

oo

ottilia

DOCES & SALGADOS

DESDE 1970





A Doceria Ottília é uma das mais tradicionais docerias da região. Fundada em 1970 por Dona Ottília Steiner e hoje administrada por sua neta Letícia, continuamos oferecendo aos nossos clientes o mesmo gostinho caseiro do tempo da vovó. Primamos pela qualidade de nossos produtos, sempre com ingredientes frescos e de alto padrão, excelência no atendimento e foco contínuo no aprimoramento, buscando inovações constantes para agradar aos paladares mais exigentes. Nossa grande diversidade de produtos, todos caseiros e artesanais, atende a diversos públicos, abrangendo tudo o que uma verdadeira festa deve ter.

Delicie-se
com nosso cardápio



Bolos

Brigadeiro

(pão de ló chocolate, recheado de creme de brigadeiro e coberto com raspas de chocolate e crocante de amendoim)

Brigadeiro Branco

(pão de ló, rech brig branco, cob. c/ chantilly e raspas de choc branco)

Prestígio

(pão de ló choc, rech. cocada branca, cob. c/ choc granulado e doce de leite)

Sedução

(pão de ló choc, rech c/creme brig e bombons picados, cob c/ chantilly e bombons)

BlackWhite

(pão de ló choc e pão de ló branco, intercalados, rech brigadeiro escuro e brigadeiro branco, coberto com raspas choc branco e preto e cereja)

Rossonero

(pão de ló choc, rech. de brigadeiro escuro e brigadeiro branco com morangos, coberto com brigadeiro escuro, raspas de choc e morango)

Trufado

(bolo chocolate, recheado de chocolate trufado, cob. com chocolate trufado e trufas de chocolate.)

Trufado c/ geleia de laranja

(bolo chocolate, rech de choc trufado e geleia de laranja cob. Com choc trufado, geleia laranja e escultura choc)

Floresta Negra

(pão de ló chocolate, recheado de chantilly com cerejas, coberto com chantilly e raspas de chocolate. (Opção Floresta Branca))

Leite Ninho

(pão de ló branco, recheado com brigadeiro de leite ninho, coberto com raspas de choc branco e trufas de leite ninho)

Churros

(pão de ló com canela, rech: doce leite, coberto doce de leite e mini churros)

Bolo de Paçoca

(pão de ló branco, recheado com creme de paçoca, coberto com creme de paçoca e paçoca triturada)

Bolo de Cereja

(pão de ló chocolate, rech brigadeiro branco e castanha do Pará com cerejas coberto com chocolate ganache)

Bolo Red Velvet

(Pão de ló aveludado vermelho, rech e cobert de creme de cream cheese)



Bolos

Paris

(pão de ló choc, rech creme de brig c/ nozes picadas, cob. c/ chantilly e choc guanache)



Mousse Chocolate

(camada fina de pão de ló choc, com farta camada de mousse de choc, cob. com raspas de chocolate.)



Mousse de Chocolate branco

(camada fina de pão de ló branco, c/ farta camada mousse choc branco, cob. Chantilly e raspas brancas (mínimo 2kg e 48h antecedência))



Mousse Maracujá

(camada fina de pão de ló, com farta camada de mousse de maracujá, cob com fina camada de chantilly e calda de maracujá (mínimo 48h antecedência))



Mousse Maracujá c/ choc

(camada fina de torta, com farta camada de mousse de maracujá e chocolate, cob com chantilly, calda de maracujá e choc (mínimo 48h antecedência))



Crocante de Chocolate

(pão de ló choc, rech creme holandês c/ crocante de amendoim, cob. c/ marshmallow, chocolate e crocante. (Opção: Crocante Branco))



Nozes

(pão de ló de nozes, rech de creme ou doce de leite c/ nozes, cob c/ chantilly e nozes)

Marshmellow

(pão de ló, rech creme especial, coberto de marshmellow c/ calda de chocolate)



Alasca

(pão de ló, recheado de abacaxi e cocada, coberto com marshmellow, coco ralado e decorado com coco em fita)



Abacaxi com Doce de Leite

(pão de ló branco, recheado de creme com abacaxi e doce de leite, cob. marshmallow mesclado com calda caramelô)



Marta Rocha

(massa folhada e pão de ló, recheado de baba de moça e creme, coberto com chantilly, suspiro e fios de ovos.)



Frutas

(pão de ló, rech de creme com frutas, cob c/ glacê, frutas variadas e geléia de brilho)



Folhado

(massa folhada e pão de ló, recheado de sopa de frutas, coberto com glacê e frutas)



Bolo de Maracujá

(pão de ló, rech c/ creme de maracujá, coberto c/ chantilly decorado com caramelô, calda de maracujá e morangos)



Bolos

Bolo de Morango

(pão de ló, recheado com creme e morango, coberto com marshmallow, calda de morango e de chocolate, enfeitado com morangos)

Bariloche

(fina camada de pão de ló, chantilly, morango e suspiro)

Floresta de Morango

(pão de ló branco e de choc. intercalados, rech creme c/ morango e creme c/ flocos de choc., cob. c/ chantilly, raspas de choc. e morango)

