

Curso Completo de Cestas de Café da Manhã



MATERIAL NECESSÁRIO PARA INICIAR O SEU NEGÓCIO

- Cestas de tamanhos e modelos variados, com o tempo você vai perceber qual o tipo mais procurado.
- Sachês de chá, café, capuccino, açúcar, geléia, manteiga, mel, io-io cream, etc...
- Pães, doces e neutros congelados, são muito mais práticos.
- Suco, chá, leite, achocolatados, cereais, cereal em barra.
- Papel celofane para envolver as cestas, papel de seda, palha, papel crepom, papeis diversos.
- Xícaras. Talheres em inox, pequeno estoque para cesta banho e maternidade.
- Descartáveis, talheres, guardanapos, pratos, bandeja de isopor, papel filme, saquinhos de celofane,
- Fitas variadas, fitilho, arame, flores desidratadas e de seda, trigo, folhagens. (artigos de decoração de época).
- Pistola de cola quente, refil de cola, alicate, tesoura, durex.
- Material de escritório, lista de tipos de cestas com preço, devem estar sempre a mão.
- Caderno para pedido (ex. cadastro de clientes).
- Telefone, secretária eletrônica, bip, se possível fax e/ou computador. Tudo que possa facilitar, e agilizar seu negócio.
- Guia de ruas.
- Meio de transporte próprio, ou empresas que façam entregas. (evite motoboy as vezes o risco não compensa)
- Publicidade.



INVESTIMENTO INICIAL:

Aproximadamente R\$400,00 para compra de cestas, caixas artesanais, fitas, itens alimentícios, canecas, talheres, bandejas, flores.

Mas isso vai depender de você, pode-se iniciar com um valor entre R\$100,00 e R\$200,00.

PREPARANDO SUAS CESTAS:

Seja criativa agindo sempre com bom senso, evite exageros e procure saber o que seu cliente realmente deseja.

Se possível deixe que ele escolha as cores e alguns detalhes como produtos preferidos da pessoa que irá receber o presente.

Isso tornará sua cesta personalizada.

- Higiene é indispensável.
- Cuidado com perfume pessoal, e mantenha os cabelos sempre presos.
- Na confecção de cestas comece por onde preferir, desde que faça sempre por partes.
- Na cozinha lave as frutas delicadamente de preferência com uma esponja (que deverá ser utilizada só para isso) em seguida enxugue, coloque em uma bandeja de isopor, e embrulhe com papel filme.
- Dicas sobre as frutas:
Elas devem estar sempre frescas e com aparência impecável, prefira as da época



sempre estão mais bonitas , com melhor qualidade e preço. As frutas para as cestas não devem ser cortadas, para não comprometer sua qualidade.

Para melhor conservação, lave as frutas, seque e coloque na última gaveta da geladeira.

Forre e cubra as frutas com toalha de papel.

- Lave as xícaras e pires, coloque a toalhinha rendada, e embale com papel filme ou celofane.
- Embale frios e pães.
- Adiante tudo o que for possível, assim tudo sairá com maior capricho, e evitará desastres de última hora.
- Deixe sempre laços, e arranjos prontos, sachês e talheres embalados, etc...
- Fique sempre atenta ao estoque mínimo, para que não falte nada de última hora.
- Caso aconteça um imprevisto e você precise substituir algum item, sempre avise o cliente antecipadamente.

CONECTE-SE AO MUNDO:

A cada dia é maior a importância e participação dos computadores em nossa vida.

Eles estão em tudo: no controle bancário, no supermercado, nos serviços, no fornecimento de notícias, dados e informações.

A sociedade está totalmente informatizada e globalizada.



A Internet adquiriu um papel super importante.
A todo instante lemos sobre namoros na Internet, divulgação de fotos, troca de informações, negócios, acesso a notícias, pessoas fazendo amizades virtuais por toda parte do mundo.
Por isso devemos abandonar aquela idéia de alguns anos que o computador seria coisa apenas para trabalhos de empresas sofisticadas, ou “brinquedo” dos filhos com aqueles “games” incríveis.
Hoje o computador é parte integrante de nossas vidas e se ainda não está fazendo parte da sua rotina, prepare-se e comece a usá-lo desde já.
Não existe mais necessidade de cursos especiais para aprender a usar o computador. Basta um pouquinho de bom senso, algumas dicas (peça para seus amigos ou mesmo para seu filho) e deixar o medo de lado.
Abaixo a “microfobia” (medo dos micros)!!!
Mergulhe neste novo mundo!!!
Há muitas coisas interessantes em que o microcomputador irá ajudá-lo no dia-a-dia. Desde o controle de despesas, a agenda de compromissos, o arquivo de receitas, o álbum de fotos da família, o diário, os aniversários e telefones de amigos e parentes, etc, etc, etc...
Um bom motivo para usar o computador? A Internet, naturalmente!



INTERNET:

A Internet é uma rede que interliga milhões de computadores pelo mundo inteiro, permitindo que seu micro pessoal tenha acesso a informações contidas em outros micros.

Você deixa de estar limitado aos seus disquetes, CDs, e poderá ver fotos da NASA, obras do Louvre, dados de artistas, uma infinidade de coisas.

A ligação de seu micro na Internet é feita através do telefone. Seu computador precisa ter um acessório chamado “modem”, que permite que o seu micro “telefone” para o micro de uma empresa que está ligada na internet. Esta empresa é chamada “provedor” e você precisará inscrever-se num provedor de sua cidade.

Ao “telefonar” para seu provedor, seu micro terá os problemas normais que nós temos: encontrar linhas ocupadas, perceber que a linha caiu no meio da conversa, etc...

Mas isso não tem importância, continue.

Depois de identificar-se através de uma senha, você estará conectado à Internet.

Então é só “navegar”.

Isto é feito com programa de navegação, chamado Browser (você já deve ter ouvido falar no Microsoft Explorer ou no Netscape Navigator). Com eles bastará identificarmos qual o computador que desejamos “entrar” para ler, imprimir e copiar dados.

Estes computadores estão espalhados pelo mundo todo, e por isso cada um deles recebe um código de identificação (vamos chamar este código de “endereço”).



A partir daí as coisas se tornam mais fáceis: basta você digitar o endereço onde estão os dados, e em seguida você estará

“visitando” a empresa desejada.

Estes endereços com dados comerciais, institucionais e de entretenimento são chamados “sites”.

Além disso, a Internet permitiu a democratização do “correio eletrônico” (chamado “E-mail”).

As pessoas podem ter uma caixa-postal eletrônica. Dela podem ser enviadas cartas e arquivos eletrônicos para outras caixas-postais eletrônicas e nela podemos receber dados similares.

Afinal para que serve a Internet: entretenimento ou instrumento comercial?

Como serão os negócios com cestas através da grande rede?

Muitas pessoas ainda não tiveram a oportunidade de conhecer a Internet, e sua curiosidade é cada vez maior.

Outras, tiveram um contato mínimo e superficial observando aquelas páginas de entretenimento, participando de bate-papos, piadas, notícias, TV e rádio.

Ainda são poucos aqueles que estão usando a grande rede para negócios em grande proporções, mas, todas as previsões confirmam: a Internet será um grande canal de negócios.

Claro que o entretenimento sempre será uma grande atração e estará sempre presente, mas os negócios serão muitos e muitos.

As negociações via computador não se limitarão às grandes empresas: provavelmente eles serão muito



mais freqüentes nos pequenos negócios e nas prestações de serviços.
No segmento de “Cestas” há um excelente potencial.
Basta imaginar 2 situações:
(com e sem a Internet).

COMPRANDO POR TELEFONE:

No escritório, na correria normal de todos os dias, ao manusear minha agenda, vejo que amanhã é aniversário da minha namorada.
UAU!!!! Quero agradá-la, e a melhor idéia é presentear-la com uma cesta especial.
Ótimo. Mas onde comprar? Procuro nos classificados, mas todas parecem iguais.
Depois de ler e reler, confio na minha sorte: telefonarei para o 7º anúncio do jornal (bem, 7 é o meu número de sorte). Tuém... tuém... ocupado.
Tento o próximo; uma amável senhora me atende e garante que liguei para o lugar certo: suas cestas são ma-ra-vi-lho-sas, seus preços reduzidos, etc, etc. como não se trata de uma cesta normal, passamos a detalhar os produtos que comporão o presente: definir entre marcas, tamanhos, sabores, acessórios, enfeites, etc... depois que repassamos cada item e de mais alguns minutos para cálculos, finalmente ela me informou o valor da cesta: R\$ 120,00.
PUXA????!!! TUDO ISSO?????!!!
Bem, estava um pouco fora do meu orçamento, mas ela insistiu em viabilizar o presente cortando um produto, substituindo um enfeite, modificando aqui e ali chegou a R\$ 95,00.
Antes de confirmar a compra, achei mais prudente obter pelo menos mais 2 preços de concorrentes.



Novas ligações, intermináveis questionários (será que ela prefere croissant de catupiry ou de frango?) e incontáveis cálculos e recálculos, até que, finalmente depois de quase 2 horas, lá estava eu com 3 opções: R\$ 95,00 x R\$ 56,00 x R\$ 70,00???????

Sem melhores referências, arrisquei e decidi pela intermediária... Deus me ajude!!!!
No dia seguinte, minha namorada telefonou agradecendo e comentando detalhes da cesta que eu nem imagino o que sejam...

COMPRANDO PELA INTERNET:

Na mesma situação, vem a mesma questão: onde comprar? Me conecto à Internet e peço para pesquisar “Cestas de Café”... em poucos segundos tenho uma lista de vários “sites” onde poderei comprá-la. Escolhi o 7º (de novo, prá dar sorte): na tela surgem dados da micro empresa, com fotos de cestas e uma lista de modelos disponíveis. Dei um click “Cestas de Namorados”....apareceram fotos de 6 tipos; depois surgiu uma ficha onde eu escolhi e indiquei os produtos desejados. Em segundos, lá estava o preço e uma ficha para preencher os dados da encomenda. Mandeï imprimir, voltei para a lista de empresas e escolhi outra... Não gostei.



As fotos mostravam cestas cuja decoração minha namorada não gostaria (eu sei como ela é fresca). Passei por outros 4 “endereço”, e obtive novos orçamentos e vi as diferenças de decoração e produtos.

Com os dados e fotos, pude tomar uma decisão segura e em minutos, fiz a encomenda.

No total gastei cerca de 25 minutos. Um pouco mais tarde recebi um e-mail confirmando a encomenda e garantindo a entrega conforme solicitado.

No dia seguinte, logo cedo, recebi um novo e-mail; era da “cesteira” e tinha uma foto digital da cesta que seria entregue alguns minutos depois (serviço normalmente disponível para cestas vip).

Adorei. Bem, foi só uma questão de tempo.

Logo depois chegou um novo e-mail: era da minha namorada.

Um belo cartão virtual dizendo que me amava, que a cesta era linda e com tudo o que ela gostava. Perfeita !

Apenas mais um detalhe: essa “compra pela Internet” já é possível; implantar este sistema tem um custo relativamente baixo.

Pense nisso, e “plugue-se”.



PREVISÃO DE VENDAS:

1. POTENCIAL DO MERCADO:

É representado pela capacidade total do mercado em absorver determinado tipo de produto e/ou serviço.

2. POTENCIAL DO SEU MERCADO:

É representado pela capacidade da sua empresa em produzir, e pelas suas condições de cobrir uma determinada parte do mercado, estando presente, ou não, um produto concorrente.

3. PREVISÃO DE SUAS VENDAS:

É representada pela capacidade de sua força de vendas, com os recursos e apoio necessários, em atingir o mercado prevendo o máximo que ela será capaz de vender.

4. LIMITES DAS SUAS VENDAS:

O máximo de vendas que uma empresa pode realizar está na razão direta das suas próprias limitações.



0 PROJETO DO PRODUTO:

O nascimento de um produto depende de fatores isolados ou conjugados de ordem:

1. PESSOAL DO PRODUTOR

“É o que sei fazer, e pode dar bons resultados”

2. EMPRESARIAL

“Podemos lançar um novo produto para aproveitar a ociosidade do equipamento”

3. MERCADOLÓGICA

“Estamos atendendo as faixas de consumo A e C, devemos lançar um produto para a faixa B”

“Existe uma demanda reprimida que os atuais fabricantes não conseguem atender”

“Precisamos completar a linha para não perder espaços no mercado”

4. ECONÔMICA

“Precisamos lançar um produto mais barato pela queda de poder de compra do mercado”

“Devemos aproveitar o resíduo da matéria prima do produto principal para um novo produto”



EIS O QUE RECOMENDAMOS PARA UM DESEMPENHO ALTAMENTE CRIATIVO:

Ao sair em busca de novas informações, seja um explorador.

Ao transformar dados em idéias novas, seja um artista.

Ao ponderar sobre uma idéia, seja um juiz.

Ao colocar sua idéia em prática, seja um guerreiro.

AÇÕES / INSTRUMENTOS PROMOCIONAIS:

- Propaganda/ Publicidade
 - Catálogos/ Folhetos
 - Mala-direta
 - Displays
 - Pontos de vendas
 - Stands em feiras
 - Demonstração
 - Brindes
 - Amostras grátis
 - Concursos
-
- Cupons de descontos
 - Impressos



- Viaturas/ transportes
- Vitrines
- Qualificação profissional (RH)
- Qualidade dos produtos
- Política comercial
- Relações comunitárias
- Filmes/Slides
- Seminários de vendas
- Eventos festivos
- Palestras/ Conferências
- Instalações
- Marca / Sinal / Logotipo
- Prêmios
- Identificação da empresa
- Cartazes
- Cartões de visita
- Formulários
- Uniformes Profissionais
- Embalagens
- Apresentação Funcional (RH)
- Serviço de atendimento
- Filosofia Empresarial
- Imagem institucional



- **PROPAGANDA** – Qualquer forma paga e impessoal de apresentação e promoção de bens, serviços e/ou idéias, por um patrocinador identificado (identificável).

