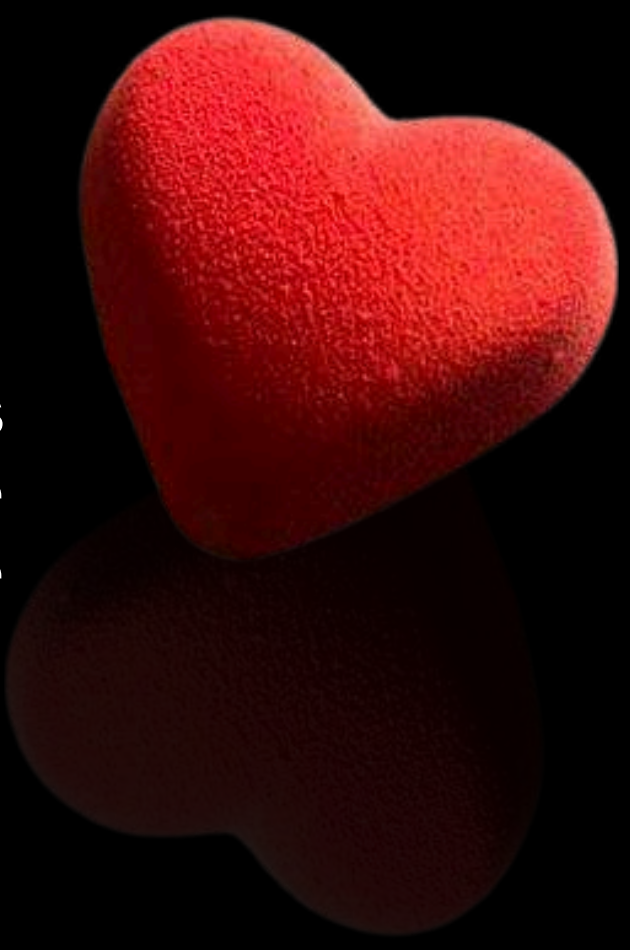
PRA MIM É CHOCOLATE



KINKAN

Casquinha de chocolate blend, ganache de chocolate e compota de laranja Kinkan com toque amargo da casca da fruta.
Obs: sujeito à sazonalidade da fruta.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 7.90 un.



CORAÇÃO DE AMARENA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco com ganache intensa de cereja amarena.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.90 un.



FLOR DE PRESTÍGIO

Massa artesanal de coco e base de chocolate meio amargo.

Pedido mínimo: 10 un.
R$ 6.90 un.

TRUFADOS

PRA MIM É CHOCOLATE



TRUFA DE LIMÃO & PISTACHE

Massa de trufa de limão siciliano, chocolate branco e pistache.

Pedido mínimo: 10 un.

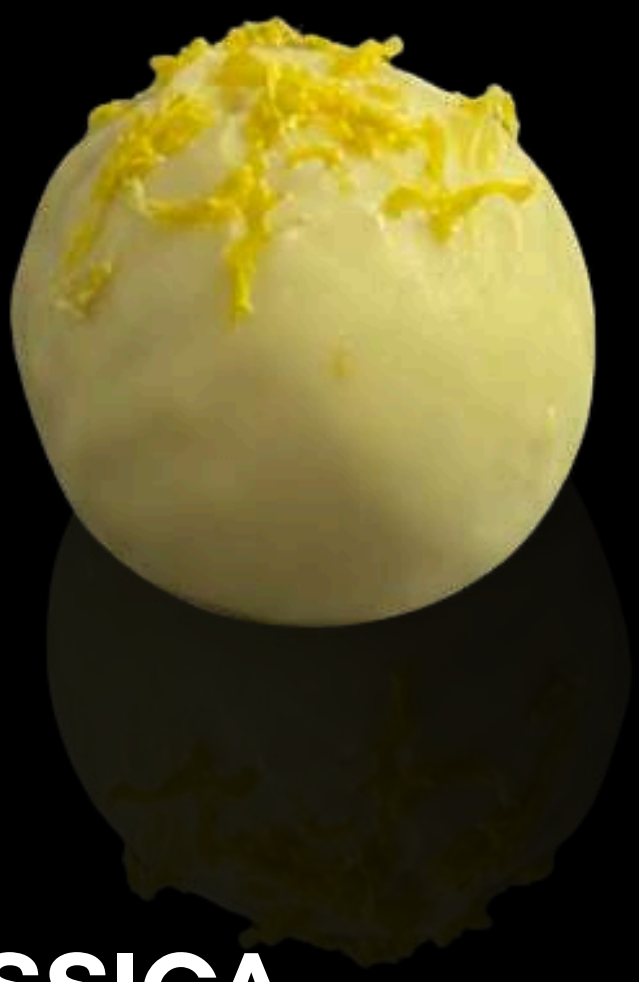
R$ 6.90 un.

