



Lua DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL

ENCOMENDAS

INFORMAÇÕES IMPORTANTES



TODAS AS NOSSAS CRIAÇÕES
SÃO FEITAS EXCLUSIVAMENTE
POR ENCOMENDA.



AS ENCOMENDAS DEVEM SER EFETUADAS
COM, NO MÍNIMO,
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA,
AO MAIS TARDAR.

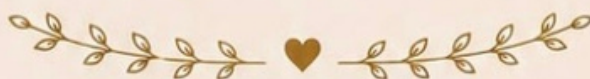


PARA BOLOS PERSONALIZADOS
OU GRANDES EVENTOS,
RECOMENDAMOS QUE A ENCOMENDA
SEJA FEITA COM VÁRIOS DIAS
DE ANTECEDÊNCIA.



PARA ENCOMENDAR OU OBTER
MAIS INFORMAÇÕES, CONTACTE-NOS
ATRAVÉS DAS NOSSAS REDES SOCIAIS
OU DIRETAMENTE NA PASTELARIA.

*Cada bolo é preparado com tempo,
dedicação e muito amor.* 





LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL

SOB
ENCOMENDA



CHARLOTTE

Charlotte Framboesa • Charlotte Morango • Charlotte Frutos Vermelhos • Charlotte Frutos Amarelos
Charlotte Framboise • Charlotte Fraise • Charlotte Fruits Rouges • Charlotte Fruits Jaunes
Raspberry Charlotte • Strawberry Charlotte • Red Berries Charlotte • Yellow Fruits Charlotte

CHARLOTTE FRAMBOESA



Charlotte artesanal preparada com biscoitos cuillère feitos na nossa pastelaria, mousse leve e generosamente recheada com framboesas frescas da estação, à parte e por cima, pistácios torrados e flores comestíveis.

Charlotte artisanale réalisée avec des biscuits cuillères faits maison dans notre pâtisserie, mousse légère et généreusement garnie de framboises fraîches de saison, à l'intérieur et à l'extérieur, pistaches torréfiées et fleurs comestibles.

Artisanal Charlotte made with homemade ladyfingers in our pastry kitchen, light mousse generously filled with fresh seasonal raspberries, both inside and on top, roasted pistachios and edible flowers.

CHARLOTTE MORANGO



Charlotte artesanal preparada com biscoitos cuillère feitos na nossa pastelaria, mousse leve e generosamente recheada com morangos frescos da estação, à parte e por cima, pistácios torrados e flores comestíveis.

Charlotte artisanale réalisée avec des biscuits cuillères faits maison dans notre pâtisserie, mousse légère et généreusement garnie de fraises fraîches de saison, à l'intérieur et à l'extérieur, pistaches torréfiées et fleurs comestibles.

Artisanal Charlotte made with homemade ladyfingers in our pastry kitchen, light mousse generously filled with fresh seasonal strawberries, both inside and on top, roasted pistachios and edible flowers.

CHARLOTTE FRUTOS VERMELHOS



Charlotte artesanal preparada com biscoitos cuillère feitos na nossa pastelaria, mousse leve e generosamente recheada com frutos vermelhos frescos da estação, à parte e por cima, pistácios torrados e flores comestíveis.

Charlotte artisanale réalisée avec des biscuits cuillères faits maison dans notre pâtisserie, mousse légère et généreusement garnie de fruits rouges frais de saison, à l'intérieur et à l'extérieur, pistaches torréfiées et fleurs comestibles.

Artisanal Charlotte made with homemade ladyfingers in our pastry kitchen, light mousse generously filled with fresh seasonal red berries, both inside and on top, roasted pistachios and edible flowers.

CHARLOTTE FRUTOS AMARELOS



Charlotte artesanal preparada com biscoitos cuillère feitos na nossa pastelaria, mousse leve e generosamente recheada com frutos amarelos frescos da estação, à parte e por cima, pistácios torrados e flores comestíveis.