- **PUBLICIDADE** – Estímulo impessoal da procura para um produto, negócio, pela divulgação de informações comerciais sobre o mesmo, através de meios de comunicação e que não seja paga pelo interessado (Patrocinador).

- **PROMOÇÃO COMERCIAL** – Ações de Marketing não diretamente de vendas, de propaganda ou de publicidade, que estimulam as compras ou o interesse por elas, por parte do consumidor (ou, estimula a eficácia do [RE] vendedor): eventos, concursos, exposições, etc...

- **VENDA PESSOAL** – Contato pessoal, com uma ou mais pessoas, visando a interessa-la na aquisição de um bem (ou troca).

R E F L I T A :

Qual o seu objetivo?

O que quer fazer?

Pode responder com uma ou duas frases?

Consegue colocar isso em forma de desenho?

É capaz de visualizar-se realizando seu objetivo?

Qual é o seu plano?

Como pretende ir daqui até lá?

Quais as cinco ou dez coisas mais importantes a fazer para alcançar sua meta?

Quais são as mais cruciais?

Quais as menos importantes?

Quais delas poderiam ser feitas hoje mesmo?

Quais dependem do que você fará amanhã?

É provável que enfrente várias pequenas batalhas a caminho do seu objetivo.

Você dispõe de uma estratégia?

Como pretende lidar com os obstáculos que surgirão pelo caminho?

Com força bruta? Com cortesia? À base da surpresa?

Recorrendo à diplomacia? Com inflexível persistência?

De que recursos você dispõe?

Tem uma armadura?

Quais são os seus aliados?

Conhece cinco pessoas que possam ajudá-lo a chegar onde pretende?

Quem já fez algo parecido com o que você deseja realizar?

O que pode aprender com essas pessoas?



Se você abordar pessoas na rua e perguntar se elas querem ficar ricas, 90 por cento vão responder: “Claro que sim”.

Mas estarão dispostas a fazer o que for necessário para chegar ao sucesso?

Bem poucas.

Arthr Rock, capitalista

IMAGINE COMO VAI VENDER SUA IDÉIA:

Sintonize seu objetivo e concentre-se nele.

Se tentar fazer cinquenta coisas diferentes ao mesmo tempo, não vai fazer bem nenhuma delas.

Descubra as batalhas que valem a pena e quais as que são mera perda de tempo e energia.

Comprometa-se com o sucesso.

Considere os sacrifícios que terá que fazer.

Pese as conseqüências de um eventual fracasso.

Não se considere satisfeito enquanto não tiver dado o melhor de si.

Se você quer ser um profissional de cestas, fique atento para não cometer alguns “pecados”.



Acredite: tudo o que descrevemos abaixo aconteceu de verdade com pessoas não preparadas para realizar um trabalho profissional.

. Combinar com a pessoa que está comprando a cesta, que o pagamento será feito na hora, no próprio local da entrega. Chegando lá, por uma “pequena” falta de atenção, acabar cobrando do próprio presenteado.

- . Cair no “trote da cesta”: a pessoa liga, passa o pedido, diz que vai pagar no local ou no dia seguinte; você entrega (ou tenta entregar) sua cesta mais cara... mas o local não existe, a pessoa não existe e o pagamento nunca vai existir...
- . Você tem que sair e deixa a empregada atendendo o telefone. Só que ela não sabe anotar recados e nem sabe muito bem que você faz cestas... Justo neste dia, aquela empresa que você estava esperando há tanto tempo, resolve encomendar várias cestas...
- . O cliente faz um depósito antecipado e você cobra novamente.
- . Não entregar a cesta no horário combinado. Pior ainda: não entregar no dia combinado...
- . Deixar a cesta na portaria do prédio e não protocolar a entrega. Se alguma coisa der errado, como por exemplo, a cesta de café da manhã chegar às mãos do presenteado só na hora do jantar, ou alguma coisa “desaparecer”, a culpa vai ser de quem faz a cesta...



- . Trocar os cartões das cestas. Isso pode dar uma confusão...
- . Você trabalha em casa. Toca o telefone. É um possível cliente. Seu filho de 4 anos atende a ligação e depois de fazer todas aquelas “gracinhas”, grita (mas grita mesmo): MANHÊEE!!! É UMA MULHER QUERENDO COMPRAR CESTA!
- . Entregar uma cesta e não receber o pagamento por ela.
- . Um cliente resolve ir pessoalmente encomendar uma cesta e vai até seu local de trabalho. Lá ele é recepcionado por seus cachorros que fazem “festa” correndo pela sala, por seu gato que insiste em afiar as unhas no visitante, tudo em meio as cestas, alimentos e enfeites espalhados pelo chão, cadeiras e mesas...
- . Aceitar do cliente um cheque pré-datado e depositá-lo antes da data combinada.
- . Cliente fantasma. Você recebeu uma encomenda por telefone. A pessoa deixa como referência um número de telefone. Só que este é uma caixa postal de recados. Mesmo assim você entrega a cesta... Só que a pessoa não é conhecida, o local até existe mas ninguém encomendou nada, e o pagamento, bem esse você já sabe...
- . Outro fantasma. Ele encomenda a cesta, dá o telefone para confirmação do pedido. Só que você liga em seguida para o cliente e ele está lá, confirma tudo direitinho. Você vai fazer a entrega e descobre que era trote. Você liga novamente para



aquele telefone e descobre que o número é de um orelhão comunitário.

- . Pior ainda é o “depósito fantasma”. É feito num caixa eletrônico com um valor declarado mas com o envelope vazio. Se a confirmação demorar para ser feita e você confiar só no comprovante provisório, corre o risco de ficar sem o pagamento...
- . Cuidado se você não domina bem um determinado idioma. Trocar palavras com pronúncias parecidas pode ser desastroso. Em francês, por exemplo, se você trocar o “Sans” que significa “sem” pelo “cinq” que significa “cinco” na hora de pedir um café da manhã sem ovos num hotel na França, você corre o risco de receber seu “petit déjeuner” com colesterol demais para o seu gosto...
- . Falando em pronúncia, tem o caso daquela senhora que anunciou um curso de cestas num conhecido jornal. Ao ligarem para ela solicitando mais informações, ele explica que ensina a fazer cesta de café da manhã, chá da tarde e happy hour. Só que pronuncia: “RAPI RUR”.
- . Você já ouviu falar em alguém ser barrado num curso só porque já é do ramo? Para algumas pessoas, reciclagem, atualização, conhecer novidades, são coisas proibidas.
- . Você dá um curso e ao cobrar o aluno no final da aula, descobre que ele não tem dinheiro nem cheque para te pagar, mas promete fazer um depósito no dia seguinte. O depósito nunca entra



em sua conta e você ainda nota que um pequeno objeto seu de estimação (presente de casamento) sumiu de sua sala...

- . Você está fazendo uma pesquisa de mercado junto aos seus concorrentes. Um deles identifica você, liga em seguida e fala, ou melhor, berra todos os palavrões e ofensas que conhece.
- . Alguém pede um orçamento para uma cesta de Natal bem antes da data. (Por exemplo no mês de setembro). Você corre atrás do preço dos itens junto a fornecedores, fabricantes (o que é bastante difícil nesta época) mas finalmente consegue compor uma cesta. Aí descobre que era só especulação. O pedido nunca sai...
- . Pior que isso, é você vender 50 cestas para uma empresa na véspera de natal, receber um cheque no dia combinado, elogios da secretária no dia seguinte dizendo que as cestas foram o maior sucesso e dias depois uma ligação do gerente do seu banco informando que aquele cheque é de uma conta encerrada de uma empresa fantasma...
- . Vender com cartão de crédito e descobrir depois que ele está roubado...
- . Você faz várias cestas para entregar no mesmo dia. Fotografa todas elas, destacando cada detalhe para incrementar seu catálogo. Quando retorna das entregas, percebe que não havia tirado a tampa da lente da máquina...



(fonte: reprodução de matéria da revista *cesta&cia*)



DICAS E TRUQUES:

- É sempre bom você começar a trabalhar com cestas em datas comemorativas, como Natal, Páscoa, Dia das Mães. Namorados, Amigos, Professores, Médicos, etc... São boas ocasiões para se lançar e divulgar seu negócio.
- Sem telefone e carro é impossível viabilizar o trabalho.
- Lembre-se: uma cesta bem feita garante, pelo menos, mais três encomendas.
- Comece com cestas de café da manhã. Assim, você se especializa e pode partir para outras idéias.
- Antes de escolher um fornecedor para pães, doces e chocolates experimente pelo menos duas vezes os produtos para se certificar de que são frescos e bem feitos, uma boa opção que pode diferenciar o suas cestas são os produtos caseiros, geralmente agradam, e se for muito saboroso, já é mais um motivo para ganhar o cliente, além dos produtos caseiros terem uma melhor qualidade e sabor exclusivo (quando bem feitos), ainda baixam os custos de suas cestas.
- Ao enviar uma cesta personalizada, procure se informar sobre a pessoa que vai receber: é uma oportunidade de fazer algo diferenciado, único.
- Tome cuidado com a higiene. Qualquer deslize, pode espantar o cliente. Os atrasos também indicam descuido. Seja pontual.



- Equilibre produtos industrializados, caseiros e naturais. Se não for assim, você corre o risco de fazer uma cesta impessoal (com produtos industrializados) ou muito trabalhosa (se todos os produtos forem feitos em casa).
- Tenha em casa um estoque com gêneros não perecíveis – geléias, mel, enlatados e leite em embalagens Tetrapack – para atender a encomendas inesperadas. Deixe para comprar na hora os produtos frescos, como frios, pães, sucos, frutas e flores.

COMO VENDER - PREÇO DE VENDA:

Calcule o preço de custo e acrescente 50% sobre o que foi gasto.

Quando o preço de custo da cesta for muito alto, acrescente R\$50,00 ao calcular o preço de venda – os 50% sobre um preço de custo total já alto, vão elevar muito o preço final.

Em lugares distantes, cobre R\$10,00 pela entrega.

Para esse tipo de trabalho, não considere os custos indiretos, como luz, água, telefone e aluguel, a não ser que queira montar uma estrutura própria e independente da sua casa.



FATURAMENTO:

Depende da quantidade de cestas vendidas. Se você começar fazendo 10 cestas e vender todas, o seu faturamento será de R\$600,00 – porque o preço de custo já está incluído no preço cobrado – e imediato, porque normalmente o pagamento das cestas é feito à vista.

TERCEIRIZAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA:

Em geral, não é preciso.

Uma só pessoa trabalhando, e já com os produtos à mão, é

capaz de montar 10 cestas por dia.

Mas é importante poder contar com alguém para ajudar em épocas de maior movimento – como Dia das Mães, das Crianças e Natal - quando o volume de trabalho aumenta muito.

Se possível, um pouco antes dessas datas já combine com quem vai ajudá-la, para que assim você possa se comprometer com um número grande de encomendas, sem correr o risco de não cumprir o prazo.

Calcule para uma ajudante uma diária de R\$30,00, ou R\$290,00 por trinta dias.

Lembre-se: sua ajudante pode fazer tudo – comprar e embalar os produtos, cortar as fitas, ajudar no preparo dos pratos etc... - , mas a montagem caprichada e personalizada deve ser feita por você.



TEMPO É DINHEIRO:

Montar cestas não se resume a organizar os itens alimentícios e decorar com fitas e papéis.

Você tem que levar em conta também o tempo para fazer, encomendar ou comprar alguns itens que precisam ser frescos, como pães, frios, doces e bolos. Para tanto você pode calcular um mínimo de três horas. Melhor ainda é providenciar os produtos não perecíveis e os itens decorativos um dia antes, para que, no dia da entrega da cesta, você só tenha o trabalho de comprar os alimentos perecíveis, montar e decorar.

COMO DIVULGAR:

O primeiro passo é comunicar a amigos e conhecidos seu novo tipo de negócio.

Assim, eles poderão se interessar pela compra, diretamente, ou funcionar como “multiplicadores de opinião”, indicando seu serviço a outras pessoas.

Para anunciar, prefira as revistas semanais, que dão retorno rápido.

Se você mora em uma cidade pequena, talvez o jornal local seja um bom veículo para anunciar. Outras opções: quadros de avisos de estabelecimentos comerciais, Internet.



PRAZER É FUNDAMENTAL:

Você já parou para pensar porque trabalha?

Se não fez, tente agora enumerar três razões, não mais que isso.

Se prazer não está entre nenhuma dessas razões, você está

roubado. Roubaram a sua vida e você não percebeu.

Pense o seguinte: descontando as horas de sono, você passa 80% da sua vida trabalhando ou envolvido em atividades relativas ao seu trabalho.

Dos 20% restantes, pelo menos 15% são gastos em mera sobrevivência, o que inclui tudo o que mantém você apto para trabalhar.

Sobraram 5% para o seu prazer – é um número irrisório se comparado com os 80% que você passa trabalhando.

O pior é que trabalho sem prazer cansa, esgota. E o prazer, por pura falta de energia, fica sempre postergado para o dia seguinte.

