

Maria B.

Cardápio Digital 2026

Os valores deste cardápio podem sofrer alteração sem aviso prévio.



Foto: Emiliano Féo

Doces

Tradicional



Sabores: Chocolate, Branco, Beijinho, Cajuzinho, Casadinho, Limão, Bicho de pé e Doce de leite.

Valores:

- 25 un: R\$ 85,00
- 50 un: R\$ 160,00
- 100 un: R\$ 290,00

Autorais



Sabores: Café, Churros com doce de leite, Ninho com Nutella, Nozes, Ninho e uva, Crocante de castanha com Nutella, Doce de leite e crocante de Sucrilhos.

Valores:

- 25 un: R\$ 105,00
- 50 un: R\$ 210,00
- 100 un: R\$ 350,00

Chocolates



Sabores:

Chocolate Nacional: Ao leite e Meio amargo, Branco, Caramelo, Morango e Pistache.

Chocolate Belga: Ao leite e Meio amargo.

Belgas:

- 25 un: R\$ 134,00
- 50 un: R\$ 260,00
- 100 un: R\$ 480,00

Nacional:

- 25 un: R\$ 112,00
- 50 un: R\$ 225,00
- 100 un: R\$ 410,00

Especiais



Sabores: Modelados, Hóstias, Pistache, Amêndoas com côco, Bruleé, Damasco com chocolate branco, Nozes douradas, Mini palha, Mini brownie e Blossons belga.

Valores:

- 25 un: R\$ 145,00
- 50 un: R\$ 280,00
- 100 un: R\$ 510,00

Os doces vão embalados em caixas com berços.

Para adicionar forminhas pétalas, acrescentar R\$7,00 para cada 50 unidades.

Bolos e Brownies

(3 camadas de massa e 2 de recheio)

Naked Cake



Massa de baunilha ou cenoura, recheio de doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate coberto com brigadeiro ou doce de leite.

Valores:

- P (15cm): R\$ 179,00
- M (20cm): R\$ 246,00
- G (23cm): R\$ 298,00
- GG (25cm): R\$ 395,00

Semi-Naked



Massa de baunilha, recheio de doce de leite ou brigadeiro branco bem macio e cobertura em buttercream.

Valores:

- P (15cm): R\$ 196,00
- M (20cm): R\$ 268,00
- G (23cm): R\$ 345,00
- GG (25cm): R\$ 460,00

Ganache



Massa feita com cacau, recheio de brigadeiro bem macio e cobertura de ganache de chocolate.

Valores:

- P (15cm): R\$ 190,00
- M (20cm): R\$ 265,00
- G (23cm): R\$ 330,00
- GG (25cm): R\$ 440,00

Naked Brownie



Massa de brownie, recheio de doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate, coberto com brigadeiro ou doce de leite.

Valores:

- P (15cm): R\$ 185,00
- M (20cm): R\$ 260,00
- G (23cm): R\$ 325,00
- GG (25cm): R\$ 435,00

Consulte para adicional de frutas, brigadeiros ou flores.

Número aproximado de fatias:

P: até 10 fatias M: até 20 fatias G: até 30 fatias GG: 40 fatias

Bolos e Brownies

Nozes e Baba de Moça



Massa de nozes cobertura de baba de moça cremosa.

- *P R\$ 68,00*
- *25 cm R\$ 135,00*

Vulcão de Cenoura



Massa de cenoura com mix de farinhas sem glúten e cobertura de brigadeiro de chocolate bem macio.

- *24 cm R\$ 110,00*

Limão e Mirtilo



Massa de baunilha com raspas de limão, mirtilos frescos e cobertura azedinha de limão.

- *22 cm R\$ 98,00*

Tabuleiro de Brownie



Massa de brownie e cobertura do nosso delicioso caramelo com flor de sal.

- *16x16cm R\$ 75,00*
- *Pistache R\$ 110,00*

Tabuleiro de Brownie Redondo



Massa de brownie e cobertura de doce de leite ou brigadeiro.

- *15cm R\$ 78,00*
- *20cm R\$ 92,00*

Consulte para outros tamanhos.

Consulte para adicional de frutas, brigadeiros ou flores.

Sobremesas

Doce de banana



Doce de bananas carameladas, creminho de vó e merengue italiano maçaricado.