Sonho de Morango

(pão de ló, rech creme e brig. bco c/ morango, coberto chantilly, raspas choc branco e morango)

Bolo Embrulhado

(tradicional ou recheio de chocolate, creme ou frutas (mínimo 25 unid) Outros recheios: preço sob consulta)

Naked Cake

pão de ló branco ou bolo de chocolate e recheios: creme, choc trufado, doce leite

Frutas diversas

(frutas tradicionais da época)

Frutas vermelhas

Fécula de Batata

pão de ló de fécula de batata, rech creme ou frutas, cob c/ marshmallow

Chocolate, Cenoura, Fubá, Laranja, Milho, Formigueiro, Mármore (SEM RECHEIO)

Sem cobertura ou cobertura de calda de açúcar ou calda de chocolate

Com cobertura de brigadeiro, marshmallow, chantilly ou afins



Tortas

Saint Honoré

(pão de ló e massa folh, rech creme e chantilly, cob. c/ caroínas glaçadas)



Limão

(massa básica de torta, recheada de creme de limão, coberta com suspiro)



Morango

(massa básica de torta, rech creme, cob. com morangos e geléia de brilho.)



Frutas Mistas

(massa básica de torta, rech creme, cob. c/ frutas diversas e geléia de brilho)



Maçã

(massa básica de torta, recheada de creme, cob com maçãs e geléia de brilho)



Holandesa

(base de bolacha Calipso, recheada de creme holandês, cob. com chocolate)

Húngara

(massa básica de torta, recheada com nozes, maçã, passas, canela e rum, coberta com chantilly, massa folhada e frutas)

Nozes

(massa de torta amanteigada, fatiada em finas camadas, umedecida com calda de vinho e recheada c/ creme de nozes, cob. c/ glacê e nozes. (24 h. de antecedência))

Vinho

(massa de torta amanteigada, fatiada em finas camadas, umedecida c/ calda de vinho e rech c/ creme de vinho madeira, cob. c/ glacê e cerejas. (24 h. de antecedência))

Mil Folhas

(massa folhada, recheada de creme e coberta com chantilly e cerejas)

Sacher

(massa de choc c/ amêndoas moídas, rech geléia de damasco, cob c/ choc guanache)



Sobremesas Diversas

Pudim de Leite Condensado

Quindão

pequeno R\$41,70 peça
médio R\$58,80 peça
grande R\$80,25 peça

Caçarola Italiana

Strudel

(massa folhada recheada com farofa de
maçã, nozes e passas)

Catarina

(m. folhada, rech c/ creme, maçã, passas e
canela (Opção: Abacaxi,Banana))

Merengue de Morango

(placas de suspiro recheadas de chantilly
com morangos)

Coroa de Padre

(massa de bomba, rech creme de choc, cob c/
choc. (Opção: Choc Branco))

Brownie

(bolo de chocolate com nozes moídas.
(Rech de doce de leite ou sem recheio))

Pavê

(bolacha tipo champagne, creme c/ fruta, cob c/
suspiro cru e fruta (Abacaxi; Pêssego)

morango: idem acima, cob com calda de morango)

Pavê de Sonho de Valsa

(creme de iogurte com pedaços de bombons
sonho de valsa e cobertura de chocolate com
bombons ralados)

Fios de Ovos

Chantilly

Cocada mole

(com ovos ou leite condensado)

Rocambole

Recheio de creme, brigadeiro, doce de
leite ou geléia de frutas

Recheio e/ou cob de cocada, choc
trufado

Recheio damasco, cereja ou nozes



Doces

Galets

Geléia de morango
Geléia de damasco

Petit Fours

(sequilhos; amanteigados; amanteigados passados no chocolate)

Bala gelada

(100 balas aprox.)

Bala de leite

(sem embrulhar)

Bala de leite

(embrulhada em papel de seda)

Canudo com cocada

(grande)

Mini sonho

(recheio de creme)

Papo de Anjo

Bombocado

Queijadinha

Quindim

Olho de sogra

Ameixa Caramelizada

Damasco Caramelizado

Damasco com chumbinhos dourados

(rech: brig branco ou beijinho)

Tâmara Caramelizada

Bala de Ovos

Bala de Brigadeiro; Beijinho; Brigadeiro Branco

Camafeu

Bombom de nozes

Bombom de cereja

(cereja envolta em brig branco c/ castanha pará cob com fondant)

Bombom de cereja c/ choc

(cereja inteira com cabo envolta em brig branco c/ castanha pará banhada no choc meio amargo)

Trufinha de chocolate

Trufinha de Leite ninho

Docinho glaçado

(leite cond c/ coco, doce de leite c/ ameixa, cocada c/ ovos)



Doces

Delícia de Uva

(uva envolta em brigadeiro branco coberta com fondant ou chocolate)



Uva com amêndoas

(envolta no brigadeiro branco passada nas amêndoas)



Delícia de Morango

(morango envolto em brig branco cob com fondant ou choc (Época))



Bem casado

(embrulhado em papel celofane, crepom e amarrado com fita de cetim)