O prazer no trabalho é o que existe de mais fundamental em sua vida.

Não somente para sua qualidade de vida, mas porque ele é o seu termômetro de sucesso dentro daquilo que você faz. Trabalhando com prazer, você tem sucesso garantido.

Com desprazer, você estará condenado a continuar fazendo o que faz pelo resto da existência – se não for demitido antes, por ineficiência numa reestruturação.

Prazer é a razão da nossa existência – na verdade, é a maneira pela qual a natureza nos indica que estamos no caminho certo. Tudo o que você fizer que seja a favor da sua natureza será retribuído com uma sensação prazerosa.



Da mesma forma, tudo o que fizer que discorde dela logo lhe será cobrado.

Primeiro aos poucos, mas se você insistir, a multa será pesada. (Está percebendo a origem dos enfartes?)

O prazer é fundamental para sua saúde.

A sensação de prazer (aquela que a natureza quer que tenhamos) é ativada, entra outras, por uma substância conhecida como endorfina.

Lembra daquela sensação de plenitude e bem estar que a maioria das pessoas sente após a prática de esportes? Pois é a endorfina que a provoca.

A endorfina, em conjunto com outras substâncias produzidas pelo organismo, reduz nossa pressão, diminui nossos batimentos cardíacos, é relaxante.

A adrenalina, por sua vez, é a substância que nos prepara para enfrentarmos situações de perigo.

Na floresta, diante de um leão, é a adrenalina jogada no sangue que faz você sair em disparada.

Ela é fundamental para manter nosso pique, nosso entusiasmo e nosso prazer.

Mas a adrenalina, tão vital para nossa sobrevivência (até para que tenhamos prazer), torna-se a grande assassina quando em excesso.

Ela aumenta a pressão os batimentos cardíacos, excita-nos angustiantemente e, por fim, destrói-nos.

O equilíbrio das várias substâncias produzidas pelo organismo, ao contrário, aguça nossa inteligência e aumenta nossa produtividade.

Como?

Você consegue pensar direito quando está de cabeça quente?

Quem decide melhor numa situação de incêndio: o calmo ou o desesperado?

De novo, estamos falando de equilíbrio.



Você não pode ser tão calmo a ponto de deixar o fogo queimá-lo vivo.

Nem tão desesperado a ponto de pular pela janela.

Realize

coisas que lhe provoquem prazer e seu organismo vai agradecer produzindo adrenalina, endorfina e outras “inas” na quantidade certa.

O prazer é fundamental para o seu sucesso.

Você pode não estar ligando muito para sua saúde, mas se está preocupado com seu futuro profissional é bom tomar consciência de algumas realidades.

Nos dias de hoje, de concorrência exacerbada e crescente no ambiente de trabalho, é indispensável um aprendizado constante, mesmo para quem não está (ou acha que não está) empenhado em obter sucesso no trabalho.

Adquirir conhecimento, sempre e cada vez mais, é algo inevitável simplesmente para manter a sua empregabilidade.

Se você não sente prazer no que faz todos os dias, será muito difícil encontrar ânimo para aprimorar-se profissionalmente.

E aí...

Infelizmente, nossa cultura está descobrindo tardiamente a importância do prazer.

Valores externos nos forçaram a buscar atividades profissionais desvinculadas de nosso prazer.

Afortunados foram aqueles que tiveram ou tem a oportunidade – e a felicidade – de seguir carreiras afinadas com aquilo que realmente gostavam ou gostam de fazer.

Mas e os demais?

Provavelmente desperdiçaram ou estão desperdiçando suas vidas.

Constatar essas realidades é correto, mas não é prático: infelizmente, não podemos mudar o mundo.



Mas podemos, sim, nos adaptar a ele, e é nesse sentido que temos de agir.

Veja como:

- Passo no 1 = Defina sua situação prazerosa de hoje – ou seja, o que lhe traz satisfação;
- Passo no 2 = Defina suas áreas de prazer, aquelas que concordam com a sua maneira de ser;
- Passo no 3 = De hoje em diante, oriente sua vida buscando sempre as áreas prazerosas. É lá que está seu futuro.

Se você já está atuando numa área que lhe trás prazer, luz verde: é por aí mesmo que deve prosseguir.

Se esse não for o caso, é preciso fazer um projeto real de mudança – e enquanto você não conseguir tomar outro rumo, enquanto tiver que aturar uma situação desprazerosa, por causa do dinheiro do fim do mês ou porque está esperando ser

chamado para uma área prazerosa, não entre em desespero: invista nos prazeres paralelos.

Eles existem – e vão ajudá-lo muito a fazer sua travessia.

Os prazeres paralelos são aqueles que quase todo ser humano, de certa forma, é capaz de sentir.

Eles não são fortes como os prazeres atávicos (sobrevivência, criação, alívio após a dor, por exemplo), mas funciona da mesma forma.

Na verdade, fazem parte do dia-a-dia e muitas vezes não são sentidos porque não prestamos atenção neles.

Veja a relação abaixo, elimine alguns e acrescente outros.



Depois faça sua própria lista de prazeres paralelos:

O prazer de terminar:

O ponto final, o diploma, a última telha, o cruzar a linha de chegada.

Tudo isso gera mementos de bem-estar e nos estimula a continuar vivendo.

Quando terminamos algo de certa magnitude gostamos de comemorar o evento.

Pode ser muito bom também terminar uma etapa, uma tarefa, um projeto simples, um livro, um capítulo, uma página.

O prazer de ter sido o autor:

Depois do prazer de terminar vem o prazer de “fui eu quem fez”.

Esse é o prazer que nos dá orgulho de Ter realizado algo.



O prazer de sentir-se útil:

É a sensação agradável de ser uma das engrenagens que faz o relógio funcionar.

É bom saber que algo feito por você teve essa ou aquela utilidade na realização dessa ou daquela tarefa. Melhor ainda é sentir-se indispensável.

O prazer de contribuir para a coletividade:

Esse é um prazer de baixa densidade, mas de muita potência e duração.

É sentido por aqueles que conseguem fazer com que suas vidas não passem em branco.

Eles deixam suas marcas em benefício da coletividade – dedicaram tempo, energia e trabalho a coisas separadas de seus interesses individuais.

O prazer de sentir-se crescendo:

Quando você se aprimora, seja no que for, pode sentir-se muito bem – é só prestar atenção e dar-se crédito pela melhora que fez.



Não fosse este prazer, seríamos todos ainda como os outros animais: eles tem um corpo com pouca ou nenhuma inteligência. Nós temos inteligência que, se bem usada, pode tornar o corpo mais eficiente.

O prazer de saber:

Toda criança vai logo correndo contar aos pais uma coisa nova que aprendeu. Além da sensação de prazer, o saber nos dá também uma sensação de orgulho.

O prazer de fazer algo bem feito:

Prazer discreto, mas de suma importância: ele gera autoconfiança, amor-próprio, o sabor de sentir-se competente em algo.



O prazer de ser honesto:

Ser desonesto agride, altera o curso normal das coisas.
E esse “alterar” um dia será cobrado.

Prazer em ser desonesto?

Posso ser tachado de incorrigível otimista, mas não acredito que seja possível.

O prazer de cumprir uma obrigação:

Aqui os orientais chegam aos extremos de prazer.
Nós ocidentais não chegamos a tal, mas não deixa de ser muito gostoso quando, mesmo com desprazer, conseguimos fazer

aquilo que era esperado de nós.

Reúna alguns desses prazeres paralelos.

Adicione mais alguns só seus e acrescente um pouco do seu saldo de poupança prazerosa.

Então enfrente um desprazer com a vontade de subjugar-lo. Suas chances de sair vitorioso serão maiores ainda.

E se você sente que a sua atividade atual é desprazerosa?

Vale a pena perder um pouco de tempo analisando-a numa primeira fase, desmembre-a em subatividades.

Será mesmo que são todas desprazerosas?

Talvez você descubra que apenas alguns componentes são realmente negativos.



E dentro dessa listagem é muito provável que você encontre algumas atividades, ou até mesmo muitas, que normalmente lhe dão prazer.

Ao enfrentar uma tarefa desprazerosa, não se esqueça de observar algo de extrema importância: se outros tem prazer nisso, por que eu não poderia ter?

É possível que você passe a gostar daquilo que a princípio parecia muito ruim.

Eu já vi muita gente dizer que detestava certa pessoa, que não suportava sua presença e, depois, viver uma excelente relação com ela.

Na verdade é possível vivenciar o grande prazer de saber que estávamos errados.

Prazer é energia.

É aquela energia que transforma o difícil em fácil e o impossível em possível.

E se você está descobrindo isso agora, corra atrás: é fundamental para o seu trabalho, para o seu sucesso e para você Ter uma vida que valha a pena ser vivida.



Noções para montagem de coffe break (para empresas ou particulares)

Coffee Break:

Mini Pães: roseta, baguete de queijo, baguete,

- Salgados e neutros : croissant, pão de batata, pão de cenoura, pão light, pão integral, brioche, bisnaga, gergelim, francês, pão de queijo, ciabatta, roseta. Pão de mandioca, pão de milho, pão sírio, pão sovado, pão de aveia, pão de cebola, centeio.
- Doces , brioche , rosquinha de cocô, pãozinho de maçã, bisnaga, samantha, mini sonhos, carolinas, ricota, doce de leite, nozes, banana, creme, passas, cereja, broa de fubá, pão de mel.

Petit four:

- Doces, nozes, goiaba, coco, ameixa, cereja, amêndoa , chocolate, avelã, folhado, amanteigados e outros.
- Salgados, aliche, gergelim, queijo, ervas finas, neutro, castanha de cajú, nozes, folhado e outros.



Biscoitos e Bolachas:

- Waffer, maizena, recheados, folhados, amanteigados, crean cracker, água e sal , etc..

Chocolates:

- Bombons, e trufas artesanais vários sabores.

Frutas:

- Melão, papaya, kiwi, morango, pêra, maçã, fruta do conde, uva.

Bebidas:

- Água mineral, café, chocolate quente ou gelado cremoso, refrigerante, chá gelado, chá quente em sachês (preto, frutas, flores e frutas, erva doce, cidreira, mate, camomila, hortelã.
- Sucos de polpa natural (laranja, acerola, morango, cajú, maçã, abacaxi, maracujá, manga, goiaba).

- Iogurte batido: (natural, morango, frutas vermelhas, frutas verdes, frutas amarelas)
- Capuccino sachês: (tradicional, menta, canela)
- Vitamina pronta de frutas

Geléias e outros (opcional, sachês individuais):

- Morango, abacaxi, laranja, uva, goiaba, pêssego.
- mel e doce de leite
- manteiga, requeijão
- patês, ricota, ervas finas, presunto, 4 queijos.

Frios e Queijos (para táboa ou mini sanduíches):

- Copa, lombo canadense, blanquet de peru, peito de chester, presunto, salame, peito de peru, mosaico.
- Queijo, prato, mussarella, mussarella de bufala, provolone, estepe, gouda, esférico, gorgonzola, suíço, emmenthal, camembert, brie, queijo minas frescal, ricota.

Bolos e Tortas doces:



- Bolo de Laranja, banana, queijo, milho, fubá, inglês, côco, chocolate, brigadeiro, nozes, caseiro, frapê.
- Torta de morango, abacaxi, maçã, pêssego, uva.

Dispor de todo o material necessário:

- Toalhas, guardanapos em tecido (opcional descartáveis).
- Xícaras de chá, café e pratos em porcelana, copos, jarras, garrafas térmicas,
- Cestas para pães, táboas para frios, bandejas, talheres em inox, espátulas, porta patê, etc...

Ornamentação em Flores Naturais:

- Mini centro de mesa em flores naturais, e ornamentação em geral..



Serviço:

- Entrega e retirada do material, montagem e desmontagem de mesas.
- Opcional reposição de itens durante o evento.
- Dispor de serviço de garçons, garçonetes e copeiras.

Formas de Pagamento:

- 50% na reserva e 50% faturados para 30 dias (para serviços esporádicos e para o primeiro evento)
- Para empresas que utilizem com frequência os serviços,
há outras formas de pagamento (sempre com uma porcentagem na reserva, nem que seja de 10%, o restante poderá ser faturado)

DICA DE CARDÁPIO COFFEE BREAK:

- MINI CROISSANT DE QUEIJO MINI CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO
- MINI CROISSANT DE QUEIJO C/ GERGELIM MINI CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO C/ GERGELIM



- MINI CROISSANT DE PEITO DE PERU MINI FOLHADO DE RICOTA E ALHO
- MINI FOLHADO DE QUEIJO MINI PÃO DE QUEIJO MINI PÃO DE BATATA COM CATUPIRY
- MINI PÃO DE BATATA COM CATUPIRY E PRESUNTO
- MINI BAURÚ
- MINI PIZZA ENROLADA
- MINI QUEIJADINHA
- MINI SONHO SEM RECHEIO
- MINI TROUXINHA DE MAÇÃ, OU COCO OU BANANA COM CHOCOLATE
- MINI TROUXINHA DE CHOCOLATE
- MINI COCADINHA
- MINI CAROLINAS RECHEADAS C/ DOCE DE LEITE
- MINI SONHO RECHEADO COM CREME OU GELÉIA DE GOIABA
- MINI BOMBINHAS REDONDAS (CREME, CHOCOLATE OU NOZES)
- PETTIT FOURS DOCES E SALGADOS
- MINI CROISSANT DE CHOCOLATE, GOIABA



Páscoa:

Se puder preparar os chocolates, ou terceirizar de alguém que trabalhe com chocolates artesanais de boa qualidade, vale a pena pois os clientes adoram.