Charlotte artisanale réalisée avec des biscuits cuillères faits maison dans notre pâtisserie, mousse légère et généreusement garnie de fruits jaunes frais de saison, à l'intérieur et à l'extérieur, pistaches torréfiées et fleurs comestibles.

Artisanal Charlotte made with homemade ladyfingers in our pastry kitchen, light mousse generously filled with fresh seasonal yellow fruits, both inside and on top, roasted pistachios and edible flowers.

TAMANHO / TAILLE / SIZE

	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
PEQUENO PETIT / SMALL	18 cm	4 a 5 porções / parts	34,00 €
MÉDIO MOYEN / MEDIUM	22 cm	6 a 8 porções / parts	46,00 €
GRANDE GRAND / LARGE	28 cm	10 a 12 porções / parts	56,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

- Encomenda mínima 48 horas de antecedência
- Commande minimum 48 heures à l'avance
- Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

- Pré-pagamento
- Paiement d'avance
- Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)

- Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
- Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
- Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

- Ingredientes de qualidade
- Ingrédients de qualité
- Quality ingredients

Doce é a vida.

OBRIGADO PELA SUA VISITA E VOLTE SEMPRE!





LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL



TARTE MYRTILO E BAUNILHA

Tarte Myrtille et Vanille • Blueberry Vanilla Tart



PT

Pasta sablée crocante, creme de amêndoa suave, confit de mirtilo, ganache de mirtilo intensa e ganache de baunilha.

Decorada com pistácios torrados, folhas de hortelã e um toque de confit.

FR

Pâte sablée croustillante, crème d'amande délicate, confit de myrtille, ganache myrtille intense et ganache vanille.

Décorée de pistaches torréfiées, feuilles de menthe et d'un soupçon de confit.

EN

Crispy shortbread pastry, delicate almond cream, blueberry confit, intense blueberry ganache and vanilla ganache.

Finished with roasted pistachios, mint leaves and a touch of confit.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
 Único	20 x 20 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima 48 horas de antecedência
-  Commande minimum 48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
-  Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

-  Ingredientes de qualidade
-  Ingrédients de qualité
-  Quality ingredients

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA

PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



TORTA DE FRUTOS FRESCOS

Tarte aux Fruits Frais • Fresh Fruit Tart



PT

Composta por um biscoito madeleine com frutos, um confit de manga e limão-verde, creme montado de mascarpone e frutos frescos da época.

FR

Composée d'un biscuit madeleine aux fruits, d'un confit de mangue et citron vert, de crème montée au mascarpone et de fruits frais de saison.

EN

Made with a fruit madeleine sponge, mango and lime confit, whipped mascarpone cream and fresh seasonal fruits.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
 PEQUENO PETIT / SMALL	20 cm	4 a 5 porções / parts	30,00 €
 MÉDIO MOYEN / MEDIUM	24 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €
 GRANDE GRAND / LARGE	26 cm	8 a 10 porções / parts	52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima
48 horas de antecedência
-  Commande minimum
48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)
-  Custom decoration
(supplement depending on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

-  Ingredientes de qualidade
-  Ingrédients de qualité
-  Quality ingredients



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL



BABA AO RUM

Baba au Rhum • Baba al Ron



PT

Baba embebido numa xarope de laranja e rum, recheado com confit e creme de laranja, coberto com creme montado de mascarpone e decorado com laranja confitada, baunilha e flores comestíveis.



FR

Baba imbibé d'un sirop à l'orange et au rhum, garni d'un confit et d'un crèmeux d'orange, surmonté de crème montée au mascarpone et décoré d'orange confite, de vanille et de fleurs comestibles.