Carolinas

(recheio de chocolate, creme ou chantilly, cob de chocolate ou fondant)



Copinho Acrílico com Brigadeiro Preto e/ou Branco



Copinho choc com brigadeiro

(finalizado com cereja ou physalis)



Tortinha de morango



Tortinha de limão, maçã ou maracujá

Voil au vant

(recheio de creme coberto com frutas diversas)



Folhado com creme



Docinhos Simples

(brigadeiro; beijinho; bicho de pé; cajuzinho de amendoim, brigadeiro branco, casadinho (brig branco e preto misturado))



Docinhos Simples

(pitanguiña; perinha; moranguinho; maçãzinha, cencourinha; laranjinha (Massa de leite cond. e coco, na cor e formato da fruta, passados no açúcar))



Brigadeiro de Churros / Paçoca

Leite Ninho



Brigadeiro Crocante

(cob com crispies branco e preto)



Brigadeiro com confeito escama

(granulado achatadinho)



Brigadeiro Branco ou Preto com Nozes



Casadinho c/ cereja

(brigadeiro branco e preto com pedacinho de cereja)



Mini Pão de Mel

Pão de Mel unitário sem recheio

Pão de Mel unitário recheado



Salgados

Torta

(frango, palmito e ervilha; frango, requeijão e champignon)



Torta de palmito



Torta de quatro queijos

(mussarela, provolone, requeijão e gorgonzola)



Torta de camarão com palmito e ervilha



Torta de camarão com requeijão



Quiche

Ricota com espinafre
Queijo com tomate seco; alho poró;
lorraine

Strudel salgado

(frango com requeijão; presunto e queijo;
lombo canadense com requeijão, cebola e azeitona)



Bauru de forno

(frango com requeijão; presunto e queijo;
lombo)



Cuscuz

(frango ou sardinha)



Cuscuz

(camarão)



Voil au vant vazios



Carolinas médias vazias



Salgadinhos de Festa

FRITOS

(Pedidos a partir de 25 unid. de cada sabor)

- Coxinha
- Croquete: carne; milho; milho com queijo
- Risole: presunto e queijo; frango com requeijão; carne; palmito Kibe
- Bolinha de Queijo

ASSADOS

(Pedidos a partir de 35 unid. de cada sabor)

- Pastel frito: carne; queijo; pizza; calabresa; frango; palmito (mínimo 50 unidades) Empada: massa fina ou podre, recheio de frango; frango com requeijão; palmito Esfiha: carne; frango com requeijão
- Enroladinho: salsicha; calabresa
- Pastel assado: frango c/ milho; carne moída c/ cheddar; calabresa c/ mussarela; palmito; quatro queijos
- Bauru: presunto, queijo e molho de tomate
- Mini Quiche: ricota com espinafre
- Folhadinho: frango com requeijão; presunto e queijo; ricota com passas; alixe; calabresa
- Com requeijão; lombo canadense com requeijão; bacon com ameixa Cuscuz: frango; sardinha

ESPECIAIS I

(Pedidos a partir de 35 unid. de cada sabor)

- Croquete de camarão com milho
- Mini Quiche: queijo com tomate seco; alho poró, lorraine
- Croissant: presunto e queijo; frango com requeijão
- Carolina de creme de palmito
- Voil au vant de creme de palmito

ESPECIAIS II

(Pedidos a partir de 35 unid. de cada sabor)

- Folhadinho: peito de peru; carne seca
- Pastel Assado: queijo branco, peito de peru
- Carolina: camarão
- Voil au vant: camarão;
- Empada: massa fina ou podre, recheio de camarão
- Croissant de mussarela com tomate seco

ESPECIAIS III

(Pedidos a partir de 50 unid. de cada sabor)

Mini Pizza
muss; calabresa; pres. queijo; napolitana;
portuguesa; frango com requeijão

Sanduíche
bisnaguinha recheada de peito de frango
desfiado com maionese e alface;
bisnaguinha recheada de pernil desfiado
com molho de tomate

Mini Cachorro Quente
Mini Chesseburger
Canudo ou barquete grande
recheado palmito
Base mini pizza

SALGADOS COM ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 48 HORAS OU MEDIANTE CONSULTA PRÉVIA

Risoles Frango Requeijão, Carne, Palmito Croquete de Milho, Camarão com Milho Cuscuz (peça inteira ou por cento) Quiche de Alho poró

Voil au vant

Carolinas

Croissants

Sanduíches; Mini Cachorro Quente,

Mini Chesseburger Canudos

Barquetes

0%
LACTOSE



Linha Zero Lactose

Bolo Brigadeiro tradicional



Bolo Sedução

(cobert: brigadeiro com raspas choc e bombom)



Bolo Blackwhite

(cobert: brigadeiro com raspas choc preto)



Bolo Rossonero



Bolo cenoura com cobertura calda chocolate

Bolo cenoura com cobertura brigadeiro e raspas choc

(Opção: granulado)



Bolo frutas

(rech: creme com frutas e cobert marshmellow com frutas diversas)



Bolo de Morango

((rech com creme e morango, coberto com marshmellow enfeitado com morangos))



Brigadeiro



Beijinho