

CATÁLOGO EVENTOS

DAN MARQUES
CHOCOLATES



PROPOSTA E PROPÓSITO

A **Dan Marques Chocolates** transforma o momento do doce em uma experiência sensorial inesquecível, unindo a alta confeitaria artesanal a um design elegante e personalizado para casamentos e grandes eventos.

Proposta de Valor

- **Alta Chocolataria Artesanal:** Utilização de chocolates nobres e ingredientes selecionados para garantir sabor equilibrado, texturas marcantes e acabamento impecável.
- **Design e Personalização:** Criação de bombons, trufas e doces finos sob medida, combinando as cores, paletas e identidade visual de cada celebração.
- **Experiência Visual e Sensorial:** Doces idealizados não apenas para ter um sabor excepcional, mas também para compor a estética das mesas de doces como verdadeiras joias comestíveis.

Propósito

Marcar momentos inesquecíveis através da doçura e do afeto, transformando a mesa de doces em um ponto central de conexão, sofisticação e celebração da história de cada casal ou anfitrião.



BOMBONS





SABORES DAN MARQUES COM DESIGNER FIXO

- Maracujá e Mel
- Limão e Manjeriçã
- Amazônia (Chocolate amargo com especiarias amazônicas)
- Frutas Vermelhas Brasileiras
- Cafezal (Chocolate amargo com toque de café)
- Borogodó (ganache de chocolate branco com cumaru)

SABORES ESPECIAIS

- Caramelo
- Avelã
- Vinho
- Doce de leite com Nozes

SABORES DAN MARQUES

R\$ 250 50 uni

SABORES ESPECIAIS

R\$ 215 50 uni



PERSONALIZADOS: Seus Bombons, Suas Histórias

Criamos experiências autorais e inesquecíveis para o seu evento ou momento especial. Nossos bombons personalizados são feitos sob encomenda para traduzir a sua essência em sabor.

Combinamos técnicas de alta chocolateria com ingredientes selecionados para desenhar perfis aromáticos únicos. Conte-nos sua ideia, suas memórias afetivas ou os sabores que você mais ama, e transformaremos sua inspiração em uma coleção exclusiva de joias comestíveis.

SABORES PERSONALIZADOS

R\$ 380 50 uni

MINI TORTAS

The image shows several mini tortas arranged on a light-colored surface. There are two main types: one with a dark chocolate filling topped with hazelnuts, and another with a white filling topped with raspberries and green garnishes. The tortas are small and round, with a golden-brown crust.



MINI TORTINHAS

- Frutas Vermelhas e Ganache de Cumaru
- Chocolate Meio Amargo e Avelã
- Limão e Amora
- Maçã

R\$ 195 25 uni

INVESTIMENTO E FORMAS DE PAGAMENTO

A confirmação do pedido é realizada após a assinatura do contrato e/ou mediante pagamento de 50% do valor total. O restante do valor deve ser pago até um dia antes da data do evento.

**** Os valores não incluem forminhas ou suporte de montagem de mesa. Nossa sugestão é que os bombons sejam dispostos diretamente em suportes ou na mesa.****

**** Os Valores não incluem taxa de entrega.****

MONTAGEM DE MESA

**** MONTAGEM NO LOCAL DA FESTA | serviço com valor adicional a depender do endereço. Não fazemos a reposição da mesa durante o evento e não nos responsabilizamos pelo manuseio inadequado realizado por terceiro.****

**** RETIRADA E/OU ENTREGA | caso o serviço de montagem não seja contratado, o pedido deve ser retirado na nossa produção na Rua João Thomazini, 282 - Jd México, dentro do nosso horário de funcionamento. Caso necessário entrega por nossa parte cobrada taxa de entrega.****

	TAXA DE ENTREGA	MONTAGEM DE MESA
ATÉ 3KM	R\$ 7	R\$ 120
ATÉ 8KM	R\$ 13	R\$ 180
ATÉ 15KM	R\$ 25	R\$ 280
RAIO ACIMA DE 15KM	CONSULTAR VALORES	

The background of the image shows a wooden surface with two trays of chocolates. The top tray is white and contains many small, round, light green chocolates. The bottom tray is white with a marble pattern and contains many small, triangular, dark brown chocolates. In the top right corner, there is a chocolate mold and a piece of chocolate.

DAN MARQUES
CHOCOLATES



www.danmarques.com.br