TRUFA DE LIMÃO SICILIANO

Massa de trufa de limão siciliano, chocolate branco e raspas de limão siciliano.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





TRUFA CLÁSSICA

Trufa de chocolate clássica envolta de pó de cacau.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



CUPUAÇU IMPERIAL

Casquinha de chocolate branco com recheio de ganache intensa da própria fruta, Cupuaçu.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

UVA MARSALA

Massa de vinho e zabaione, uva vitória, chocolate branco e efeito veludo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





AMÊNDOA CROCANTE

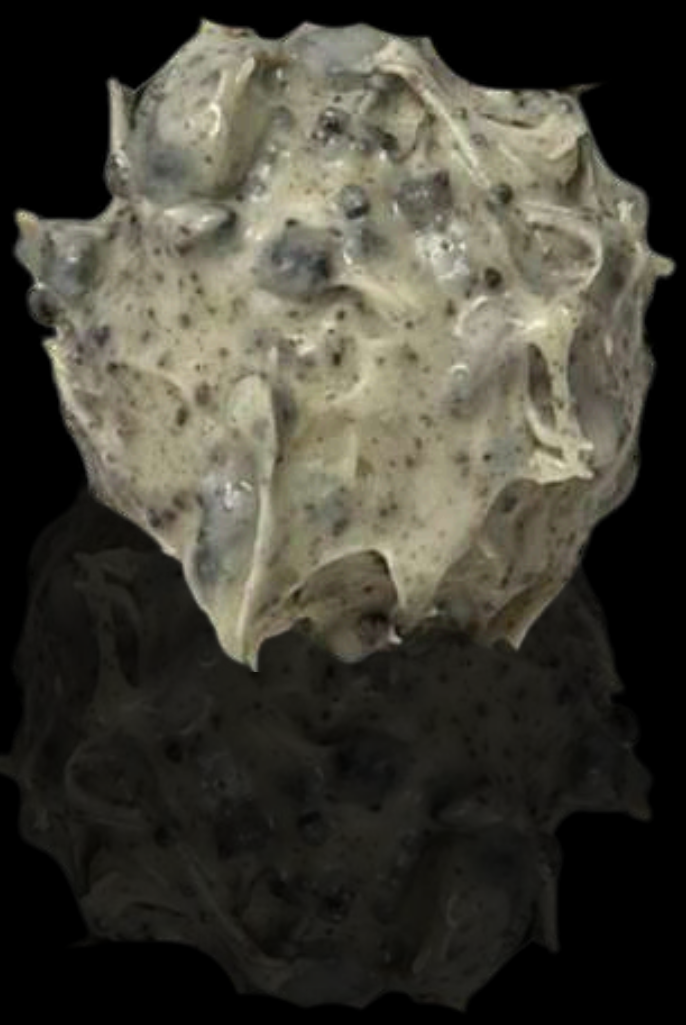
Brigadeiro de doce de leite com amêndoas laminadas e caramelizadas.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



BALL DE COOKIES

Esfera de Nutella® e chocolate branco banhada no chocolate branco com biscoito Negresco.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