EN

Baba soaked in orange and rum syrup, filled with confit and orange crèmeux, topped with whipped mascarpone cream and decorated with candied orange, vanilla and edible flowers.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
 Médio / Moyen / Medium	20 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €
 Grande / Grand / Large	24 cm	8 a 10 porções / parts	52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima
48 horas de antecedência
-  Commande minimum
48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)
-  Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

-  Ingredientes
de qualidade
-  Ingrédients
de qualité
-  Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS





LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL

SOB
ENCOMENDA



TARTE DE MORANGO E FRAMBOESA

Tarte Fraise Framboise • Strawberry Raspberry Tart



PT



Tarte composta por uma massa sablé, creme d'amêndoa, creme diplomata à baunilha, frambeesas frescas, morangos frescos e decorada com mirtilos e pistácios torrados.



FR

Tarte composée d'une pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate à la vanille, framboises fraîches, fraises fraîches et décorée de quelques myrtilles et pistaches torréfiées.



EN

Tart made with a shortbread crust, almond cream, vanilla diplomat cream, fresh raspberries, fresh strawberries and decorated with a few blueberries and roasted pistachios.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PORTIONS / SERVINGS

PREÇO
PREÇO / PRICE

Pequeno / Petit / Small

20 cm

4 a 5 porções / parts

34,00 €

Médio / Moyen / Medium

24 cm

6 a 8 porções / parts

46,00 €

Grande / Grand / Large

26 cm

8 a 10 porções / parts

56,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA



PRÉ-PAGAMENTO



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA
PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTESANAL



SOB
ENCOMENDA



TARTE DE FRAMBOESA

Tarte Framboise • Raspberry Tart



PT



Tarte composta por uma massa sablé, creme d'amêndoa, creme diplomata à baunilha, e framboesas frescas, decorada com pistáchios torrados.



FR

Tarte composée d'une pâte sablée, crème d'amande, crème diplomat à la vanille et framboises fraîches, décorée de pistaches torréfiées.



EN

Tart made with a shortbread crust, almond cream, vanilla diplomat cream and fresh raspberries, decorated with roasted pistachios.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
Pequeno / Petit / Small	20 cm	4 a 5 porções / parts	36,00 €
Médio / Moyen / Medium	24 cm	6 a 8 porções / parts	48,00 €
Grande / Grand / Large	26 cm	8 a 10 porções / parts	58,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA



PRÉ-PAGAMENTO



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



TARTE DE MORANGOS

Tarte aux Fraises • Strawberry Tart



PT



Base de massa sablée crocante, creme de amêndoa e creme diplomata leve e suave, coberta com morangos frescos e pistácios torrados. Uma combinação clássica, fresca e delicadamente equilibrada.



FR

Pâte sablée croustillante, crème d'amande et crème diplomate légère et onctueuse, garnie de fraises fraîches et de pistaches torréfiées. Une combinaison classique, fraîche et délicatement équilibrée.



EN

Crisp sablé pastry, almond cream and light diplomat cream, topped with fresh strawberries and roasted pistachios. A classic combination, fresh and delicately balanced.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

20 cm

4 a 5 porções / parts

30,00 €

Médio / Moyen / Medium

24 cm

6 a 8 porções / parts

40,00 €

Grande / Grand / Large

26 cm

8 a 10 porções / parts

50,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

Encomenda mínima
48 horas de antecedência

Commande minimum
48 heures à l'avance

Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

Pré-pagamento

Paiement d'avance

Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)

Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)

Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

Ingredientes
de qualidade

Ingrédients
de qualité

Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



TARTE DE LIMÃO MERENGADA

Tarte au Citron Meringuée • Lemon Meringue Tart



PT

Base de massa sablée crocante, creme de amêndoa delicado, lemon curd de limão fresco e merengue italiano levemente tostado. Uma combinação equilibrada entre o doce e o ácido, leve e irresistível.



FR

Pâte sablée croustillante, crème d'amande, lemon curd au citron frais et meringue italienne légère. Un équilibre parfait entre douceur et acidité, aérien et gourmand.