Como preparar chocolates:

➤ Recomendações:

Antes de se aventurar na confecção de ovos e bombons de chocolate, observe as dicas abaixo que são muito importantes para que tudo dê certo:

- Ao preparar o chocolate, não deixe que este entre em contato com nenhuma forma de umidade (vapor ou água).
- A temperatura do banho-maria não deve ultrapassar 60.c, para que não haja condensação de água no chocolate.
- Caso o chocolate esfrie e fique muito espesso, retorne ao aquecimento repetindo a operação.
- A temperatura dos recheios e das formas deve ser o mais próxima possível da temperatura do chocolate.
- Não utilize recheios muito gordurosos ou úmidos para evitar manchas ou perda de brilho do chocolate.



- Se possível utilize um termômetro em todas as fases do preparo, pois a diferença de 2C a 3C para mais ou para menos poderá alterar o produto final.
- O uso do microondas é arriscado , pois pode afetar a estrutura do chocolate
- As mesas de inox e fórmica só devem ser utilizadas para pequenas quantidades de chocolate.
- O produto pronto e embalado deve ser armazenado a uma temperatura entre 18C e 22C, num ambiente de umidade relativa entre 45% e 65%(valores ideais), evitando assim o aparecimento de manchas esbranquiçadas ou escuras.
- O chocolate absorve com facilidade odores externos. Mantenha-o longe de produtos de limpeza e higiene, ração para animais, queijos e temperos.(Esta dica vale também na hora de acomoda-lo numa cesta junto com outros alimentos).
- O chocolate deve ficar longe de farinhas e cereais para evitar uma infestação de insetos (exemplo: carunchos).
- O bombom depois de seco não deve retornar à geladeira, para que não fique com manchas esbranquiçadas.
- Para que as condições de trabalho sejam as melhores possíveis, mantenha uma temperatura ambiente próxima a 20C.(Portanto o uso de ar refrigerado é aconselhável)



- Siga corretamente o modo de preparo contido nas embalagens pois cada marca tem um modo de preparo diferenciado.
- Crie novos modelos, tenha sempre alguma novidade a cada ocasião, os sabores das polpas de frutas da Amazônia além de exóticos e gostosos costumam atrair muitos clientes, (cupuaçu, açaí, graviola, etc...)
- Nunca utilize chocolates de marcas inferiores, assim não corre nenhum risco, muitas vezes o barato sai caro, mas como sempre estamos atrás de novidades e de baixar os custos não custa conhecer algumas marcas novas, mas compre o mínimo possível, só para poder conhecer a qualidade, se aprovado aí sim faça o seu estoque.
- Comprar todos os ingredientes com no mínimo 30 dias de antecedência, assim pode preparar os chocolates com calma e atender os clientes.
- Os bombons tem muito boa saída tanto para recheiar os ovos quanto para venda por quilo, verifique qual a validade dos recheios escolhidos e for possível adiante os bombons, pois é a parte que mais dá trabalho.
- Se fizer os bombons antecipadamente, acondicione em embalagens plásticas com tampa (colocando sempre uma etiqueta com os sabores) para que possa ter ovos e caixas de bombons bem sortidas. Armazene em lugar arejado e fresco e longe dos raios do sol.



Receitas

Pão caseirinho e sacadura

ingredientes:

600 gramas de farinha de trigo
20 gramas de fermento de pão
1 colher (de sopa) de banha ou margarina
10 gramas de sal
açúcar
meia colher (de sopa) de leite em pó
1 copo de água aproximadamente

modo de preparar:

faça uma esponja com 60 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
Deixe-a descansar por 10 minutos.
Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, fazendo uma massa bem macia.
Deixe-a descansar coberta por um pano, durante 30 minutos. Após este descanso, faça o modelo redondo para a sacadura e comprido para os caseirinhos.
Coloque em assadeiras levemente untadas, espere o crescimento até quase atingir o dobro, pulverize-os com água e somente nos caseirinhos, polvilhe com um pouco de farinha de trigo por cima.
Após tudo pronto, leve para assar em um forno pré aquecido.



temperatura do forno: 200 C
duração no forno: 15 à 20 minutos

Rosca de chocolate

ingredientes:- massa:

500 gramas de farinha de trigo
50 gramas de fermento de pão
100 gramas de açúcar
2 ovos
1 pitada de sal
1 pitada de vanilina ou baunilha
1 copo de água aproximadamente

modo de preparar

Faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
Deixe descansar por uns 15 minutos.
Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
Deixe-a descansar coberta com um pano, durante uns 30 minutos.



Após este descanso, faça os modelos, recheie com creme de baunilha e chocolate amargo ou ao leite picado, coloque na assadeira untada e espere o crescimento até quase atingir o dobro. Após tudo pronto, pincele com ovos batidos e leve-as a assar em forno pré-aquecido. Use para acabamento, geléia de damasco ou a gosto.

Creme baunilha

ingredientes:

1/2 litro de leite
75 gramas de farinha de trigo
250 gramas de açúcar
4 gemas
1 pitada de vanilina ou baunilha

modo de preparar

leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. Assim que começar a ferver, adicione a farinha de trigo juntamente com o restante do açúcar, que já deverão estarem peinerados juntos. Misture o restante dos ingredientes sempre mexendo para não empelotar, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use para recheio juntamente com 100 gramas de chocolate amargo ou ao leite picado.

temperatura do forno: 200 C
duração do forno: 20 minutos
quantidade: 2 roscas



Pão de centeio integral

ingredientes:

250 gramas de farinha de trigo
250 gramas de centeio integral
25 gramas de açúcar mascavo
10 gramas de sal
20 gramas de fermento de pão
50 gramas de margarina
1/2 litro de água

modo de preparar

coloque numa bacia ou na batedeira, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma esponja e deixe descansar por 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe-a descansar durante uns 40 minutos. Após este descanso, faça os modelos, coloque-os em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

temperatura do forno: 200 C

duração: 25 minutos (mais ou menos)



Rosca de banana, creme, chocolate e canela

massa:

½ kg de farinha de trigo
50 gr de fermento para pão
100 gr de margarina
01 pitada de sal
02 gemas
80 gr de açúcar
01 pitada de vanilina ou baunilha
01 copo de água aproximadamente

modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
Deixe descansar por 15 minutos.
Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
Deixe coberta com um pano, durante 20 minutos.
Após este descanso, faça modelos, recheando com creme de baunilha, banana, chocolate picado e canela e coloque em assadeiras untadas.
Pincele com ovos batidos e por cima, decore com rodela de banana. espere o crescimento até quase atingir o dobro e leve para assar em forno pré-aquecido.
Após tudo pronto, pincele com geléia a gosto.



recheio:

06 bananas nanicas
30 gr de chocolate meio amargo picado
creme baunilha e canela em pó

creme de baunilha:

01 litro de leite
04 gemas
01 pitada de baunilha
75 gr de farinha de trigo
250 gr de açúcar

Brioche

ingredientes:

500 gr de farinha de trigo
50 gr de fermento para pão
100 gr de açúcar
100 gr de margarina
02 ovos
01 pitada de sal
01 pitada de vanilina
01 copo de água aproximadamente

modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
Deixe descansar por uns 10 minutos.
Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
Cubra-a com um pano e espere o crescimento desta massa, por uns 20 minutos.
Após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.
Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 20 minutos aprox.

Pão de batata com requeijão

ingredientes:

45 gr de fermento para pão
01 colher de sopa cheia de açúcar refinado
01 colher de sopa de sal
01 copo de água morna (250 ml)



01 copo de leite morno (250 ml)
250 gr de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
02 ovos inteiros ligeiramente batidos
50 gr de manteiga sem sal
½ xícara de chá de óleo de milho
01 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

modo de preparo:

Dissolva o fermento no açúcar, junte os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último e amasse até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe a massa descansar até dobrar de volume, faça os pães e coloque em assadeira sem untar e deixe crescer até dobrar de volume.
Leve ao forno a 200°C e deixe até que estejam assados e dourados por cima.

recheio:

450 gr de requeijão cremoso gelado (de baldinho)

Variação: Mistinhos de Presunto e Queijo

ingredientes: (a mesma massa do pão de batata)

recheio:

350 gr de presunto cozido fatiado
350 gr de queijo prato fatiado

modo de preparo:



Abra a massa com o rolo e corte em quadrados de 5 x 5 mais ou menos, aplique uma fatia de presunto e uma de queijo por cima e enrole como rocambole.

Deixe crescer novamente e leve ao forno a 200°C até que estejam dourados.

Pão de queijo

Ingredientes

4 copos de polvilho doce

1 copo de leite

1 copo de água

1 copo de óleo (menos 2 dedos) (copo de requeijão)

6 a 7 ovos

2 ½ copos de queijo meia cura ralado (copo de requeijão)

Modo de preparar

Coloque numa panela o leite, a água e o óleo deixe ferver. Coloque o polvilho doce em uma vasilha grande e despeje os líquidos aquecidos. Quando esfriar um pouco acrescente os ovos, um a um. Acrescente então o queijo meia cura ralado em ralo grosso. Enrole, faça bolinhas e asse em forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos.

Rosca de queijo

Massa

50 g de fermento biológico
2 colheres de sopa de açúcar
250 ml de leite
1 colher de sobremesa de sal
1 ovo
125 ml de óleo
8 xícaras de chá de farinha de trigo (mais ou menos)

Modo de preparo

Desmanche o fermento com o açúcar, junte o restante dos ingredientes sendo a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem e abra a massa com rolo numa mesa enfarinhada formando um retângulo. Espalhe o recheio, enrole como rocambole, coloque em assadeira untada, pincele com ovo batido, polvilhe gergelim e deixe crescer até dobrar de volume. Leve para assar em forno pré-aquecido.

Temperatura média: (180°) graus.



Recheio

100 g de margarina
100 g de queijo parmesão ralado
50 g de queijo prato ralado

Misture bem para rechear.

Rendimento: 2 tranças (10 porções cada trança)

Torta de morangos

Massa

500 g de farinha de trigo
300 g de manteiga ou margarina
150 g de açúcar
1 ovo
1 pitada de sal
Casca de limão ralada

Modo de preparo

Coloque a farinha de trigo sobre a mesa e abra uma cova no centro dela.

Nesta cova, coloque o restante dos ingredientes e misture todos com as mãos, inclusive a farinha de trigo.

Após a massa pronta, coloque numa bandeja e leve para a geladeira.

Após a massa bem gelada, pegue 3 formas para torta e forre-as com a massa.

Complete com creme de confeiteiro e leve para assar.

Após assada e fria desenforme-as e decore com morango,

passe a geléia por cima e em volta decore com coco ralado ou castanha de caju moída.

Leve para gelar e sirva.

Creme para recheio

½ litro de leite

75 g de farinha de trigo

4 gemas

250 g de açúcar

1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparo

Coloque numa panela, o leite com a metade de açúcar e leve ao fogo.

Assim que começar a levantar fervura, adicione o restante do açúcar já misturado com farinha de trigo.

Em seguida, misture o restante dos ingredientes, mexendo sempre para não empelotar, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use.

Geléia para tortas

1 copo de água
200 g de açúcar
40 g de maisena
2 colheres de sopa de glucose ou karo
1 limão ou 1 laranja fatiada

Modo de preparo

Leve ao fogo: a água, o açúcar e o limão.
Quando estiver fervendo, desmanche a maisena com 7 colheres de sopa de água e despeje aos ingredientes que estão fervendo.
Por último adicione a glucose ou karo, faça uma geléia bem grossa, espere esfriar e use.

Bolo de aniversário diet

Ingredientes

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de multi adoçante
2 colheres de sopa rasa de maisena
1 xícara de chá de água quente
6 claras em neve
4 gemas
1 colher de sopa de fermento em pó
8 colheres de sopa de frutose



Modo de preparar

Bata as gemas com 4 colheres de sopa de frutose até virar um creme claro.

Acrescente o leite morno, a farinha, a maisena e o multi adoçante aos poucos.

Continue batendo e acrescente o fermento. Reserve.

Bata as claras com o restante da frutose até obter um suspiro bem firme.

Misture delicadamente as claras em neve e leve para assar em forma de fundo removível untada e enfarinhada, por 25 minutos.

Desenforme ainda morno e corte ao meio para rechear.

Rendimento: 20 porções com 90 calorias cada.

Espumoni

Pão-de-ló

8 ovos inteiros

3 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 xícara de chá de suco de laranja

1 colher de sopa de óleo

Raspas de laranja e limão a gosto

Modo de preparar

Bata os ovos com açúcar até ficarem esbranquiçados e fofos, despeje a massa em um recipiente.

Acrescente os ingredientes secos alternando com o suco, por último o óleo.

Recheio

250 g de frutas cristalizadas e cerejas picadas

Creme

6 claras

250 g de açúcar

250 g de manteiga

Essência de laranja

Modo de preparar

Junte as claras ao açúcar, leve ao fogo mexendo sempre sem deixar ferver leve a batedeira, bater por aproximadamente por 20 minutos até tomar ponto de suspiro.

Decorrido este tempo adicione a manteiga aos poucos batendo sempre até dar consistência

Essência a gosto.

Montagem passo a passo

Forre uma forma com papel manteiga, em cima do papel manteiga coloque uma camada de pão-de-ló.



Em cima da camada de pão-de-ló passe uma camada de creme e em seguida salpique com as frutas cristalizadas. Repita o processo até atingir a altura da forma.

