

MENU PÁSCOA 2026



atelier d'
A LANCHONETE

Nesta Páscoa quisemos pegar nas principais receitas de família e criar algo para você oferecer aquela pessoa amada, e também para recheiar a mesa da sua casa nesta data tão especial.

TUDO FEITO ARTESENALMENTE, COM MUITO CARINHO E CUIDADO.



atelier d'
A LANCHONETE

atelier d'
A LANCHONETE



TRIO DE OVOS

Uma caixinha para oferecer a quem você ama!

Três ovos de 50g recheados com cenoura e brigadeiro, doce de leite e paçoca e brigadeiro com côco

15€

atelier d'
A LANCHONETE



COELHO DE BRIGADEIRO

Um bolinho para animar sua mesa de Páscoa!

Bolo de 500g com camadas de cenoura e brigadeiro, finalizado com orelhas de chocolate

14€

UMA MESA DE CLÁSSICOS



BOLO BRIGADEIRO

Bolo de chocolate, recheado e coberto de brigadeiro bem cremoso.

PEQ: 32€ GRANDE: 55€

BOLO CENOURA COM BRIGADEIRO

Bolo cenoura com uma piscina de brigadeiro cremoso.

PEQ: 28€ GRANDE: 45€



BOLO DE MILHO

Aquele clássico bolo de milho cremoso.

GRANDE: 33€

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

Pudim da Dona Paula, de leite condensado com muita calda.

GRANDE: 35€



atelier d'
A LANCHONETE

atelier d'
A LANCHONETE



ENCOMENDAS

*Através do email atelier@alanchonete.pt,
Instagram ou diretamente nas lojas,
até dia 1 de Abril.*