EN

Crisp shortcrust pastry, almond cream, lemon curd with fresh lemons and light Italian meringue. A perfect balance between sweetness and tartness, light and irresistible.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

20 cm

4 à 5 porções / parts

30,00 €

Médio / Moyen / Medium

24 cm

6 à 8 porções / parts

40,00 €

Grande / Grand / Large

26 cm

8 à 10 porções / parts

50,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

- Encomenda mínima 48 horas de antecedência
- Commande minimum 48 heures à l'avance
- Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

- Pré-pagamento
- Paiement d'avance
- Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

- Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
- Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
- Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

- Ingredientes de qualidade
- Ingrédients de qualité
- Quality ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



NUMBER CAKE

Number Cake • Number Cake



FRUTOS VERMELHOS

Fruits Rouges • Red Berries



PT

Composto por um biscoito madeleine com frutos, confit de frutos vermelhos, creme montado de mascarpone e frutos vermelhos frescos da época.

FR

Composé d'un biscuit madeleine aux fruits, d'un confit de fruits rouges, de crème montée au mascarpone et de fruits rouges frais de saison.

EN

Made with a fruit madeleine sponge, red berry confit, whipped mascarpone cream and fresh seasonal red berries.



FRUTOS AMARELOS

Fruits Jaunes • Yellow Fruits



PT

Composto por um biscoito madeleine com frutos, confit de frutos amarelos, creme montado de mascarpone e frutos amarelos frescos da época.

FR

Composé d'un biscuit madeleine aux fruits, d'un confit de fruits jaunes, de crème montée au mascarpone et de fruits jaunes frais de saison.

EN

Made with a fruit madeleine sponge, yellow fruit confit, whipped mascarpone cream and fresh seasonal yellow fruits.

TAMANHO TAILLE / SIZE	ALTURA DOS NÚMEROS HAUTEUR DES CHIFFRES NUMBER HEIGHT	NÚMERO DE PEÇAS NOMBRE DE PIÈCES NUMBER OF PIECES	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
Pequeno / Petit / Small	20–22 cm	2 números (dois dígitos)	10 à 12 parts	48,00 €
Grande / Grand / Large	26–28 cm	2 números (dois dígitos)	15 à 20 parts	80,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA



PRÉ-PAGAMENTO



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



TORTA DE MANGA E CHOCOLATE



Tarte Mangue Chocolat • Mango Chocolate Tart

PT

Torta composta por uma massa sablée, creme de amêndoa, puré de manga, creme Namelaka de chocolate e decoração de manga fresca.

FR

Tarte composée d'une pâte sablée, d'une crème d'amande, d'une purée de mangue, d'un pochage de crème Namelaka au chocolat et d'une décoration à la mangue fraîche.

EN

Tart made with a buttery sablé pastry, almond cream, mango purée, chocolate Namelaka cream and fresh mango decoration.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
Pequeno / Petit / Small	20 cm	4 à 5 partes	34,00 €
Médio / Moyen / Medium	24 cm	6 à 8 partes	46,00 €
Grande / Grand / Large	26 cm	8 à 10 partes	56,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA



PRÉ-PAGAMENTO



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO



INGREDIENTES DE QUALIDADE

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



ROYAL DE CHOCOLATE

Royal au Chocolat • Chocolate Royal



PT

Dacquoise de avelã, crocante de praliné e mousse de chocolate.

Dacquoise de avelã, crocante de praliné com amêndoas e avelãs, mousse leve de chocolate negro.

Decorado com cacau em pó, pérolas de chocolate, pistácios torrados e um macaron.

FR

Dacquoise noisette, croustillant praliné et mousse au chocolat.

Dacquoise noisette, croustillant praliné aux amandes et noisettes, mousse légère au chocolat noir.

Décoré de cacao en poudre, perles de chocolat, pistaches torréfiées et un macaron.

EN

Hazelnut dacquoise, praline crunch and chocolate mousse.