Pão sírio

Ingredientes

500 g de farinha de trigo
25 g. de açúcar
15 g. de fermento de pão
15 g. de sal
2 colheres (sopa) de óleo
1 ovo
1 copo de água (+ ou -)

Modo de preparo

Coloque numa batedeira ou numa vasilha, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.

Faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos.

Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.

Após a massa pronta, faça os modelos em bolinhas de + ou - 70 gramas cada uma.

Coloque em assadeira ou em cima da mesa e cubra-as com um pano por uns 15 minutos.

Após este descanso, pegue um rolo, estique a massa numa largura de 8 cm, torne a colocar na assadeiras ou em cima da mesa

Deixe descansar por mais uns 30 à 40 minutos e depois leve para assar em forno pré aquecido.

Temperatura do forno: bem quente

Duração: 1 à 2 minutos

Torta de chocolate branco

Ingredientes:

400 gr de chocolate branco derretido para massa e recheio

01 pacote de bolacha maisena para a massa

½ litro de chantily para a cobertura

01 xícara de chá de chantily ou creme de leite sem soro para o recheio

03 claras em neve com 03 colheres das de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

No liquidificador triture bem as bolachas.

Derreta 200 gr de chocolate em banho maria e misture com a bolacha moída fazendo uma massa.

Coloque em uma assadeira desmontável, modele a torta e leve para assar por 10 minutos.



Recheio:

Derreta os outros 200 gr de chocolate em banho maria. Junte 01 xícara das de chá de chantilly ou creme de leite sem soro, misturando bem, depois as claras em neve batidas com 03 colheres das de sopa de açúcar (ponto duro), recheie a torta e cubra com chantilly batido.

Rocambole de Chocolate

Ingredientes

4 ovos
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de chá de baunilha
1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento em pó
½ xícara de chá de leite
1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar e a baunilha até clarear. Peneire a farinha de trigo, o chocolate e o fermento. Reserve.
Aqueça o leite até que dissolva a margarina. Alterne os ingredientes secos e a mistura de leite na massa.



Leve para assar em forma untada com margarina e papel manteiga e enfarinhada.
Desenforme ainda quente.

Rendimento: 10 porções

torta miguel falabela

creme

250 g de manteiga
250 g de açúcar
3 gemas
2 latas de creme de leite sem soro

para molhar as bolachas:

o soro do creme de leite
1 xícara de chá de leite
1 cálice de licor de cacau

calda

8 colheres de sopa de açúcar
8 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de leite
levar ao fogo até engrossar.



Crocante

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de nozes

Fazer uma calda, derramar sobre o mármore, picar depois de frio e bater no liquidificador junto com as nozes.

modo de preparar

Bater o açúcar com a manteiga e as gemas., depois acrescentar o creme de leite sem soro e bater rapidamente.

Bolachas & Montagem

1 pacote e meio de bolachas maisena, molhadas na mistura.(não precisa ir ao fogo).

Forrar um forma desmontável com papel alumínio, intercalando as bolachas molhadas com creme salpicando com crocante, até terminar. (sempre com o creme crocante).

Levar à geladeira.

No dia seguinte desenformar e derramar a calda por cima



Pavê de maracujá

ingredientes:

200 g de biscoito maisena (1 pacote)
½ litro de creme de leite fresco batido com 3 colheres de sopa de açúcar em ponto de chantilly
100 g de chocolate cobertura ao leite ralado no ralo grosso
creme de maracujá
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado

modo de preparo

Coloque num refratário o leite condensado, junte o creme de leite e misture muito bem.
Em seguida, acrescente o suco de maracujá e misture delicadamente até obter uma mistura homogênea.
Deixe o creme descansar por 30 minutos ou até que esteja bem firme.
Empregue em seguida.

Montagem do Pavê

Monte este delicioso pavê numa taça de pé alto iniciando com uma camada de chantily, biscoitos de maisena, creme de maracujá e chocolate ralado até terminarem todos os ingredientes, sendo a última camada de chantily. Leve à geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro. No dia seguinte decore com chantily e a cobertura espelhada de maracujá.

cobertura de maracujá

½ xícara de chá de água
½ xícara de chá de suco de maracujá
1 xícara de chá de açúcar refinado
2 colheres de sopa de amido de milho
2 colheres de sopa de sementes de maracujá

modo de preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar ligeiramente. Deixe esfriar e empregue sobre o pavê no momento de servir.

Para decoração: 250 g de chantily batido



Moranguinho

ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina rasa
1 pacote de coco ralado 100 g.
4 colheres (sopa) de gelatina de morango dissolvida em
2 colheres (sopa) de água quente.

modo de fazer:

Leve ao fogo todos os ingredientes em uma panela grossa e mexendo sempre até desgrudar da panela. Unte um prato com margarina e deixe esfriar para modelar

Modelagem / ingredientes: açúcar cristal, corante vermelho e pasta para forrar bolo na cor verde.



pão de batata

ingredientes:

500 g de farinha de trigo
500 gr de batata cozida e amassada
100 gr de fermento de pão
150 gr de açúcar
10 gr de sal
150 gr de margarina
2 ovos
1 copo de água

modo de preparo:

Faça uma esponjinha com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.

Deixe coberto com um pano durante 15 minutos.

Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.

Deixe-a descansar coberta com um pano durante uns 20 minutos.

Após este descanso, faça os modelos em bolinhas de 70 gr cada uma e coloque em assadeira untadas.

Espere novamente o crescimento até quase atingir o seu dobro.

Após tudo pronto, pincele os modelos com ovos batidos, jogue um pouco de queijo ralado em cima de cada um leve-os para assar.



Torta de Damasco

Ingredientes:

06 ovos
12 colheres de sopa de açúcar
02 colheres de sopa de suco de limão
01 colher de sobremesa de essência de baunilha
01 colher chá de fermento em pó
200 gr de fécula de batata (1 caixa)
100 gr de damasco
½ xícara de chá de água
01 lata de leite condensado
01 lata de creme de leite
03 claras batidas em neve firme
01 pacote de gelatina incolor
04 colheres de água fria para hidratar a gelatina
chantily para decorar a torta

Modo de Preparo:

Bater as 6 claras em neve (firme) e acrescentar as 6 gemas, uma a uma.
Colocar as 12 colheres de sopa de açúcar aos poucos com a batedeira ligada, na seqüência, colocar as 2 colheres de sopa de suco de limão, 1 colher de chá de baunilha, os 200 gr de fécula de batata, batendo sempre.



Desligar a batedeira para colocar a colher de chá de fermento em pó.

Misturar levemente.

Untar uma assadeira de fundo falso e colocar a massa para assar por, mais ou menos, 25 minutos, em forno médio.

Recheio:

Hidratar as 100 gr de damasco:

½ xícara de chá de água por 2 horas mais ou menos

Pique no multiprocessador

Coloque em uma vasilha e misture 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite.

Dissolva a gelatina em banho-maria e misture bem aos ingredientes.

Por último: bata as claras em neve (firme), com as 3 colheres de sopa de açúcar e junte aos ingredientes acima, misturando bem.

Montagem da Torta:

Abra a torta ao meio, recheie, cubra com chantily e decore a gosto.



Pão de Centeio

Ingredientes:

250 gr de farinha de trigo
250 gr de centeio integral
25 gr açúcar mascavo
10 gr de sal
20 gr de fermento para pão
50 gr de margarina
¼ litro de água (mais ou menos)

Modo de Preparo:

Coloque em uma bacia ou na batedeira, 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma esponjinha e deixe descansar por 15 minutos.

Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.

Deixe-a descansar por 40 minutos.

Após o descanso, faça os modelos, coloque-os em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.

Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

Temperatura do forno: 200° C

Duração do forno: 25 minutos (mais ou menos)



Cachorro-Quente de Frango

Ingredientes:

200 gr de peito de frango desfiado
01 xícara de chá de queijo "cheddar "suave, ralado
03 ovos cozidos, amassados ou em cubos
02 colheres de sopa de pimentão verde bem picado
02 colheres de sopa de picles adocicados, bem picados
02 colheres de sopa de cebola bem picada
½ xícara de chá de maionese
12 pães de cachorro quente

Modo de Preparo:

Aqueça o forno a 205° C.
Em uma tigela, misture os primeiros 7 ingredientes.
Recheie os pãezinhos com a mistura.
Embrulhe cada um, separadamente, em papel alumínio.
Coloque em uma forma.

Asse no forno por, aproximadamente, 15 minutos e sirva.

temperatura de forno: 200°c

duração do forno: 25 minutos aprox.

quantidade: 25 à 30 pães

obs: se quiser, pode recheá-los com catupiry



ALGUMAS SUGESTÕES

CESTA PARA JANTAR A DOIS:

Destina-se a comemorar encontros importantes, festejar uma data especial ou até mesmo reatar um relacionamento, num gesto de paz e reconciliação. Escolha um cardápio, que pode ser feito em casa ou encomendado.

Prepare os pratos, envolvendo-os com filme plástico. Forre a bandeja com o tecido azul.

Coloque primeiro os pratos e a garrafa e, em seguida, vá arrumando os outros objetos de forma harmoniosa.

CESTA HAPPY NIGHT:

É ideal para surpreender a pessoa amada e garantir uma noite emocionante e feliz.

Decore a cesta com alça de cipó, papel de seda e fita dourada. Prepare frutas, chocolates, champanhe, taças de cristal e velas. Essas cestas são entregues bem tarde, depois das 22 horas.



UM PIQUENIQUE PARA O CAFÉ DA MANHÃ:

Agrada sempre.

Quem recebe tem a sensação de um amanhecer no campo, ou de um piquenique no melhor estilo anos 50. Embale em filme plástico ou papel celofane todos os alimentos frescos, como frios, pães e bolos. Coloque-os dentro da cesta e decore com as fitas, tecido xadrez verde e branco e com as margaridas.

CESTA CRIANÇA FELIZ:

Para agradar a criançada, encha a cesta com guloseimas – chocolates, balas, doces, pirulitos, biscoitos recheados – e minibrinquedos também, é claro.

CESTA QUEIJOS E VINHOS:

Coloque vinhos, champanhe, cerveja, água com gás e natural, água de coco, duas taças de cristal (se for para o casal), três ou quatro opções de queijo, tábua de madeira, pães e tortas salgadas, pistache, além de patês, frutas e uma torta doce.

CESTA ESOTÉRICA:



É composta de itens e objetos da “nova era”, como mapa astral e numerológico de quem vai receber. As fitas para decorar devem ser da cor recomendada pelo signo que rege a pessoa. Pedras, magos e incensos também compõem a original cesta.

CESTA TERCEIRA IDADE:

Produtos light, sem gordura e fáceis de digerir, como frutas, frios não muitos gordurosos, iogurtes. Nada de alimentos pesados e com muito açúcar.

GERAÇÃO SAÚDE:

Reforce nas frutas, sucos, alimentos naturais e com fibras, isotônicos, cereais, iogurtes.

CESTA PARA GÊMEOS:

Todos os produtos idênticos devem ser fornecidos em dobro.



CARDÁPIO COMPLETO COM SUGESTÃO DE PREÇOS

Cestas especiais para todas as ocasiões

São apenas sugestões de preços, praticados em 2001/2002

➤ *Mini Coffe (R\$ 75.00)*

- BISCOITO WAFFER
- TORRADAS
- GELÉIAS
- MANTEIGA
- MEL
- BOLO DE CHOCOLATE
- 2 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 2 TIPOS DE BISCOITO SALGADO
- LEITE
- SACHÊS DE CHÁ E CAFÉ
- SUCO DE FRUTAS
- 2 FRUTAS
- AÇÚCAR E ADOÇANTE
- CEREAL MATINAL
- 3 TIPOS DE PÃES
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS
- XÍCARA EM PORCELANA
- VASO DE VIOLETAS OU JORNAL DO DIA



➤ *Café da Manhã ou Tarde (R\$ 90,00)*

- TORRADAS
- CAPUCCINO :TRADICIONAL, MENTA E CANELA
- CANECA
- TOALHA AMERICANA
- AÇÚCAR
- ADOÇANTE
- LEITE
- MR. BROW ICED COFFEE
- MINI GARRAFA DE LICOR
- 3 TIPOS DE PÃES
- BISKUI
- 2 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 2 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS
- CARTÃO PARA MENSAGEM
- JORNAL OU VASO DE VIOLETAS
- *DECORAÇÃO RÚSTICA COM RÁFIA, LARANJA DESIDRATADA E TRIGO*

➤ *Café da Manhã (R\$ 100,00)*

- BISCOITO WAFFER
- SUCO DE FRUTAS
- LEITE
- CORN FLAKES (CEREAL MATINAL)
- LEITE ACHOCOLATADO
- 2 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 2 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- SACHÊS DE CHÁ, CAFÉ , CAPUCCINO
- AÇÚCAR E ADOÇANTE



- BOLO
- 3 TIPOS DE FRUTAS
- 4 TIPOS DE PÃES
- MANTEIGA
- TORRADAS
- 2 SABORES DE GELÉIA
- XÍCARA EM PORCELANA
- EMBALAGEM DE PÃO DE MEL
- TORRONE
- BARRA DE CEREAL NUTRY
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTAVEIS
- JORNAL OU VASO DE VIOLETAS