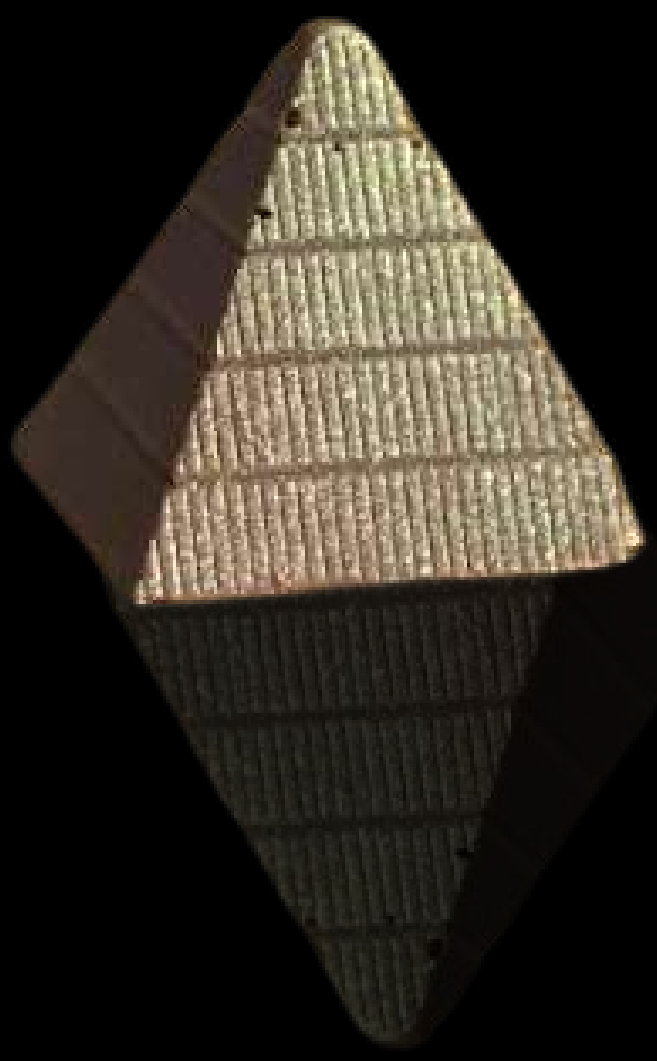
CAPPUCCINO

Creme de café e canela, casquinha de chocolate blend e chocolate branco.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





PIRÂMIDE DE WHISKY

Casquinha de chocolate blend com trufa alcoolizada à base de whisky.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



ABACAXI RENDADO

Chocolate branco, compota de abacaxi e brigadeiro de coco.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.



WAFER DE NUTELLA

Base de Wafer, Nutella® e chocolate meio amargo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





MORANGO BELGA

Casquinha de chocolate belga ao leite, geleia de morango artesanal e ganache de baunilha.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 9,50 un.

BOMBONS ESPECIAIS

PRA MIM É CHOCOLATE



MEXERICA

Casquinha de chocolate branco com raspas de mexerica e ganache de baunilha.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.

BALA DE MELÃO

Casquinha de chocolate branco, ganache feita com chocolate branco e sabor bala de melão, gostinho de infância.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 6.90 un.





BROWNIE & CAFÉ

Brownie artesanal, nibs de cacau, brigadeiro de cappuccino com chocolate meio amargo.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 9.90 un.

TARTELETES

PRA MIM É CHOCOLATE



TARTELE VELUDA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Massa crocante artesanal, esfera de geleia de amora e doce de leite de lata.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 7.50 un.

TARTELETE SICILIANA

Massa crocante, ganache de limão siciliano, mini macarons de limão siciliano, merengue e uma folhinha de manjericão.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 7.50 un.





TORTINHA DE LIMÃO

Massa crocante artesanal, mousse de limão com gostinho de infância e merengue maçaricado.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 7.50 un.

TARTELETES

PRA MIM É CHOCOLATE



TARTELETE DE PERA & MARACUJÁ

Massa crocante artesanal, esfera de chocolate branco com pera cozida e ganache de maracujá.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 9,90 un.

VÉU DE CASTANHAS

Massa crocante artesanal, creme de nata e caramelo de castanha de caju.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 9,90 un.





TARTELETE RENDADA

Massa crocante artesanal, esfera rendada de chocolate branco, geleia de damasco, doce de leite e canela.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,50 un.

COPINHOS DE CHOCOLATE

PRA MIM É CHOCOLATE



NUTELLA CROCANTE

Casquinha de chocolate ao leite com Nutella® e massa crocante Belga.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,90

COPINHO MIRTILO

Copinho de chocolate branco, geleia e creme de mirtilo, decorado com uma flor comestível disponível na época.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 9,50 un.