Hazelnut dacquoise, praline crunch with almonds and hazelnuts, light dark chocolate mousse.

Decorated with cocoa powder, chocolate pearls, roasted pistachios and a macaron.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
Pequeno / Petit / Small	14 cm	4 pessoas / personnes / people	33,00 €
Médio / Moyen / Medium	20 cm	6 pessoas / personnes / people	45,00 €
Grande / Grand / Large	24 cm	8 pessoas / personnes / people	56,00 €
Muito Grande / Très Grand / Extra Large	26 cm	10 a 12 pessoas / personnes / people	64,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

- Encomenda mínima 48 horas de antecedência
- Commande minimum 48 heures à l'avance
- Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

- Pré-pagamento
- Paiement d'avance
- Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)

- Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
- Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
- Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

- Ingredientes de qualidade
- Ingrédients de qualité
- Quality ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



COROA DE FRUTOS FRESCOS

Couronne de Fruits Frais • Fresh Fruit Wreath



PT

Base de massa sablée crocante,
creme de amêndoa delicado,
creme pastelaria à baunilha
e seleção de frutos frescos da época,
pistaches torrêfiées.
Uma combinação leve,
fresca e colorida,
perfeita para qualquer ocasião.

FR

Pâte sablée croustillante,
crème d'amande délicate,
crème pâtissière à la vanille
et assortiment de fruits frais de saison,
pistaches torrêfiées.
Une combinaison légère,
fraîche et colorée,
parfaite en toute occasion.

EN

Crisp shortcrust pastry,
delicate almond cream,
vanilla pastry cream
and a selection of fresh seasonal fruits,
roasted pistachios.
A light, fresh and colorful
combination,
perfect for any occasion.

TAMANHO TAILLE / SIZE

DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES PARTS / SERVINGS

PREÇO PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

20 cm

4 a 5 porções / parts

34,00 €

Médio / Moyen / Medium

24 cm

6 a 8 porções / parts

46,00 €

Grande / Grand / Large

28 cm

8 a 10 porções / parts

56,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima
48 horas de antecedência
-  Commande minimum
48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)
-  Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

-  Ingredientes
de qualidade
-  Ingrédients
de qualité
-  Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL

SOB
ENCOMENDA

BOLO DE MORANGOS

Fraisier • Strawberry Cake



 PT

Biscoito génoise macio, creme diplomata de baunilha, morangos frescos, compota de morango e pistáchios torrados. Uma combinação clássica, fresca e irresistível.

 FR

Biscuit génoise moelleux, crème diplomate à la vanille, fraises fraîches, confit de fraises et pistaches torréfiées. Une combinaison classique, fraîche et irrésistible.

 EN

Soft genoise sponge, vanilla diplomat cream, fresh strawberries, strawberry confit and roasted pistachios. A classic, fresh and irresistible combination.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PARTS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
Pequeno / Petit / Small	16 cm	4 a 5 porções / parts	32,00 €
Médio / Moyen / Medium	20 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €
Grande / Grand / Large	24 cm	8 a 10 porções / parts	52,00 €
Muito Grande / Très Grand / Extra Large	26 cm	10 a 12 porções / parts	64,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima 48 horas de antecedência
-  Commande minimum 48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
-  Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

-  Ingredientes de qualidade
-  Ingrédients de qualité
-  Quality ingredients

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



COROA DE FRAMBOESA

Couronne Framboise • Raspberry Wreath



 **PT**

Base de massa sablée crocante, creme de amêndoa delicado, creme pastaleira de framboesa, framboesas frescas e compota de framboesa no interior de algumas framboesas, pistaches torrêfies e açúcar em pó.

Uma combinação fresca, frutada e irresistível.

 **FR**

Pâte sablée croustillante, crème d'amande délicate, crème pâtissière à la framboise, framboises fraîches et confit de framboise à l'intérieur de certaines framboises, pistaches torrêfiées et sucre glace. Une combinaison fraîche, fruitée et irrésistible.