➤ *Café da Manhã Especial (R\$ 135,00)*

- 5 TIPOS DE FRUTAS
- 2 SABORES DE SUCO DE FRUTAS
- LEITE
- LEITE ACHOCOLATADO
- TORRADAS
- 3 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 3 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- ALFAJOR
- BISCOITO WAFER
- 1 TIPO DE QUEIJO
- 2 TIPOS DE FRIOS
- SACHÊS DE CHÁ, CAFÉ, CAPUCCINO E CHOCOLATE
- SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE
- SACHÊS DE GELÉIAS
- MANTEIGA
- MEL E IO-IO CREAM
- 2 TIPOS DE IOGURTE
- BOLO INGLÊS
- 4 TIPOS DE PÃES



- EMBALAGEM DE COOKIES
- CHÁ PRONTO
- BISCOITOS AMANTEIGADOS
- CEREAL MATINAL
- REQUEIJÃO E MANTEIGA
- MENTINHA
- TOALHA AMERICANA
- BISKUI
- VASO DE VIOLETAS OU JORNAL
- XÍCARA EM PORCELANA
- TALHERES E GUADANAPOS DESCARTAVÉIS
- TORRONE BARRA DE CEREAL NUTRY
- EMBALAGEM DE PÃO DE MEL

➤ *Café da manhã Vip Individual (R\$ 185,00)*

TODOS OS ÍTENS DO CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL, MAIS:

- GARRAFA TÉRMICA
- BICHINHO DE PELÚCIA
- PRATO EM PORCELANA
- PORTA RETRATOS
- ARRANJO OU BUQUÊ EM FLORES NATURAIS
- ESPÁTULA

➤ *Café da Manhã Vip Casal (R\$255,00)*

TODOS OS ÍTENS DA CESTA VIP INDIVIDUAL MAIS:

- PRATO EM PORCELANA
- XÍCARA EM PORCELANA SCHIMDT
- TALHERES E GUADANAPOS DESCARTÁVEIS
- TOALHA AMERICANA
- TODOS OS ÍTENS (ALIMENTOS) EM POÇÕES PARA 2 PESSOAS



➤ *Café da Manhã Diferente (R\$ 135,00)*

- XÍCARA EM PORCELANA
- TORRADAS
- 3 TIPOS PÃES
- IOGURTE NATURAL
- ADOÇANTE E AÇÚCAR
- CAPUCCINO
- CAFÉ
- DOCE DE LEITE
- LEITE
- MINI BOLO
- PUDIM DE LEITE
- FRUTAS EM CALDA
- POLENGUINHO
- CORN FLAKES
- PÃO DE MEL
- TUBETES
- GRANOLA
- MANTEIGA
- 2 SABORES DE SUCO
- MOUSSE
- PATÊ
- GELÉIAS
- SOBREMESA LÁCTEA
- BOMBONS
- 3 TIPOS DE FRUTAS
- FRIOS
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTAVEIS
- BISCOITOS DOCES E SALGADOS
- CHÁ PRONTO E SACHÊ DE CHÁ INGLÊS



➤ *Café & Flores (R\$ 125,00)*

- 3 TIPOS DE PÃES
- 3 TIPOS DE FRUTAS
- 3 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 2 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- TORRADAS
- BOLO INGLÊS
- COOKIES
- SUCO
- CHÁ PRONTO E SACHÊ DE CHÁ INGLÊS
- LEITE
- ACHOCOLATADO
- IOGURTE
- MANTEIGA
- REQUEIJÃO
- AÇÚCAR E ADOÇANTE
- CAFÉ
- CAPUCCINO
- XÍCARA EM PORCELANA
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS
- CESTA EM VIME COM ARRANJO EM FLORES NATURAIS

➤ *Café da Manhã Light (R\$ 120,00)*

- 3 TIPOS DE FRUTAS
- LEITE SEMI DESNATADO
- CHOCOLATE EM PÓ
- 2 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- CORN FLAKES
- IOGURTE LIGHT
- 3 TIPOS DE PÃES (LIGHT, CENTEIO, PRETO, FIBRAS, ETC...)
- TORRADAS

- GELÉIAS SEM AÇÚCAR
- SUCO DE FRUTAS
- FRIOS
- ADOÇANTE
- SACHÊS DE CHÁ , CAFÉ E CAPUCCINO
- MANTEIGA
- 1 SACHÊ DE CHÁ INGLÊS
- MEL
- TOALHA AMERICANA
- ÁGUA DE COCO
- CEREAL NUTRY
- XÍCARA EM PORCELANA
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTVEIS

➤ *Café da Manhã Infantil / Adolescente (R\$ 95,00)*

- LEITE ACHOCOLATADO
- LEITE BRANCO
- VITAMINA EM CAIXINHA
- POLENGUINHO
- IOGURTE LIQUÍDO
- PETTIT SUISSE OU SOBREMESA LÁCTEA
- BISCOITO WAFFER
- BISCOITO DOCE RECHEADO
- IO-IO CREAM
- GELÉIAS
- REQUEIJÃO
- BISNAGUINHAS
- PÃO DE FORMA
- BOLO COM RECHEIO ANA MARIA
- BOLO BEBEZINHO

- SUCO DE FRUTAS
- SUCRILHOS
- 1 FRUTA
- PRESUNTO E QUEIJO
- REVISTA (INFANTIL OU PARA ADOLECENTE)
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTAVEIS.
- CANECA
- COMO OPCIONAL MINI BOLO E VELINHA

➤ *Cesta Infantil para Aniversário (R\$ 105,00)*

- UM JOGUINHO
- UM BRINQUEDO
- 1 REVISTA
- PÃO DE MEL
- 2 MINI REFRIGERANTES
- MINI SANDUÍCHES
- BALAS
- BOMBONS
- CHOCOLATE EM BARRA
- JUJUBA
- CONFETI
- PIRULITOS
- BISCOITOS
- 2 SALGADINHOS(ELMA CHIP'S)
- KINDER OVO
- MINI BOLO E VELINHA
- BRIGADEIROS E BEIJINHOS
- ARRANJO EXTERNO COM BALÕES



➤ *Cesta Saúde (R\$ 130,00)*

- 3 SABORES DE GATORADE
- 2 CAIXINHAS DE ÁGUA DE COCO
- IOGURTE COM MEL , IOGURTE COM LARNAJA E CENOURA, IOGURTE NATURAL
- LEITE SEMI DESNATADO
- CHÁ PRONTO
- 5 TIPOS DE FRUTAS
- PORÇÃO DE QUEIJO BRANCO
- PEITO DE PERU
- ADOÇANTE E MEL
- GELÉIAS SEM AÇÚCAR
- QUEIJO PROCESSADO COM PEITO DE PERU
- GRANOLA
- CORN FLAKES
- 6 BARRAS DE CEREAIS FIBRAX E NUTRY
- PÃO INTEGRAL
- TOALHA AMERICANA
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCATÁVEIS
- XIÍCARA OU CANECA EM POCELANA
- REVISTA BOA FORMA (ou outro título) ,VASO DE VIOLETAS

➤ *Chá da Tarde (R\$ 135,00)*

- XÍCARA EM PORCELANA
- TOALHA AMERICANA
- VIDRO DE GELEIA
- VIDRO DE MEL
- PATÊ
- CHÁ PRONTO COM FRUTAS
- SACHÊS DE CHÁ INGLÊS, FRUTAS, ERVAS ,ETC...
- 4 TIPOS DE PÃES

- TORTA DOCE
- PETIT FOURS
- CHOCOLATE MENTOLADO
- TORRÕES DE AÇÚCAR
- CAPUCCINO
- 3 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 2 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- COKIES
- TORRADAS
- BISKUI
- BISCOITOS AMANTEIGADOS
- FRIOS
- BOLO INGLÊS
- QUEIJO CREMOSO
- LEITE
- TORRONE
- TALHERES DESCARTAVEIS
- VASO DE VIOLETAS

➤ *Chá da Tarde Vip (R\$ 155,00)*

- 5 TIPOS
- BOLO DE LARANJA
- BOLO INGLES
- TORRADAS
- CESTA COM PAES
- GELEIAS
- MEL
- MANTEIGA
- PETIT -FOURS
- SUCO DE FRUTAS



- ÀGUA DE COCO
- CAFÉ
- CAPUCCINO
- CHOCOLATE SOLUVEL
- TORRONE COBERTO DE CHOCOLATE
- XICARA EM PORCELANA
- PATE
- 2 SABORES DE CHA PRONTO
- 4 SACHES DE CHA (SABORES)
- 1 SACHE DE CHA INGLES
- BOMBONS
- BISCOITOS AMENTA EIGADOS
- PAES DE MEL
- COOKIES
- TOALHA AMERICANA
- ARRANJO DE FLORES NATURAIS OU REVISTA
- CARTAO PARA MENSAGEM
- *BANDEJA DE VIME COM OU SEM PÉ DE APOIO*

➤ *Tropical (R\$ 140,00)*

- 3 SABORES DE SUCO DE FRUTAS
- 3 CAIXINHAS DE CHÁ PRONTO COM LIMÃO, PÊSSEGO E MAÇA
- 1 CAIXINHA DE ÀGUA DE COCO
- PRESUNTO , PEITO DE PERU, RICOTA
- CHANTILY
- TORRADAS
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTAVEIS
- 10 TIPOS DE FRUTAS
- REVISTA

➤ *Cesta de Flores & Frutas Pequena (R\$ 110,00)*

- 08 TIPOS DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS NACIONAIS E IMPORTADAS
- SUCO OU CHÁ PRONTO IMPORTADO
- CESTA DE VIME COM ARRANJO DE FLORES NATURAIS

➤ *Cesta de Flores & Frutas Média (R\$ 140,00)*

- 12 TIPOS DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS NACIONAIS E IMPORTADAS
- SUCO OU CHÁ PRONTO IMPORTADO
- PORÇÃO DE SALADA DE FRUTAS E CHANTILY
- CESTA DE VIME COM ARRANJO EM FLORES NATURAIS

➤ *Cesta de Flores & Frutas Vip Grande (R\$ 185,00)*

- 16 TIPOS DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS NACIONAIS E IMPORTADAS
- 5 TIPOS DE FRUTAS GLACEADAS
- SUCO IMPORTADO
- ÁGUA PERRIER
- CESTA DE VIME COM ARRANJO EM FLORES NATURAIS

➤ *Cesta de Flores & Frutas Especial (R\$ 200,00)*

- 6 TIPOS DE FRUTAS FRESCAS NOBRES NACIONAIS E IMPORTADAS
- SUCO IMPORTADO
- CHAMPANGNE CHANDON NACIONAL
- TAÇAS
- PATÊ
- TORRADINHAS
- ARRANJO COM FLORES NATURAIS NOBRES

➤ *Cesta de Frutas Requite (R\$ 325,00)*

- 20 TIPOS DE FRUTAS NOBRES E EXÓTICAS
- ÁGUA PERRIER
- 1 GARRAFA DE CHAMPANGNE IMPORTADA
- JOGO DE TALHERES EM INOX
- PRATO EM PORCELANA
- TOALHA MANERICANA EM TECIDO
- TAÇA DE CRISTAL PARA CHAMPANGNE
- DECORAÇÃO DA CESTA EM VIME COM FLORES NATURAIS
- 1 BUQUÊ GRANDE DE FLORES DO CAMPO
- REVISTA (À ESCOLHER)

➤ *Cesta Brunch (R\$ 135,00)*

- TORTA DOCE
- TORTA SALGADA
- PETIT FOURS
- BOLO
- PUDIM
- MINI SANDUÍCHES



- STRUDEL
- CHÁ PRONTO
- SUCO DE FRUTAS
- ÀGUA DE COCO
- ICED COFFE
- PÃES DE QUEIJO
- PÃES DOCES
- PORÇÃO DE SALADA DE FRUTAS
- BISCOITO WAFER
- COOKIES
- CASADINHOS
- EMBALAGEM DE PÃO DE MEL
- GELÉIAS
- MANTEIGA
- MEL
- PATÊ
- JOGO AMERICANO
- FLORES OU REVISTA
- CARTÃO PARA MENSAGEM

➤ *Cesta Miniaturas (R\$ 160,00)*

- 8 GARRAFAS EM MINIATURA DE BEBIDAS (WHISKY, LICORES, VODKA, GIN, ETC...)
- MEIA GARRAFA DE VINHO
- MEIA GARRAFA DE CHAMPANGNE
- SUCO DE TOMATE
- ÁGUA PERRIER
- REFRIGERANTE
- AMÊNDOAS
- PISTACHES
- AMENDOIM

- CASTANHA DE CAJÚ
- PATÊ
- TORRADINHAS
- 3 SABORES DE SALGADINHOS PARA APERITIVO
- AZEITONAS
- BOMBONS
- CARTÃO PARA MENSAGEM

➤ *Aniversário (R\$ 140,00)*

- 2 TAÇAS
- 1 CHAMPANGNE CHANDON NACIONAL
- 2 CERVEJAS IMPORTADAS
- 2 LATAS DE REFRIGERANTE
- 1 MINI BOLO
- 1 PACOTE DE BALAS IMPORTADAS
- 1 PACOTE DE MARSHMALLOW
- 1 LATA DE BATATAS PRINGLES
- 1 BANDEJA DE DOCINHOS
- UVAS
- TORRADAS
- PATÊ
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTAVEIS
- ARRANJO EM FLORES NATURAIS