DOCE DE LEITE

Copinho de chocolate branco, geleia de frutas vermelhas, doce de leite feito com Leite Moça cozido e frutas vermelhas à disposição da época na decoração.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 9,50 un.



COPINHOS DE CHOCOLATE

PRA MIM É CHOCOLATE

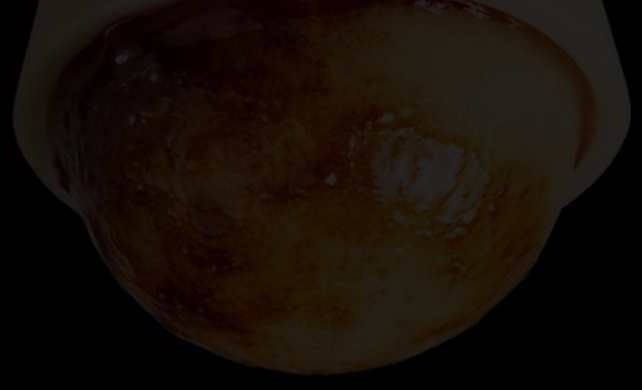


BRÛLÉE RECHEADO

Casquinha de chocolate branco com geleia de frutas vermelhas e brigadeiro brûlée.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,90 un.



FRAMBOESA RECHEADA

Copinho de chocolate branco, geleia de framboesa, brigadeiro de framboesa com granulado Belga de morango.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,90 un.





ROMÃ

Copinho de chocolate Belga ao leite, ganache de maracujá e sementes de Romã.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

CLÁSSICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



NINHO DE FIO DE OVOS

Clássico doce de ovos com baunilha.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,80 un.

DAMASCO TURCO

Damasco trufado com ganache de chocolate blend e castanha-do-pará

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,80 un.





FIGO RECHEADO

Figo em calda recheado com brigadeiro de nozes e banhado no chocolate branco.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

MINI SOBREMESAS

PRA MIM É CHOCOLATE



MINI PAVLOVA

Mini pavlova recheada com mousse de limão e decorada com uma fruta vermelha em cima.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 10,90 un.

MINI CHEESECAKE

À base de ricota fresca e biscoito maria com geleia de frutas vermelhas e frutas vermelhas à disposição da época.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.





MINI PUDIM

Mini pudim de leite moça com toque de baunilha. Em uma cúpula de acrílico e uma flor comestível da estação em cima. “O tamanho e o modelo da flor podem variar conforme a época.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

ARTÍSTICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



FAVA DE BAUNILHA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco e recheio de ganache de fava de baunilha pura.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,90 un.

ESFERA RÚSTICA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Meia esfera de chocolate branco recheada com ganache de baunilha e outra meia esfera recheada com chocolate branco, cranberry, morango desidratado, amêndoas e castanha de caju.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,90 un.





MAÇÃ VERDE

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco recheada com compota de maçã e caramelo salgado.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,90 un.

ARTÍSTICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



LIMONE

PPersonalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco com efeito aveludado e recheada com ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,90 un.

VOLCANO

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco recheada com ganache de maracujá e frutas vermelhas.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,90 un.





SHELL

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco recheada com beijinho de coco.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

ARTÍSTICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



CARAMELO DE FRAMBOESA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas.Casquinha de chocolate branco recheada com caramelo cremoso de framboesa.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 7,90 un.

ORBE

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Ganache de morango com amarula raspberry e casquinha de chocolate branco.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 9,90 un.





TIFFANY

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco com recheio de baunilha, physalis, amora, mirtilo frescos e cereja em calda. As frutas variam conforme a disponibilidade da época.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

ARTÍSTICOS

PRA MIM É CHOCOLATE



SATURNO

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco queimado recheada com brigadeiro de coco queimado.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 8,90 un.

DÁLIA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate 54%, caramelo de maracujá e ganache de chocolate 54%.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.





BRIE

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Casquinha de chocolate branco com ganache de queijo brie e goiabada.

Pedido mínimo: 15 un.

R$ 12,90 un.

MACARONS

PRA MIM É CHOCOLATE



MACARON LIMÃO SICILIANO

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. ! Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

MACARON FRUTAS VERMELHAS

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de frutas vermelhas!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.