 **EN**

Crisp shortcrust pastry, delicate almond cream, raspberry pastry cream, fresh raspberries and raspberry confit inside some raspberries, roasted pistachios and icing sugar. A fresh, fruity and irresistible combination.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

20 cm

4 a 5 porções / parts

34,00 €

Médio / Moyen / Medium

24 cm

6 a 8 porções / parts

46,00 €

Grande / Grand / Large

28 cm

8 a 10 porções / parts

56,00 €

Muito Grande / Très Grand / Extra Large

26 cm

10 a 12 porções / parts

64,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

 Encomenda mínima
48 horas de antecedência

 Commande minimum
48 heures à l'avance

 Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

 Pré-pagamento

 Paiement d'avance

 Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

 Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)

 Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)

 Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

 Ingredientes
de qualidade

 Ingrédients
de qualité

 Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



TROPÉZIENNE

Tropézienne • Tropézienne



 PT

Brioche macia e levemente aromática, recheada com creme diplomata à baunilha e finalizada com açúcar pérola.

 FR

Brioche moelleuse et légèrement aromatisée, garnie de crème diplomate à la vanille et parsemée de sucre perlé.

 EN

Soft and lightly aromatic brioche filled with vanilla diplomat cream and topped with pearl sugar.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
Pequeno / Petit / Small	16 cm	4 pessoas / personnes / people	28,00 €
Médio / Moyen / Medium	20 cm	6 pessoas / personnes / people	38,00 €
Intermédio / Intermédiaire / Intermediate	24 cm	8 pessoas / personnes / people	46,00 €
Grande / Grand / Large	26 cm	10 pessoas / personnes / people	54,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima 48 horas de antecedência
-  Commande minimum 48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
-  Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES DE QUALIDADE

-  Ingredientes de qualidade
-  Ingrédients de qualité
-  Quality ingredients

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



SAINT-HONORÉ

Saint-Honoré • Saint-Honoré



PT

Choux caramelizados, chantilly de baunilha e massa folhada.

Choux crocantes caramelizados recheados com creme de pasteleiro, chantilly leve de baunilha, sobre base de massa folhada crocante. Decorado com pistaches torrados, de crocantes de amêndoas e pérolas de chocolate.



FR

Choux caramélisés, chantilly vanille et pâte feuilletée.

Choux caramélisés garnis de crème pâtissière, chantilly légère à la vanille, sur une base croustillante de pâte feuilletée. Décoré de pistaches torréfiées, de croquants d'amandes et de perles de chocolat.



EN

Caramelized choux, vanilla whipped cream & puff pastry.

Caramelized choux filled with pastry cream, light vanilla whipped cream, on a crisp puff pastry base. Decorated with roasted pistachios, almond crunch and chocolate pearls.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PORTIONS / SERVINGS	PREÇO PREÇO / PRICE
Pequeno / Petit / Small	14 cm	4 a 5 porções / parts	32,00 €
Médio / Moyen / Medium	18 cm	6 a 8 porções / parts	43,00 €
Grande / Grand / Large	20 cm	8 a 10 porções / parts	54,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

- Encomenda mínima
48 horas de antecedência
- Commande minimum
48 heures à l'avance
- Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

- Pré-pagamento
- Paiement d'avance
- Advance payment



DECORAÇÃO PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

- Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
- Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)
- Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

- Ingredientes
de qualidade
- Ingrédients
de qualité
- Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



PARIS-BREST



PT

Coroa de massa choux recheada com um delicioso creme praliné, decorada com amêndoas laminadas caramelizadas e avelãs torradas.



FR

Couronne de pâte à choux garnie d'une onctueuse crème pralinée, parsemée d'amandes effilées caramélisées et de noisettes torréfiées.