Valores:

- P (Aprox. 650g): R\$ 89,00
- G (Aprox. 1200g): R\$ 165,00

Pavês



Tradicional pavê com biscoito Maizena e cobertura de chocolate.

- **15x15cm R\$ 85,00**

Pavê com Biscoff da Lotus e cobertura de creme de Biscoff.

- **15x15cm R\$ 110,00**

Cookie de colher



Massa de cookie com gotas de chocolate, coberto com brigadeiro macio ou ganache de chocolate.

- **16x16cm R\$ 89,00**

Bombom de uva de colher



Brigadeiro macio de leite Ninho, uvinhas sem caroço, coberto com ganache de chocolate.

Valores:

- P (Aprox. 650g): R\$ 85,00
- G (Aprox. 1200g): R\$ 160,00

Consulte para tamanhos maiores.

Consulte para adicionais de frutas, brigadeiros ou flores.

Individuais

Cupcake



Massa de baunilha, cenoura ou chocolate, recheio de doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate e coberto com brigadeiro ou buttercream.

Valores:

- P (sem recheio): R\$ 7,50
Mín 12 unidades
- G (recheado): R\$ 12,00
Mínimo 6 unidades

Brownie



Quadrinhos de brownies 5x5cm embalados no celoponi e fita de cetim. Recheios: doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate.

Valores:

- Puro: R\$ 7,50
Mínimo 15 unidades
- Recheado: R\$ 8,50
Mínimo 15 unidades
- Caixa c/ 6 puros: R\$ 48,00
- Caixa c/ 5 recheados: R\$ 46,00

Palha italiana



Quadrinhos de palha italiana feita com chocolate meio amargo e biscoito maizena embaladas no celoponi e fita de cetim.

Valores:

- 5x5cm: R\$ 8,00
Mínimo 15 unidades
- Caixa com 6: R\$ 56,00
- Caixa c/15 mini: R\$ 72,00

Consulte para pedidos maiores.

Verrines

Vidro



Sabores:

- Caramelo com chocolate e flor de sal
- Ninho com Nutella
- Pistache e chocolate
- Casadinho
- Limão e chocolate branco
- Brigadeiro

R\$ 6,90 cada

Mínimo 25 unidades

Chocolate



Foto: Emiliano Féo

Sabores:

- Brigadeiro
- Ovos com amêndoas
- Chocomenta
- Maracujá
- Caramelo com chocolate e flor de sal

R\$ 7,20 cada

Mínimo 25 unidades

Acrílico



Sabores:

- Brigadeiro
- Casadinho
- Paçoca
- Ninho com Nutella

R\$ 5,90 cada

Mínimo 25 unidades

Itens que precisam de no mínimo 15 dias de antecedência, verificar disponibilidade.

Consulte para adicionais de frutas e ampola alcoólica.

Personalização e laços não incluídos.

Nosso trabalho é artesanal e personalizado. Por isso, temos limites diários de produção. Trabalhamos sob encomenda e eventualmente temos pronta entrega. Antecipe ao máximo o seu pedido. As encomendas devem ser feitas com antecedência e somente após o envio do comprovante de pagamento serão confirmadas.

Formas de pagamento:

Dinheiro ou Pix

Contato

☎ (21) 99236-5539

📍 Humaitá - RJ

📷 @mariabconfeitaria

Com amor, com carinho e artesanal!

B&A Produtos e Serviços Ltda
09.162.288/0001-75



carlaalves.com.br

Sobre mim

Sou Maria Barros, confeitadeira desde 2010. Meu interesse pela cozinha começou ainda na infância, ao lado da minha avó materna e da minha mãe. Os bolos das minhas festas são comentados até hoje! Talvez ali já estivesse o início de tudo.

O que começou como um hobby na cozinha de casa rapidamente se transformou em profissão, impulsionado pelos pedidos da família, amigos e amigos de amigos. Uma fase marcada por estudo constante, técnica e paixão pelos detalhes.

Também já atuei com buffet para grandes eventos, mas foi na confeitaria artesanal que reencontrei minha essência. Em 2025, nasceu oficialmente a Maria B., marca registrada que traduz meu olhar delicado, o cuidado em cada etapa e o compromisso com criações autorais de alta qualidade.

Assim, a confeitaria artesanal entrou na minha vida e desde então tem sido uma jornada deliciosa, intensa e desafiadora.

uma fase marcada por estudo constante, técnica e paixão pelos detalhes.