MACARON BLUEBERRY

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de mirtilo!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

MACARONS

PRA MIM É CHOCOLATE



MACARON PISTACHE

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de pistache!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

MACARON BAUNILHA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de baunilha!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.





MACARON CHOCOLATE

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de chocolate blend!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

MACARONS

PRA MIM É CHOCOLATE



MACARON MORANGO

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de morango!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

MACARON CARAMELO

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com caramelo!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.





MACARON AMORA

Personalize com a cor do seu evento! Não chegamos em cores exatas. Macaron clássico com farinha de amêndoas recheado com ganache de chocolate branco com amora!

Pedido mínimo: 20 un.

R$ 8,50 un.

LEMBRANÇAS

Nossas lembranças são pensadas para transformar o carinho do seu casamento em algo que os convidados possam levar com eles. Produzidas artesanalmente e personalizadas para combinar com cada celebração, unimos sabor, delicadeza e uma apresentação à altura desse dia tão especial.

LEMBRANÇAS

PRA MIM É CHOCOLATE



BEM CASADO - NA CAXINHA

Personalize a fita com a cor do seu evento! Massa fofinha e recheio de doce de leite ou ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 8,50 un.

BEM CASADO - NO CREPOM

Personalize a fita e o crepom com a cor do seu evento! Massa fofinha e recheio de doce de leite ou ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 8,50 un.





BEM CASADO - NO TECIDO

Personalize o tecido com a cor do seu evento! Massa fofinha e recheio de doce de leite ou ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 12,50 un.

BEM CASADO - NO VIDRO

Personalize a fita com a cor do seu evento! Massa fofinha e recheio de doce de leite ou ganache de limão siciliano.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 15 un.



LEMBRANÇAS

PRA MIM É CHOCOLATE



BROWNIE COM HOLOGRAMA

Brownie recheado com geleia de frutas vermelhas e frutas liofizadas, acompanha uma caixinha transparente 5x5 e o holograma do casal.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 16,90 un.

MINI PUDIM NO VIDRO

Pudim de leite Moça cozido e fava de baunilha. Acompanha uma colherzinha e fita da sua escolha, aproximadamente 120g.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 25,90 un.





MINI NAKED

Mini Naked, você escolhe a massa e o recheio. Acompanha garfinho, florzinha e fita da sua escolha. Aproximadamente 120g.

Pedido mínimo: 10 un.

R$ 39,90

ESTAÇÕES DE SOBREMESAS

Elementos especiais para complementar a composição da sua mesa.
Torres, lascas de chocolate, bombons gigantes e outras criações que trazem destaque e personalidade à apresentação.



VERRINE DE COCADA

Mini taça com cocada cremosa.

R$ 17 un.

LIMÃO SICILIANO BRÛLÉE

Creme mousse brasileiro de limão-siciliano servido na casca e com açúcar maçaricado.

R$ 22 un.

PAVLOVA RECHEADA

Massa crocante, mousse de limão siciliano e geleia de frutas vermelhas. Aro 20. Serve aproximadamente 10 fatias.

R$ 299 un.

TORTA DE LIMÃO E ROMÃ

Massa crocante, mousse de limão siciliano e romã in natura. Aro 20. Serve aproximadamente 10 fatias.

R$ 199 un.

TORRE DE SUSPIROS

40 cm de altura com suspiros artesanais - **R$ 295 un.**
60 cm de altura com suspiros artesanais - **R$ 700 un.**

FOLHADO RETANGULAR

Massa folhada, doce de leite, frutas vermelhas e merengue. Serve aproximadamente 20 fatias.

R$ 550 un.

TORRE DE MACARONS

Composta por 120 unidades distribuídas em 7 andares.
Macarons com a cor e sabor de sua escolha.

R$ 1.000 a torre.

TORRE DE TRUFAS

Composta por 200 trufas de 10 g. Podendo escolher entre as opções: trufa de limão siciliano, trufa clássica de chocolate, trufa de pistache e trufa de frutas vermelhas.

R$ 1.200 a torre.

COCADA + COCO CHIPS

Cocada cremosa - **R$ 250/kg.**
Coco chips - **R$ 150/kg.**

Inclui peças em prata ou cristal.
Não inclui pratos e talheres.
Não inclui serviço de copeira.