EN

Choux pastry ring filled with smooth praline cream, topped with caramelised flaked almonds and roasted hazelnuts.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

14 cm

4 a 5 porções / parts

30,00 €

Médio / Moyen / Medium

18 cm

6 a 8 porções / parts

40,00 €

Grande / Grand / Large

20 cm

8 a 10 porções / parts

50,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

Encomenda mínima
48 horas de antecedência

Commande minimum
48 heures à l'avance

Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

Pré-pagamento

Paiement d'avance

Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)

Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)

Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

Ingredientes
de qualidade

Ingrédients
de qualité

Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



PARIS-BREST

Chocolate



PT

Coroa de massa choux recheada com um delicioso creme de chocolate e finalizada com um crocante de amêndoa.



FR

Couronne de pâte à choux garnie d'une onctueuse crème au chocolat et parsemée d'un croquant d'amande.



EN

Choux pastry ring filled with smooth chocolate cream and topped with a crunchy almond brittle.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

14 cm

4 a 5 porções / parts

32,00 €

Médio / Moyen / Medium

18 cm

6 a 8 porções / parts

42,00 €

Grande / Grand / Large

20 cm

8 a 10 porções / parts

52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

Encomenda mínima
48 horas de antecedência

Commande minimum
48 heures à l'avance

Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

Pré-pagamento

Paiement d'avance

Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)

Décorations personnalisables
(supplément selon la demande)

Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

Ingredientes
de qualidade

Ingrédients
de qualité

Quality
ingredients

PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



TRÊS CHOCOLATES

Three Chocolates • Trois Chocolats



 **PT**

Biscuit madeleine de chocolate, três mousses de chocolate: chocolate negro, chocolate branco e chocolate de leite, finalizado com um glaçagem de chocolate. Uma combinação suave, intensa e equilibrada.

 **FR**

Biscuit madeleine au chocolat, trois mousses au chocolat : chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait, recouvert d'un glaçage au chocolat. Une combinaison douce, intense et équilibrée.

 **EN**

Chocolate madeleine biscuit, three chocolate mousses: dark chocolate, white chocolate and milk chocolate, topped with a chocolate glaze. A smooth, intense and perfectly balanced combination.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PARTS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
Pequeno / Petit / Small	14 cm	4 a 5 porções / parts	32,00 €
Médio / Moyen / Medium	18 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €
Grande / Grand / Large	20 cm	8 a 10 porções / parts	52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima 48 horas de antecedência
-  Commande minimum 48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável (suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisables (supplément selon la demande)
-  Custom decoration (supplement depending on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

-  Ingredientes de qualidade
-  Ingrédients de qualité
-  Quality ingredients

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



FLORESTA NEGRA

Forêt Noire • Black Forest Cake



 PT

Biscuit de chocolate, cerejas amarena, biscoito de chocolate embebido em kirsch, compota de cereja, creme batido com mascarpone e raspas de chocolate. Uma combinação intensa e elegante entre o chocolate e a cereja.

 FR

Biscuit chocolat, cerises amarena, biscoit chocolat imbibé au kirsch, confit de cerises, crème fouettée au mascarpone et copeaux de chocolat. Une alliance intense et raffinée entre le chocolat et la cerise.

 EN

Chocolate sponge, amarena cherries, chocolate sponge soaked with kirsch, cherry jam, whipped mascarpone cream and chocolate shavings. An intense and elegant combination of chocolate and cherry.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PARTS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
Pequeno / Petit / Small	16 cm	4 a 5 porções / parts	32,00 €
Médio / Moyen / Medium	20 cm	6 a 8 porções / parts	42,00 €
Grande / Grand / Large	24 cm	8 a 10 porções / parts	52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima
48 horas de antecedência
-  Commande minimum
48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
-  Décorations personnalisable:
(supplément selon la demande)
-  Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

-  Ingredientes
de qualidade
-  Ingrédients
de qualité
-  Quality
ingredients

LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



BOLO DE FRAMBOESAS

Framboisier • Raspberry Cake



 **PT**

Biscoito dacquoise, creme pastelaria de framboesa, compota de framboesa, framboesas frescas e ganache de baunilha. Uma combinação frutada, cremosa e equilibrada, leve e irresistível.



