



PRETTO
CHOCOLATES

EXCLUSIVE CAKES

2024



O BOLO

Há quase 10 anos imersos na patisserie de eventos, sempre buscamos apresentar ao mercado novas tendências e possibilidades na arte de fazer doces.

Durante a nossa trajetória, assinamos doces finos, chocolates e bem casados em mesas de doces nos eventos mais elegantes do Rio de Janeiro, e sempre recebemos perguntas sobre o por que não fazíamos bolos.

Como nós sempre tivemos como principal objetivo realizar sonhos, começamos aqui uma nova etapa na Pretto.

Bolos cheios de personalidade com a nossa bossa e os sabores marcantes que vocês já conhecem.

Para isso usamos os melhores produtos aliados a tendências inovadoras da confeitaria mundial.

Os seus convidados esperam ser surpreendidos com sabores, texturas e um bolo deslumbrante.

Cada mordida precisa ter uma explosão de sabor, textura e sensações.

Momentos inesquecíveis, merecem bolos inesquecíveis.

Jorge Garcia

Chef Patissier/Sócio Proprietário



MASSAS

BAUNILHA

RED VELVET

NOZES CHILENAS

BAUNILHA E MIRTILO SELVAGEM

CHOCOLATE (cacau 50%)

CACAU BLACK



RECHEIOS

4 LEITES

BRIGADEIRO BRANCO

BRIGADEIRO AO LEITE

AMEIXAS RÚSTICAS E COCADA CREMOSA

GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE BELGA

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
BELGA

COCADA CREMOSA BRÛLÉE

DOCE DE LEITE

GANACHE AO LEITE AERADO

BRIGADEIRO BRANCO E COULIS DE MORANGO

BRIGADEIRO BRULÉE E COULIS DE FRUTAS
VERMELHAS

DAMASCO REAL E PISTACHE

MOUSSELINE DE LIMÃO SICILIANO

CREME DE NOZES

PISTACHE SELVAGEM (Brigadeiro de limão e
pistaches rústicos)

COCO COM AMÊNDOAS

MARACUJÁ E COCO CREMOSO

CREME DE LAVANDA



DEGUSTAÇÃO

Assim como nos doces e chocolates, criamos uma experiência de degustação para os nossos casais e debutantes.

Enviamos um mini bolo com blindagem em ganache de chocolate belga, coberto com pasta e flores de açúcar.



EXCLUSIVIDADE

Além dos modelos tradicionais com buquês pontuais de flores, desenvolvemos modelos exclusivos com técnicas inovadoras.

Agende uma reunião com a nossa equipe de desenvolvimento.



ORÇAMENTO

Para um orçamento personalizado solicitamos que nos envie quantidade de convidados, local do evento e referências da decoração.



ENTREGA

Nossos bolos são entregues por motoristas treinados e acompanhados de um confeitoiro da equipe.

O valor da taxa de entrega varia de acordo com a quilometragem até o local de entrega.

RETIRADA

Bolos para comemorações intimistas de até 1 andar e 20 fatias podem ser retirados em nossa loja em horário agendado.

PAGAMENTO

À vista

Valor integral pago no fechamento do contrato (desconto de 5%)

Parcelado

Entrada de 30% e o restante até 30 dias antes do casamento.