BIG BANOFFE

Banoffe 40 cm de altura - R$ 850 a un.
Banoffe 20 cm de altura - R$ 425 a un.
Chips de banana - R$ 60/kg.

Inclui peças em prata ou cristal.
Não inclui pratos e talheres.
Não inclui serviço de copeira.

MOUSSES

Creme mousse brasileiro de limão-taiti - R$ 140/kg.
Creme mousse brasileiro de limão-siciliano - R$ 150/kg.
Creme mousse brasileiro de maracujá - R$ 150/kg.
Mousse original de chocolate francês - R$ 200/kg.

Inclui peças em prata ou cristal.
Não inclui pratos e talheres.
Não inclui serviço de copeira.

TORRE DE PAVLOVAS

300 mini pavlovas, frutas vermelhas in natura, creme de limão, geleia de frutas vermelhas - **R$ 5.100 a torre.**

Inclui peças em prata ou cristal.
Não inclui pratos e talheres.
Não inclui serviço de copeira.

BOLOS VERDADEIROS

Criações autorais, desenvolvidas com técnica, estética e sabor, para que cada detalhe esteja à altura do seu evento.

IMPORTANTE!

PRA MIM É CHOCOLATE

INSPIRAÇÕES: Como o próprio nome sugere, INSPIRAÇÃO não é cópia. Portanto, não espere um bolo idêntico ao modelo de inspiração enviado, mas sim uma criação baseada nos principais elementos da imagem. Envie a foto e buscaremos reproduzir os detalhes mais próximos. Nossa produção é artesanal, por isso é normal haver variações de cores. Por exemplo, ao solicitar um tom de azul, podemos obter um azul semelhante, mas não necessariamente idêntico. A cor branca puríssima é impossível no buttercream, resultando sempre em um tom off-white devido à coloração natural da manteiga. Cores fortes como preto e vermelho podem provocar o tingimento da língua.

ALTURA: Todos os nossos bolos possuem altura de 12 a 13 cm, com 3 camadas de massa e 2 camadas de recheio.

DIÂMETRO: As informações sobre o diâmetro dos bolos estão descritas na seção "Tamanhos" deste menu, incluindo o diâmetro do bolo e do tabuleiro/prato onde ele será posicionado. Caso seja contratada uma boleira ou suporte para decoração, informe seu decorador sobre essas medidas para garantir a compatibilidade do bolo com o suporte alugado ou comprado.

KG: Nossos bolos não são medidos por peso (kg), mas pelo tamanho e pela quantidade de fatias. O peso informado no menu pode variar conforme o recheio escolhido; portanto, considere-o uma estimativa.

COBERTURA: Nossos bolos são cobertos exclusivamente com buttercream. Não trabalhamos com chantilly ou nata. Em alguns casos, a cobertura pode ser de ganache, o que resultará em um aumento no orçamento.



BABY

- Tamanho: Baby
- Diâmetro: 13 cm (diâmetro)
- Quantidade de fatias: até 8*
- Tabuleiro/Prato: 20 cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 1,2 kg*

R$ 200 + DECORAÇÃO

*Fatias podem variar conforme corte.**
Foto ilustrativa.

PEQUENO

- Tamanho: Pequeno
- Diâmetro: 15 cm (diâmetro)
- Quantidade de fatias: até 14*
- Tabuleiro/Prato: 20 cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 1,5 kg*

R$ 230 + DECORAÇÃO.

*Fatias podem variar conforme corte.**
Foto ilustrativa.

MÉDIO

- Tamanho: Médio
- Diâmetro: 17 cm (diâmetro)
- Quantidade de fatias: até 17*
- Tabuleiro/Prato: 25 cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 2,1 kg*

R$ 270 + DECORAÇÃO.

*Fatias podem variar conforme corte.**
Foto ilustrativa.



GRANDE

- Tamanho: Grande
- Diâmetro: 20 cm (diâmetro)
- Quantidade de fatias: até 20*
- Tabuleiro/Prato: 25 cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 2,8 kg*

R$ 350 + DECORAÇÃO

Fatias podem variar conforme corte.
Foto ilustrativa.



