



# Doces

NATHALIA JAHN  
CHEF







## Doces Escandalosos para Experiências Únicas



### Caipirinha

Brigadeiro super cremoso de cachaça com limão e copinho chocolate 50%

Sem glúten

R\$ 6,50



### Pistaccio

Chocolate branco recheado de brigadeiro de pistache e pistache tostado para deixar tudo incrível

Sem glúten

R\$ 6,50



### Fudge de Avelã

Fudge cremoso de avelã com chocolate ao leite banhado com chocolate 55%, e avelã tostada

Sem glúten

R\$ 4,50



### Cereja Trufada

Cereja ao marrasquino envolta com um ganache ao leite super cremoso e banhadas ao chocolate 55%

Sem glúten

R\$ 5,00



### Alfajor 24 k

Base Sucrée crocante, com recheio de doce de leite artesanal, chocolate 55% e ouro 24 quilates

R\$ 5,00



### Bombom de Frutas Cristalizadas

Chocolate 55% com frutas cristalizadas e secas, damasco, morango, uva passa, abacaxi, limão, laranja e figo

Sem glúten

R\$ 3,50



### Nougat

Fudge de chocolate branco com nozes, damasco, amêndoas, castanha e ganache de chocolate ao leite com ouro 24 quilates

Sem glúten

R\$ 7,00



### Golden

Caramelo puxa de avelã e ouro comestível

Sem glúten

R\$ 6,50



### Vasinho de Coração

Vasinho de chocolate branco, com ganache de chocolate branco e coração também de chocolate branco

**R\$ 4,50**

- Sem glúten



### Vasinho de Especiarias

vasinho de chocolate e ganache cremoso com damasco, nozes, amêndoas, pistache e amendoim

**R\$ 4,50**

- Sem glúten



### Vasinho de Limão

Vasinho de chocolate branco com mousse de limão e uma delicada flor

**R\$ 3,50**

- Sem glúten



### Vasinho de Maracujá

Vasinho de chocolate ao leite com mousse de maracujá e geleia de maracujá

**R\$ 3,50**

- Sem glúten



### Flor de Mirtilo

Copinho de chocolate branco, branquinho de frutas vermelhas e muitos mirtilos

**R\$ 5,00**

- Sem glúten



### Flor de Damasco

Copinho de chocolate ao leite, ganache cremoso ao leite e uma linda flor de damasco

**R\$ 4,80**

- Sem glúten



### Flor de Goiaba

Copinho de chocolate branco com camadinhas de goiabada e branquinho

**R\$ 4,50**

- Sem glúten



### Flor de Physalis

Esse já é um clássico! Vasinho de chocolate 55%, ganache de chocolate ao leite e physalis

**R\$ 4,50**

- Sem glúten







### Diamante de coco

Cocada cremosa, chocolate branco, lâminas crocantes de coco e ouro

- Sem glúten **R\$ 5,00**



### Expresso Chic

Chocolate belga e ganache de ristreto by Nespresso®

- Sem glúten **R\$ 4,80**



### Damasco Recheado

damasco, recheado de branquinho cremoso e chocolate 55%

- Sem glúten **R\$ 4,50**



### Quindim

Tradicional receita de quindim com ovos e coco branco

- Sem glúten **R\$ 3,50**



### Ágatha

Bolinho macio de pistache com amêndoas, buttercream de pistache e cereja

- Sem glúten **R\$ 6,50**



### Amélia

Bolinho macio de morango, com amêndoas, e a cobertura é de ganache de chocolate branco com morango

- Sem glúten **R\$ 6,50**



### Chessecake

Essa dispensa apresentações, há 15 anos conquistando vocês, no sabor de goiaba

- R\$ 6,50**



### Brownie

O melhor brownie de 55% de cacau com doce de leite artesanal

- R\$ 4,00**



### Brigadeiro com Lasca de Chocolate Ao Leite

- Sem glúten **R\$ 3,50**



### Branquinho com Lascas de Chocolate Branco

- Sem glúten **R\$ 3,50**



### Branquinho com Coco Queimado

- Sem glúten **R\$ 2,80**



### Brigadeiro Belga Amargo

Esse derrete na boca!

- Sem glúten **R\$ 4,50**



### Brigadeiro Belga 70% com Pistache

Esse derrete na boca!

- Sem glúten **R\$ 4,80**



### Branquinho com Lâminas de Amêndoas

Esse é um clássico!

- Sem glúten **R\$ 3,70**



### Branquinho de Nozes

Nozes tostadas

- Sem glúten **R\$ 3,50**



### Churrinho

Branquinho de canela, enlado no açúcar e com doce de leite no topo!

- Sem glúten **R\$ 3,50**







## Branquinho de Cachaça com Especiarias

Complexo e maravilhoso, para quem quer surpreender, é enrolado em chocolate crocante 70%

- Sem glúten

R\$ 3,00



## Branquinho de Paçoca

- Sem glúten

R\$ 3,00



## Zuleica

Doce de damasco com coco fresco enroladinho com branquinho de nozes. Esse doce é em homenagem a avó da Nathalia que ganha o nome do doce.