➤ *Aniversário Vip (R\$ 195,00)*

- 6 TIPOS DE PÃES
- 3 TIPOS DE FRIOS
- 3 TPOS DE QUEIJOS
- SACHÊ DE CHÁ INGLÊS



- SACHÊ DE CAFÉ
- SACHÊ CHOCOLATE SOLÚVEL
- SACHÊ DE CAPUCCINO
- SACHÊS DE AÇUCAR E ADOÇANTE
- MANTEIGA
- REQUEIJÃO
- QUEIJO PROCESSADO COM PERÚ
- CHOCOLATE CREMOSO
- VIDRO DE GELÉIA
- VIDRO DE MEL
- TORRADAS
- BISKUI
- 3 TIPOS DE BISCOITOS DOCES
- 3 TIPOS DE BISCOITOS SALGADOS
- 1 POTE DE PATÊ
- EMBALAGEM DE COOKIES
- SEQUILHOS
- BOLO INGLÊS
- MORANGUITO
- CASADINHO
- MANTECAL
- BOLO INGLÊS
- BOLO DE CHOCOLATE
- REFRIGERANTE EM LATA
- CHÁ PRONTO COM FRUTAS
- SUCO DE FRUTAS
- MENTINHA
- JOGO DE TALHERES EM INOX
- PRATO DE PORCELANA SCHIMIDT
- XÍCARA DE PORCELANA SCHIMIDT
- GARRAFA TÉRMICA
- JOGO AMERICANO EM TECIDO
- MINI BOLO E VELINHA
- DOCINHOS (brigadeiros, beijinhos, etc...)
- TRUFAS



➤ *Queijo e Vinho Grande (R\$ 225,00)*

- GARRAFA DE VINHO IMPORTADA (TINTO OU BRANCO)
- 5 TIPOS DE QUEIJOS NOBRES (CAMENBERT, GRUYERE, EMENTHAL, MUSSARELLA DE BÚFALA, RAMBOL, ETC...)
- ÁGUA TÔNICA AROMATIZADA
- ÁGUA PERRIER
- PÃO ITALIANO E BAGUETE
- 3 TIPOS DE FRUTAS
- PATÊ e ESPÁTULA
- TRUFAS OU BOMBONS
- AMENDOIM
- AMENDÔAS
- CASTANHAS
- PISTACHE
- FRIOS
- AZEITONAS
- TOALHA AMERICANA
- TAÇA
- CARTÃO PARA MENSAGEM
- SNACK'S (3 SABORES)

➤ **Queijo e Vinho Média (R\$ 180,00)**

➤ **Queijo e Vinho Casal (R\$ 195,00)**



➤ *Queijo e Vinho Vip (R\$ 255,00)*

- 6 TIPOS DE PÃES
- 1 GARRAFA DE VINHO
- ÁGUA PERRIER
- 1 POTE DE PATÊ IMPORTADO
- 2 EMBALAGENS DE TORRADAS APERITIVO
- 1 PACOTE DE BISCOITO SALGADOS IMPORTADOS
- 1 CACHO DE UV ITÁLIA
- 1 CACHO DE UVA RUBI
- 2 TIPOS DE FRUTAS
- TÁBOA COM 8 TIPOS DE QUEIJOS
- JOGO DE TALHERES EM INOX
- TOALHA AMERICANA
- TAÇA PARA VINHO
- JOGO AMERICANO E SACA ROLHAS

➤ *Happy Hour (R\$ 120,00)*

- BATATAS PRINGLES
- TÁBOA DE FRIOS
- BAGUETE
- PÃO ITALIANO
- PATÊ E ESPÁTULA
- TORRADAS E BISCOITOS PARA APERITIVO
- 6 CERVEJAS (NACIONAIS E IMPORTADAS)
- AZEITONAS
- TOALHA AMERICANA
- MINI GARRAFA DE BEBIDA
- BISKUI
- REFRIGERANTE E ÁGUA TÔNICA AROMATIZADA
- BOMBONS
- AMENDOIM, PISTACHES, AMÊNDOAS, CASTANHA DE CAJÚ
- 3 TIPOS DE SALGADINHOS PARA APERITIVO.



➤ *Happy Hour Vip (R\$ 180,00)*

- 8 TIPOS DE PÃES
- 6 LATAS DE CERVEJAS EM LATA IMPORTADAS
- 1 GARRAFA DE ÁGUA PERRIER
- 1 GARRAFA DE TÔNICA AROMATIZADA
- 1 REFRIGERANTE EM LATA
- 1 POTE DE PATÊ IMPORTADO
- 1 EMBALAGEM DE BISCOITO SALGADO IMPORTADO
- TORRADAS PARA APERITIVO
- 1 LATA DE CASTANHAS
- BATATAS PRINGLES
- 8 TIPOS DE FRIOS 2 DE QUEIJO NA TABUA
- JOGO DE TALHERES EM INOX
- TOALHA AMERICANA E GUARDANAPO EM TECIDO
- COPO EM VIDRO PARA CERVEJA
- PETISQUEIRA

➤ *Happy Hour Vip Casal (R\$ 265,00)*

- 1 GARRAFA DE WHISKY TAMANHO. NATURAL
- 1 GARRAFA DE ÁGUA PERRIER
- 1 GARRAFA DE CLUB SODA
- 1 TÔNICA AROMATIZADA
- 1 LATA DE GUARANÁ ANTARTICA
- UM POTE DE PATÊ IMPORTADO
- BISCOITO SALGADOS PARA APERITIVO
- 3 PORÇÕES DE FRIOS
- 3 PORÇÕES DE QUEIJOS
- 1 LATA DE BATATAS PRINGLES
- AMENDOIM
- PISTACHES

- CASTANHAS DE CAJÚ
- AMENDÔAS SALGADAS
- PETIT FOUR SALGADO
- TRUFAS
- MENTINHA
- TALHERES DE INOX
- PRATO EM PORCENANA
- COPO PARA WISKY
- TOALHA EM TECIDO
- PEGADOR DE GELO
- CARTÃO PARA MENSAGEM

➤ *Jantar Italiano Casal (R\$ 205,00)*

- PÃO ITALIANO
- PATÊ DE SARDELLA
- 1 PORÇÃO DE AZEITONAS
- 4 PORÇÕES DE MANTEIGA
- 1 GARRAFA DE VINHO TINTO
- 2 GARRAFAS DE ÀGUA PERRIER
- OPÇÕES DE PRATOS QUENTES:
LASANHA `BOLONHESA, NHOQUE AO SUGO, CANELLONE COM
RECEHIO DE RICOTA OU PRESUNTO E QUEIJO, RAVIOLLE DE
ESPINAFRE E RICOTA COM MOLHO BRANCO.
- SOBREMESAS 2 MINI BOLOS GELADOS OU 2 MUSSES.
- TALHERES DE INOX
- TAÇAS PARA VINHO E ÁGUA
- GUARDANAPOS EM TECIDO
- CASTIÇAIS COM VELAS

➤ *Executiva (R\$ 165,00)*

- COPOS
- VINHO
- SACA ROLHAS
- PATÊ DE ERVAS FINAS
- PATÊ DE FOIE
- TORRADINHAS
- PRATO EM PORCELANA
- TALHERES EM INOX
- CHIPS DE MAÇA
- AMÊNDOAS
- PISTACHES
- ÁGUA PERRIER
- BARRA DE CHOCOLATE IMPORTADO
- ALCACHOFRAS EM CONSERVA
- CARTÃO PARA MENSAGEM

➤ *Cesta Masculina Para Noite (R\$ 195,00)*

- WISKY
- VINHO DO PORTO
- REFRIGERANTE
- ÁGUA PERRIER
- EMPADA DE QUEIJO
- PETIT FOURS SALGADOS
- PASTA DE SALMÃO
- PASTA DE ERVAS FINAS
- SALAMINHO FATIADO
- BLANQUET DE PERÚ
- AMENDOIM



- PISTACHE
- AMÊNDOAS SALGADAS
- CASTANHAS DE CAJÚ
- AZEITONAS
- BOMBONS
- UVAS
- COPO PARA WHISKY
- COPO PARA VINHO
- TALHERES EM INOX
- UVAS
- TOALHA AMERICANA EM TECIDO
- REVISTA VIP

Chocolates (R\$ 150,00)

- BOMBONS
- PÃO DE MEL
- ALFAJOR
- MOUSSE DE CHOCOLATE
- FLAN DE CHOCOLATE
- SOBREMESA LACTEA DE CHOCOLATE
- BOLO DE CHOCOLATES
- BRIGADEIROS
- CHOCOLATE EM BARRA
- BOMBA DE CHOCOLATE
- BOLO DE CHOCOLATE
- BISCOITO DE CHOCOLATE
- WAFFER DE CHOCOLATE
- CHOCO KRISPE'S
- LEITE ACHOCOLATADO
- PALITOS COBERTOS DE CHOCOLATE
- COCKIES COM GOTAS DE CHOCOLATE
- TRUFAS



➤ *Fundue de chocolate (R\$ 195,00)*

- 4 TIPOS DE FRUTAS (JÁ CORTADAS)
- 1 GARRAFA DE VINHO
- TAÇAS
- ACESSÓRIOS
- FRUTAS SECAS
- BOLO SIMPLES (CORTADO EM CUBINHOS)
- EMBALAGEM DE FUNDUE DE CHOCOLATE

➤ *Fundue de Queijo (R\$ 200,00)*

- PÃO ITÁLIANO
- BAGUETE
- POLENGUINHO SABORES
- UMA GARRAFA DE VINHO
- TAÇAS
- ACESSÓRIOS
- EMBALAGEM DE FUNDUE DE QUEIJO
- UVAS
- TRUFAS

OPÇÕES EM CESTAS PARA FUNDUE ACOMPANHAM KIT COMPLETO PARA O PREPARO (PANELA, GARFOS, ETC...)

➤ **Cesta Banho (R\$ 140,00)**



➤ *Cesta Banho Vip (R\$ 195,00)*

- 1 TOALHA DE BANHO
- 1 TOALHA DE ROSTO
- 1 TOALHA DE MÃO
- SAIS DE BANHO
- 1 PENTE DE MADEIRA
- 1 ESPONJA
- 1 SABONETE DOVE
- EMBALAGEM COM MINI SABONETES
- 1 ÓLEO DE AMÊNDRAS
- 1 SHAMPOO NEUTRO
- 1 LOÇÃO HIDRATANTE
- 1 SABONETE DE GLICERINA
- SACHÊS

➤ *Vegetariana (R\$ 95,00)*

- 10 TIPOS DE FRUTAS
- 05 TIPOS DE LEGUMES
- 05 TIPOS DE VERDURAS
- *CESTA DE CIPÓ RÚSTICA COM DECORAÇÃO EM FLORES DESIDRATADAS OU NATURAIS.*



➤ *Sexy (R\$ 170,00)*

- UVAS
- PÊSSEGOS EM CALDA
- MORANGOS
- LEITE CONDENÇADO
- CHANTILY SPRAY
- CALDA DE CHOCOLATE
- GARRAFA DE VINHO OU CHAMPANGNE
- PRESERVATIVOS
- SACA ROLHAS (P/ VINHO)
- REVISTA
- CHOCOLATES
- SNACKS FILLER
- CASTANHAS, AMENDOIM, PISTACHES
- CALCINHA OU CUECA

➤ *Esotérica (R\$ 165,00)*

- FRUTAS
- PÃES
- VINHO
- TAÇA
- PRATO EM PORCELANA
- VELAS AROMÁTICAS
- INSENSO
- CRISTAL
- FITA K7 COM MÚSICAS PARA MEDITAÇÃO
- TALHERES E GUARDANAPOS DESCARTÁVEIS
- TOALHA AMERICANA
- REVISTA ESOTÉRICA
- CARTÃO PARA MENSAGEM

➤ *Pic – Nic (R\$ 190,00)*

- CESTA PRÓPRIA PARA PIC NIC
- FRUTAS
- SUCOS
- REFRIGERANTE
- ÁGUA MINERAL
- CERVEJA
- SANDUÍCHES
- PÃES DOCES
- BOLO
- TORTA
- TOALHA XADREZ EM TECIDO
- TALHERES E GUARDANAPOS E COPOS DESCARTÁVEIS

➤ *Cesta da Fazenda (R\$ 185,00)*

- 4 tipos de doces caseiros em compotaabóbora mamão, goiaba, doce de leite, , com as tampas dos vidros decoradas em tecido xadrez
- requeijão, queijo branco tipo mineiro,
- biscoitos caseiros
- petit-fours
- torradas
- croissant,
- bolos caseiros (fubá, laranja, chocolate)
- táboa para queijo e faca.



➤ *Cesta Miniaturas (R\$ 120,00)*

- 6 garrafas miniatura de bebidas(vodka, whisky, gin, sant remi, 2 licores)
- ½ garrafa de vinho
- ½ garrafa de champangne
- suco de tomate
- água perrier
- amendoas, castanhas, pistaches com casca, amendoim
- patê , torradinhas
- 3 sabores de salgadinhos aperitivo 50g., azeitonas , bombons

➤ *Cesta Maternidade (R\$ 150,00)*

- *Cesta em palha decorada com babados em azul, rosa ou branco e verde água*
- 1 pacote de fraldas
- 1 shampoo
- Lenços umidecidos
- Talco
- 1 presente para o bebê
- Para a mamãe mini sabonetes
- Sais de banho
- Mini shampoo e condicionador
- Cestinha com frutas frescas
- Torradas
- Geléias
- Suco de frutas.