BIG

- Tamanho: Big
- Diâmetro: 25 cm (diâmetro)
- Quantidade de fatias: até 30*
- Tabuleiro/Prato: 30 cm (diâmetro
- Peso aproximado: 4,3 kg*

R$ 450 + DECORAÇÃO.

Fatias podem variar conforme corte.
Foto ilustrativa.



DOIS ANDARES

- Tamanho: Dois andares
- Diâmetro: 20cm (baixo) + 15cm (cima)
- Quantidade de fatias: até 40*
- Tabuleiro/Prato: 25cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 6kg*

R$ 800 + DECORAÇÃO.

Fatias podem variar conforme corte.
Foto ilustrativa.



TRÊS ANDARES

- Tamanho: Três andares
- Diâmetro: 25cm (baixo) + 20cm (meio) + 15cm (cima)
- Quantidade de fatias: até 70*
- Tabuleiro/Prato: 35cm (diâmetro)
- Peso aproximado: 8kg*

R$ 1.200 + DECORAÇÃO

Fatias podem variar conforme corte.
Foto ilustrativa.



LONG CAKE

- Tipo: LongCake
- Tamanho: 1 metro e meio
- Quantidade de fatias: até 120*
- Tabuleiro/Prato: MDF branco

R$ 3.000

Fatias podem variar conforme corte.
Foto ilustrativa.

SABORES

1. Massa de baunilha + brigadeiro de chocolate, geleia de frutas vermelhas e ganache de limão siciliano.

2. Massa de chocolate + brigadeiro de chocolate, Nutella® e crocante de avelã.

3. Massa Red Velvet + brigadeiro de quatro leites com geleia de frutas vermelhas.

4. Massa de chocolate + brigadeiro de Ninho com Nutella® pura.

5. Massa de baunilha + compota de abacaxi com cocada cremosa.

6. Massa Red Velvet + brigadeiro brûlée com geleia de frutas vermelhas.

7. Massa de baunilha + doce de leite com geleia de frutas vermelhas.

8. Massa de chocolate + Dois Amores (brigadeiro branco com brigadeiro preto).

9. Massa Red Velvet + brigadeiro de pistache com geleia de frutas vermelhas.

10. Massa de baunilha + ganache de maracujá com geleia de frutas vermelhas.

BOLOS CENOGRÁFICOS

Nossos bolos cenográficos são desenvolvidos para compor a mesa com elegância e presença, trazendo o impacto visual de um bolo de alto padrão sem a necessidade de ser totalmente comestível.
Cada modelo pode ser personalizado de acordo com a identidade e estética do evento, criando uma composição harmônica e sofisticada.

Modelo Angélica

4 andares.
Não inclui a boleira.
Modalidade aluguel.
Consultar disponibilidade.

Modelo Giulia

4 andares.
Não inclui a boleira.
Modalidade aluguel.
Consultar disponibilidade.

Modelo Giovanna

3 andares.
Não inclui a boleira.
Modalidade aluguel.
Consultar disponibilidade.

Modelo Thais

5 andares.
Não inclui a boleira.
Modalidade aluguel.
Consultar disponibilidade.

MESAS PARA INSPIRAR

Uma seleção de mesas que já fizeram parte de momentos especiais, reunidas para inspirar a composição da sua.
Use essas referências para descobrir estilos, combinações e detalhes que mais combinam com o seu evento.

PRA MIM É CHOCOLATE

LOCAL: Espaço Klaine - Curitiba
QUANTIDADE TOTAL DE DOCES: 1.200
ESTILO DA MESA: Mosaico/Tapete + LongCake
FORMINHAS: Acetato
DECORAÇÃO: Allexandre Yama
FOTÓGRAFO: Renato Miloch.

PRA MIM É CHOCOLATE

LOCAL: Espaço Klaine - Curitiba
QUANTIDADE TOTAL DE DOCES: 1.200
ESTILO DA MESA: Mosaico/Tapete
FORMINHAS: Acetato
DECORAÇÃO: Allexandre Yama
FOTÓGRAFO: Emanuelly Wille.