- Sem glúten

R\$ 4,50



## Brigadeiro Tradicional

Brigadeiro ao leite, em granulado belga ao leite também

R\$ 3,00



## Branquinho de Frutas Vermelhas

Esse derrete na boca!

- Sem glúten

R\$ 4,60



## Branquinho de Caramelo Salgado

Derrete na boca e o contraste de doce e salgado é incrível!

- Sem glúten

R\$ 4,60



## Palha Italiana

Copinho de brigadeiro ao leite super cremoso e bolacha maria

R\$ 3,50



*Será uma honra participar de um momento especial na sua vida!*



### Brigadeiro Recheado de Nutella

Brigadeiro com uma esfera de chocolate belga recheada de muita Nutella!

- Sem glúten

R\$ 6,00



### Brigadeiro Recheado de Leite Moça

Brigadeiro com uma esfera de chocolate belga recheada de leite condensado!

- Sem glúten

R\$ 6,00



### Branquinho Recheado com frutas vermelhas

- Sem glúten

R\$ 6,00



### Branquinho Recheado de Nutella

Branquinho com uma esfera de chocolate belga recheada de muita Nutella!

- Sem glúten

R\$ 6,00



### Glaçado de Laranja

Branquinho de laranja com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,50



### Glaçado de Coco

Branquinho de coco longo e fresco com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,50



### Glaçado de Ovos com Coco

Branquinho de ovos e coco longo e fresco com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,80



### Camafeu de Nozes

Branquinho de nozes com glaçagem clássica de fondant

- Sem glúten

R\$ 3,80







### Bombom dos Noivos

Casquinha de chocolate 55%  
recheado com nosso doce de leite  
artesanal

- Sem glúten

R\$ 4,80



### Mini Bolo

Chocolate branco, doce de leite  
artesanal e pão de ló

R\$ 5,50



### Vulcão de Amendoim

Branquinho de paçoca banhados com  
chocolate 55%

- Sem glúten

R\$ 3,50



### Bombom Personalizado

Sabor: doce de leite

Qualquer imagem (foto, logo...)

imagem que você queira no seu bombom!

R\$ 6,00



### Bombom Clássico de Chocolate Branco

Sabores: doce de leite ou ganache branco

- Sem glúten

R\$ 3,20



### Bombom Clássico de Chocolate Preto

Sabores: ganache preto ou doce de leite ou  
café.

- Sem glúten

R\$ 3,20



### Bombom France

Caramelo de flor de sal e chocolate belga  
55% de cacau

- Sem glúten

R\$ 4,60







### Tartelete Bourbon

Base sucrée, creme pâtissier com baunilha de Bourbon e tatin de maçãs vermelhas

R\$ 3,50



### Tartelete de Banana com Doce de Leite

Base sucrée, doce de banana com doce de leite artesanal

R\$ 3,00



### Tartelete de Frutas da Estação e Chocolate Branco

As frutas usadas são sazonais, usamos as que estão mais saborosas na estação, por isso a decoração pode alterar

R\$ 4,50



### Tartelete de Limão e Merengue Tostado

Base sucrée, mousse de limão e merengue tostado

R\$ 3,00



### Tartelete de Nutella®

Base sucrée, e Nutella, com uma plaquinha de chocolate amargo

R\$ 3,20



*Doces exclusivos e autorais, produtos de alta qualidade para experiências Escandalosas!*



# Macarons



Cereja  
(vermelho escuro)



Limão  
(verde claro)



Brigadeiro  
(laranja)



Pistache  
(verde escuro)



Café  
(bege)



Cumarú  
(lilás)



Avelã  
(rosa)



Chocolate branco e  
doce de leite (roxo)



Frutas Vermelhas  
(vermelho claro)



Caramelo salgado  
(verde água)



Maracujá  
(amarelo)



Chocolate ao leite  
(marrom)



Coco  
(bege/marrom)

**R\$ 6,50**

unidade

• **Sem glúten**

- Pedido mínimo é de 20 unidades podendo ser de sabores sortidos
- As cores podem variar dentro dos
- Não podemos trocar cores e recheios





**Trufa Ristretto**  
 Chocolate ao leite com café Ristretto

• **Sem glúten** **R\$ 3,50**



**Trufa Marzipan**  
 Chocolate ao leite com lâminas de amêndoas tostadas na massa, e mais um toque de marzipan

• **Sem glúten** **R\$ 4,00**



**Trufa Levena**  
 Trufa de café com laranja banhada ao chocolate 55%

• **Sem glúten** **R\$ 4,50**



**Trufa Cumaru**  
 Chocolate ao leite aromatizado com cumaru, que é uma baunilha bem brasileira que encontramos originalmente na Amazônia, é incrível!