 **FR**

Biscuit dacquoise, crème pâtissière à la framboise, confit de framboise, framboises fraîches et ganache vanille. Une combinaison fruitée, onctueuse et équilibrée, légère et irrésistible.



 **EN**

Dacquoise biscuit, raspberry pastry cream, raspberry confit, fresh raspberries and vanilla ganache. A fruity, creamy and balanced combination, light and irresistible.

TAMANHO TAILLE / SIZE	DIÂMETRO DIAMÈTRE / DIAMETER	PORÇÕES PARTS / SERVINGS	PREÇO PRIX / PRICE
Pequeno / Petit / Small	14 x 14 cm	4 porções / parts	35,00 €
Médio / Moyen / Medium	18 x 18 cm	6 a 8 porções / parts	45,00 €
Grande / Grand / Large	20 x 20 cm	8 a 10 porções / parts	55,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA

-  Encomenda mínima
48 horas de antecedência
-  Commande minimum
48 heures à l'avance
-  Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO

-  Pré-pagamento
-  Paiement d'avance
-  Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)

-  Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)
-  Décoration personnalisable
(supplément selon la demande)
-  Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE

-  Ingredientes
de qualidade
-  Ingrédients
de qualité
-  Quality
ingredients



PASTELARIA DE EXCELÊNCIA PARA OS SEUS MOMENTOS ESPECIAIS



LUA DE AÇÚCAR

PASTELARIA ARTISANAL



SOB
ENCOMENDA



ENTREMET

Chocolate, Manga & Maracujá



PT

Biscuit madeleine, mousse de chocolate e mousse de manga e maracujá. Cobertura de confit de manga e maracujá. Uma combinação exótica, fresca e intensamente saborosa.



FR

Biscuit madeleine, mousse au chocolat et mousse mangue et passion. Nappage de confit de mangue et fruit de la passion. Une alliance exotique, fraîche et intensément gourmande.



EN

Madeleine biscuit, chocolate mousse and mango & passion fruit mousse. Topped with a mango and passion fruit confit. An exotic, fresh and intensely delicious combination.

TAMANHO
TAILLE / SIZE

DIÂMETRO
DIAMÈTRE / DIAMETER

PORÇÕES
PARTS / SERVINGS

PREÇO
PRIX / PRICE

Pequeno / Petit / Small

14 cm

4 a 5 porções / parts

32,00 €

Médio / Moyen / Medium

18 cm

6 a 8 porções / parts

42,00 €

Grande / Grand / Large

20 cm

8 a 10 porções / parts

52,00 €



ENCOMENDA MÍNIMA
48 HORAS DE ANTECEDÊNCIA



Encomenda mínima
48 horas de antecedência



Commande minimum
48 heures à l'avance



Minimum 48 hours
advance order



PRÉ-PAGAMENTO



Pré-pagamento



Païement d'avance



Advance payment



DECORAÇÃO
PERSONALIZÁVEL
(SUPLEMENTO CONFORME
A SOLICITAÇÃO)



Decoração personalizável
(suplemento conforme a demanda)



Décoration personnalisable
(supplément selon la demande)



Custom decoration
(supplement depending
on the request)



INGREDIENTES
DE QUALIDADE



Ingredientes
de qualidade



Ingrédients
de qualité



Quality
ingredients



OBRIGADO
por escolher
Lua de Açúcar



CADA ENCOMENDA É FEITA COM
DEDICAÇÃO, CARINHO E OS MELHORES
INGREDIENTES, PARA TORNAR OS SEUS
MOMENTOS AINDA MAIS DOCES.



*Até à próxima
doçura!* 

Lua de Açúcar

PASTELARIA ARTESANAL