PRA MIM É CHOCOLATE

LOCAL: Villa Casarão Eventos - Florianópolis
QUANTIDADE TOTAL DE DOCES: 1.000
ESTILO DA MESA: Suportes variados.
FORMINHAS: Acetato.
DECORAÇÃO: Regional.
FOTÓGRAFO: Emanuelly Wille.

PRA MIM É CHOCOLATE

LOCAL: Castelo do Batel - Curitiba
QUANTIDADE TOTAL DE DOCES: 2.000
ESTILO DA MESA: Mista, sobremesas e doces finos.
FORMINHAS: Acetato.
DECORAÇÃO: Rodrigo Figueiredo.
FOTÓGRAFO: Demetrios Filmes.

TUDO QUE VOCÊ PRECISA SABER

Reunimos aqui algumas informações essenciais para que tudo aconteça da melhor forma no seu evento.
Leia com atenção antes de definir os detalhes do seu evento.

QUANTIDADE DE DOCES POR CONVIDADO

PRA MIM É CHOCOLATE

Recomendamos uma média de 7 a 10 doces por pessoa.
Em grande parte dos eventos, existe um momento em que muitos convidados vão à mesa de doces ao mesmo tempo. Por isso, é importante garantir uma quantidade suficiente para que os doces durem durante toda a festa.
O consumo pode variar conforme o perfil dos convidados e o estilo do evento. Festas com maior consumo de bebidas, famílias que gostam muito de doces, eventos durante o dia e comemorações mais intimistas costumam ter um consumo maior.
Por isso, analisar esses detalhes ajuda a definir a quantidade ideal de doces para o seu evento.



VARIEDADE DE SABORES

PRA MIM É CHOCOLATE

Escolha os sabores com equilíbrio, evitando excesso de opções para que a mesa fique harmoniosa. O ideal é trabalhar com cerca de 8 a 10 sabores, combinando doces mais intensos, como chocolate, com opções leves e refrescantes, como frutas frescas e frutas secas.

Também é importante pensar no perfil dos convidados e no estilo da festa. A escolha dos doces deve unir sabor, cores e formatos para deixar a mesa mais bonita e atrativa.

Uma mesa bem planejada chama atenção dos convidados e transforma a experiência do evento.



PALETA DE CORES

PRA MIM É CHOCOLATE

Os doces podem ser personalizados de acordo com a paleta do evento, tornando a mesa ainda mais exclusiva e alinhada à identidade da festa.
Trabalhamos com adaptações de cores, acabamentos e detalhes para que os doces harmonizem com toda a composição da decoração, sempre respeitando o estilo e a proposta escolhida pelos anfitriões.
Cada evento é único, e os doces também podem ser pensados para transmitir essa exclusividade.



SAZONALIDADE

PRA MIM É CHOCOLATE

Algumas flores e frutas podem sofrer alterações conforme a época do ano, disponibilidade dos fornecedores e qualidade dos produtos no período do evento.
Sempre que necessário, as substituições serão realizadas buscando manter a proposta, a harmonia e a identidade da mesa. Todas as alterações serão alinhadas previamente com a contratante, garantindo uma escolha que respeite o estilo e a essência do projeto.



PEÇAS E SUPORTES

PRA MIM É CHOCOLATE

Trabalhamos com diferentes linhas de peças para compor mesas de doces únicas e alinhadas ao estilo de cada evento. Contamos com acervos que vão do clássico ao moderno, incluindo opções sofisticadas, minimalistas, românticas e contemporâneas, sempre buscando harmonia entre doces, decoração e identidade da festa.
A escolha das peças faz toda a diferença no resultado final, trazendo mais elegância, personalidade e destaque para a mesa de doces.



SERVIÇOS

PRA MIM É CHOCOLATE

Oferecemos soluções completas para deixar seu evento ainda mais elegante, prático e inesquecível.
Além da produção dos doces, também realizamos:

- Montagem da mesa;
- Serviço de entrega;
- Serviço de copeira;
- Aluguel de bolo cenográfico;
- Aluguel de peças e suportes.

Cada detalhe é pensado para garantir beleza, organização e uma experiência completa para o seu evento.



PRA MIM É CHOCOLATE

VOAR ALTO É **O NOSSO SABOR FAVORITO!**

PMC

41 99858-2685

pramimechocolate@gmail.com

@pramimechocolate