• **Sem glúten** **R\$ 4,50**



**Trufa Ao Leite**  
 Um clássico!

• **Sem glúten** **R\$ 3,50**

## *Doces para Dietas Especiais*



**Trufa Diet**  
 Sabores: ganache, laranja, café, menta

• **Diet** **R\$ 5,50**



**Boleados Sem Lactose**

brigadeiro tradicional  
 brigadeiro 70% de cacau  
 branquinho com coco queimado  
 branquinho com lâminas de amêndoas  
 branquinho com paçoca

• **sem glúten**  
 • **sem lactose** **R\$ 5,00**



# Doces Veganos



## Bombom Brânces

Cupuaçu e chocolate Callebaut 55% de cacau

- Sem glúten
- Vegano

R\$ 5,00



## Trufa Veg 70%

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 4,50



## Bombom Exótico

Geleia de manga, cajá e maracujá e casquinha de chocolate Callebaut 55% de cacau

- Sem glúten
- Vegano

R\$ 5,00



## Trufa Veg 55%

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 4,50



## Pamonha

Doce de Milho verde e coco fresco longo que tem gostinho de infância

- vegano
- sem glúten
- sem lactose

R\$ 2,60



## Maria Flor

Tâmaras, cacau 70% e amendoim

- Vegano
- Sem glúten
- Sem lactose

R\$ 3,60



# Linha de Presentes



---

## Caixa com 28 Brigadeiros

- 4 brigadeiros Belga
- 4 branquinhos de coco queimado
- 4 brigadeiros de pistache
- 4 branquinhos de frutas vermelhas
- 4 brigadeiros de caramelo
- 4 branquinhos de amêndoas
- 4 branquinhos de nozes

**R\$ 130,00**



---

## Gaveteiro com 50 Brigadeiros

- 10 brigadeiros Belga
- 10 brigadeiros de pistache
- 10 branquinhos de frutas vermelhas
- 10 brigadeiros de caramelo
- 10 branquinhos de amêndoas

**R\$ 280,00**





# Linha de Presentes



## Caixa de Macarons com 15 unidades nos sabores:

- Cereja
- Limão
- Brigadeiro
- Pistache
- Cumaru
- Avelã
- Chocolate branco e doce de leite
- Frutas vermelhas
- Maracujá
- Chocolate ao leite
- Caramelo salgado
- Coco

**R\$ 170,00**



- Pedido com 4 dias de antecedência



# Importante

- Pedido mínimo de cada doce é de 20 unidades, ou seja 20 doces do mesmo sabor.
- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Para eventos atendemos para todo Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Solicite orçamento.
- Consulte o prazo de entrega e disponibilidade.
- Entregas são realizadas exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa de entrega cobrada à parte e calculada de acordo com o endereço.
- Não é possível retirar produtos na produção.
- As fotos são meramente ilustrativas, a decoração pode variar de acordo com a inspiração da chef e equipe.
- **ATENÇÃO** - os produtos sem glúten não são destinados à celíacos devido à produção artesanal, podem conter traços de glúten.



CHEF NATHALIA JAHN







Uma mistura de ares franceses com um toque de brasilidade. Esse é o resultado da refinada e irreverente mistura da cozinha da chef Nathalia Jahn, que produz gastronomia unindo técnicas da culinária francesa com inusitados ingredientes brasileiros. Para dar vida a essas delícias, Nathalia Jahn largou o sonho de seguir carreira médica e iniciou os estudos de gastronomia em Porto Alegre em 2006 e depois foi estudar na França. Em Biarritz, no sul do país europeu, trabalhou no famoso hotel Le Caritz. Seguiu viajando pelo Brasil e Europa, aprendeu e ganhou experiência ao lado de chefs renomados como Marcello Guzzo, Fabrice Lenud, Diego Lozano. Sua formação foi completada com ajuda de Alex Atala, Claude Troisgros, Aires Scavone e Moisés Basso.

De volta a Porto Alegre após esse rico período de aprendizado, Nathalia Jahn começou sua carreira solo preparando mesas de doces e coquetéis para eventos, especialmente no modelo “finger food”. E com a experiência adquirida, acabou percebendo a necessidade de criar uma gastronomia que tivesse o seu jeito que fugissem um pouco do convencional. Foi assim que surgiu a ideia de unir as técnicas clássicas da cozinha francesa com ingredientes brasileiros como cumaru, puxuri, cajá, maracujá, banana, manga, amburana, fava de aridan, iquiriba, dentre outros.

Pura alquimia!





# Conheça os serviços

CHEF NATHALIA JAHN

*Coquetel*  
*Mini Porções*  
*Mesa Gourmet de Antepastos*  
*Brunch*  
*Empratados*  
*Doces e Canapés Escandalosos*

*Tudo pensado e executado para garantir uma  
experiência única.*





# FALE CONOSCO

## EMAIL

[contato@nathaliajahn.com.br](mailto:contato@nathaliajahn.com.br)

## WHATSAPP E TELEFONE

51 30943535

## SITE

[www.nathaliajahn.com.br](http://www.nathaliajahn.com.br)

## INSTAGRAM

[@nathaliajahn](https://www.instagram.com/nathaliajahn)

*Será uma honra participar de um momento especial na sua vida!*



CHEF NATHALIA JAHN





NATHALIA JAHN