➤ *Cesta de Café da Manhã ou Chá da Tarde Maternidade (R\$ 200,00)*

- Alfajor
- Suco de Frutas
- Leite
- Achocolatado
- Corn Flakes
- Biscoitos Doces e Salgados
- Chá
- Café
- Capuccino
- Açúcar
- Adoçante
- Bolo
- Uma Fruta
- Pães Doces
- Pães Neutros
- Manteiga
- Torradas
- Geléias
- Xícara em Porcelana
- Cartão para Mensagem
- Descartáveis
- Torrone
- Chocotone
- Nutry
- Jornal ou Vaso de Violetas.
- Bouquet de flores
- 2 pacotes de fraldas descartáveis
- 2 tubos de lenços umedecidos
- como opcional para o papai e mini garrafa de bebida
- cartão para mensagem.

➤ *Cesta Maternidade (R\$ 150,00)*

- Kit para Higiene do Bebê
- Mamadeiras
- Chupetas
- Escova para cabelo
- Fita Adesiva
- Algodão
- Lenços umedecidos
- Sabonetes
- 2 Lembrancinhas para o Bebê
- Bombons e Flores
- Cartão para mensagem.
- Como opcional para o Papai, Mini-Garrafa de Bebida

➤ *Cesta Maternidade (R\$ 185,00)*

- 2 pacotes de fraldas descartáveis
- 2 tubos de lenços umidecidos
- Conjunto de pratos
- Mamadeiras
- Chupetas
- Saída de maternidade
- Sabonetes
- Talco
- Shampoo
- 1 brinquedinho
- Escova e pente
- Algodão
- Cotonetes
- Sapatinho
- Flores
- Bombons
- Cartão para mensagem



➤ *Cesta Maternidade (R\$ 190,00)*

- 2 pacotes de fraldas
- 2 tubos de lençinhos umidecidos
- Pomada para assaduras
- Bichinho de pelúcia
- Toalha de banho
- Macacãozinho
- Flores
- Bombons
- Chupetas
- Cobertor
- Cartão para mensagem.
- Kit para o papai.

➤ *Mini Baú (R\$ 125,00)*

- Baú de vime branco decorado com babados e bebezinhos em resina
- Sabonetes
- Lenços Umidecidos
- Cotonetes
- Shampoo
- Talco
- Chupeta
- Sapatinho
- 1 Brinquedinho para o bebê
- 1 pacote de fraldas
- Flores
- Bombons.



➤ *Cesta Maternidade (R\$ 180,00)*

- KIT cordenado com edredom
- Lençol
- Travesseiro
- Protetor para berço,
- 1 pacote de fraldas
- Lenços umídecos
- Chupetas
- Mamadeira
- Bomboms
- Flores
- kit para o papai

➤ *Cesta Baby (R\$ 160,00)*

- Sabonete
- Colônia
- Shampoo
- Algodão
- Óleo
- Chupetas
- Mamadeira
- Roupinha
- Sapatinhos
- Álbum ou Diário do bebê
- Cesta em formato de carrinho de bebê.
- Flores para a mamãe

Dicas:

* Para quem costura ou borda é uma ótima oportunidade de personalizar o trabalho, voce pode criar kits com babador, toalhinhas, fraldas e até kits de enxoval completos para bebês ou ainda enfeites para a decoração da maternidade ou do quarto do bebê.



- * Procure decorar as cestas em tons suaves, como, azul, rosa, salmão, amarelo, lilás e verde claro.
- * As flores (naturais) devem ter cores claras e cheiro suave, para que , não incomode a mamãe ou o bebê, vasinhos de mini margaridas ou mini crisântemos são uma ótima opção.
- * Ao se enviar cestas com alimentos para as mães, procure enviar alimentos leves, muitas frutas frescas, chás de erva doce, cidreira, camomila, pãozinhos, geléias, torradas, leite, suco biscoitinhos leves, abuse das fibras e barras de cereais, evite o chocolate , frios como presunto gordo, salame, ou grande quantidade doces.
- * Para os bebês fraldas são sempre bem vindas, mamadeiras , chupetas, lenços umedecidos,
- * Procure usar sempre produtos de excelente qualidade, evite marcas desconhecidas, e cuidado com o cauculo do valor final, pois esses produtos são geralmente bem caros.



MINI CESTAS

Observação:

Os valores da cesta abaixo não incluem a entrega ou distribuição, esses modelos são indicados para venda em grande quantidade como brindes, para empresas por exemplo.

Não inclua estes modelos em seu cardápio, pois realmente só valem a pena quando vendidas em grandes quantidades, como no dia da secretária, professores, mães (em colégios) etc...

➤ *Café da Manhã (R\$ 45,00)*

cesta decorada com 25 itens:

Suco 200ml

Achocolatado 200ml

Leite 200ml

Sucrilhos caixinha

Biscoito doce Bauducco (leite, chocolate, manteiga)

Biscoito salgado Bauducco

Torradas Bauducco

Biscoito wafer Bauducco

Biskui Bauducco

Biscoito maizena bom sabor

Biscoito recheado gulosos
Mini bolo (30g) Pão de ouro
2 sachês de geléia
Nucita
Capuccino
Café solúvel
Chocolate solúvel
Sachê de Chá
Açúcar e adoçante
Mentinha
Xícara em porcelana
Talheres e guardanapos descartáveis
2 sachês de manteiga
Cartão para mensagem

➤ *Café da Manhã Tradicional (R\$ 55,00)*

cesta decorada com 32 itens:

Suco 200ml
Achocolatado 200ml
Leite 200ml
Sucrilhos caixinha
3 tipos de biscoitos doces Bauducco (leite, chocolate, manteiga)
Biscoito salgado Bauducco
Torradas Bauducco
Biscoito waffer Bauducco
Biskui Bauducco
Biscoito maizena bom sabor
Biscoito recheado gulosos
Bolo inglês caixinha (70g) Pão de ouro
Mini Torrone
1 Fruta
2 Tipos de Pães
Pão de mel Pão de ouro



2 sachês de geléia
Nucita
Capuccino
Café solúvel
Chocolate solúvel
Sachê de Chá
Açúcar e adoçante
Mentinha
2 saches de manteiga
Xícara em porcelana
Talheres e guardanapos descartaveis
Cartão para mensagem

➤ *Café da Manhã (R\$ 75,00)*

cesta decorada com 40 itens:

Suco 200ml
Achocolatado 200ml
Leite 200ml
Sucrilhos caixinha
3 tipos de biscoitos doces Bauducco
Biscoito salgado Bauducco
Torradas Bauducco
Biscoito wafer Bauducco
Bisckui Bauducco
Biscoito maizena bom sabor
Biscoito recheado gulosos
Bolo inglês caixinha (70g) Pão de ouro
Mini Torrone
3 Frutas
2 Tipos de Pães
Pão de mel caixinha Matinal
Coockies com gotas de chocolate caixinha

2 sachês de geléia
Nucita
Capuccino
Café solúvel
Chocolate solúvel
Sachê de Chá
Açúcar e adoçante
Mentinha
Sache doce de leite
1 Iogurte
2 saches de manteiga
1 sachê de requeijão
1 polenguinho
1 mini bolo gelado e velinha
Xícara em porcelana
Talheres e guardanapos descartáveis

➤ *Cesta Happy Hour (R\$ 80,00)*

cesta decorada com 24 itens:

3 latas de cerveja
1 lata de refrigerante
2 tipos de frios
1 tipo de queijo
Amendoim import. 20g
Castanha import. 20g
Amêndoa import. 20g
Pistache import. 20g
Batatips Piraquê
Salg. Tricks 4 queijos
Salg. Tricks Bacon
Salg. Tricks Provolone
Palit's salg. Tricks
Batata chip's

Bombons
Mini baguete
Azeitonas
Patê
Bisckui Bauducco
Biscoito aperitivo Bauducco
Talheres e guardanapos descartaveis
Cartão para mensagem

➤ *Cesta da Fazenda (R\$ 100,00)*

4 tipos de doces caseiros em compota: abóbora, mamão, goiaba, doce de leite, com as tampas dos vidros decoradas em tecido xadrez

Requeijão
Queijo branco tipo mineiro, ,
Biscoitos
Petit-fours
Torradas
Croissant
Bolos
Tábua para queijo e faca.

➤ *Cesta Miniaturas (R\$ 100,00)*

6 garrafas miniatura de bebidas (vodka, whisky, gin, sant remi, 2 licores)
½ garrafa de vinho
½ garrafa de champagne
Suco de tomate
Água perrier
Amendoas
Castanhas

Pistaches com casca
Amendoim
Patê
Torradinhas
3 sabores de salgadinhos aperitivo 50g.
Azeitonas
Bombons

➤ *Cesta para 10 pessoas (R\$ 290,00)*

Achocolatado pronto.
Suco de frutas.
Chá Pronto
Vitamina pronta
Iogurte batido
Refrigerante
6 tipos de pães (doces e neutros)
3 tipos de frios
2 de queijos
Manteiga
requeijão.
Geléias, mel e doce de leite.
Pão de mel
Cookies
5 tipos de biscoitos doces
3 tipos de biscoitos salgados
Trufas
Bombons
2 tipos de bolos
Patê
Petit fours (doces e salgados)
4 tipos de frutas
Café
Capuccino

Açúcar e adoçante

Torradas

Talheres e guardanapos descartáveis

**Opicional 10 canecas em porcelana cobradas à parte*

➤ **Cesta para 12 a 15 pessoas (R\$ 320,00)**

Achocolatado pronto.

Suco de frutas.

Chá Pronto

Vitamina pronta

Iogurte batido

Refrigerante

6 tipos de pães (doces e neutros)

3 tipos de frios

2 de queijos

Manteiga

requeijão.

Geléias, mel e doce de leite.

Pão de mel

Cookies

5 tipos de biscoitos doces

3 tipos de biscoitos salgados

Bombons

2 tipos de bolos

Patê

Petit fours (doces e salgados)

4 tipos de frutas

Café

Capuccino

Açúcar e adoçante

Torradas

Talheres e guardanapos descartáveis

**Opicional canecas em porcelana cobradas à parte.*

Datas Comemorativas - Bodas

Aniversários de casamento:

01 ano - Bodas de Papel
02 anos - Bodas de Algodão
03 anos - Bodas de Couro
04 anos - Bodas de Flores
05 anos - Bodas de Madeira
06 anos - Bodas de Ferro
07 anos - Bodas de Lã
08 anos - Bodas de Barro
09 anos - Bodas de Bronze
10 anos - Bodas de Estanho
11 anos - Bodas de Aço
12 anos - Bodas de Seda
13 anos - Bodas de Renda
14 anos - Bodas de Marfim
15 anos - Bodas de Cristal
20 anos - Bodas de Porcelana
25 anos - Bodas de Prata
30 anos - Bodas de Pérola
35 anos - Bodas de Coral
40 anos - Bodas de Rubi
45 anos - Bodas de Safira
50 anos - Bodas de Ouro
55 anos - Bodas de Esmeralda
60 anos - Bodas de Jade
65 anos - Boda de Ferro
70 anos - Bodas de Vinho
75 anos - Bodas de Diamante



MODELO DE CADASTRO DE CLIENTE

CADASTRO DE CLIENTE

Por favor, preencha corretamente o cadastro abaixo para que possamos dar continuidade ao processo de sua compra.

NOME:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

BAIRRO:

CIDADE: ESTADO:

CEP:

TELEFONE (RES.) : CELULAR:

BIP: COD.

E-MAIL:

DATA DO SEU ANIVERSÁRIO:

DADOS PARA ENVIO DE CESTA:

NOME COMPLETO DA PESSOA A SER PRESENTEADA:

DATA E HORÁRIO DA ENTREGA:

ENDEREÇO PARA ENTREGA:

OCASIÃO:

BAIRRO:

CEP:

TEL.

MENSAGEM A SER COLOCADA NO CARTÃO.:

Observacoes complementares.



FORNECEDORES

O QUE AVALIAR ANTES DE COMPRAR

ATENÇÃO: ANTES DE ESCOLHER OS SEUS FORNECEDORES, PROCURE PESQUISAR BASTANTE.

Alimentos:

Ao pesquisar futuros fornecedores que trabalham com miniaturas; geléias, manteiga, biscoitos, sucos, leites, sachês, verifique o preço, formas de pagamento, a qualidade e variedade dos produtos, observe também também a disponibilidade para entregas, pois nas ocasiões em que o pico de venda é maior, é importante que voce não se ausente por muito tempo e deixe de atender ao telefone.

Procure comprar em pequenas quantidades e vá aumentando a quantidade conforme seu movimento for crescendo, obviamente quando se compra em grande quantidade (no atacado), se consegue melhores preços, porém o risco que se corre: perder produtos pelo vencimento da validade é muito grande, esse risco não compensa, dê preferencia a compra de produtos com no mínimo 2 meses de validade.

Embalagens:

Quanto aos fornecedores de embalagens, cestas e papéis, é importante também verificar a variedade, qualidade, preços e formas de pagamento. E se eles estão sempre lhe oferecendo novidades, para que voce fique sempre



atualizada, e com maiores possibilidades em criar novos modelos.

Ao escolher os seus fornecedores e aprova-los procure manter um vínculo.

Isso é importante, para que ele possa mante-la informada sobre promoções e novidades.

Futuramente isso irá lhe poupar tempo, pois voce poderá efetuar seus pedidos por fax, telefone ou e-mail, sem precisar sair e correr o risco de perder clientes.

Lembre-se “Tempo é dinheiro”.

Já conhecendo a qualidade dos produtos, além de poupar tempo, isso poderá evitar gastos desnecessários ou em excesso.

Porém esteja sempre pesquisando outros fornecedores, para não perder boas oportunidades.

Procure ter o menor número de fornecedores possível, ou seja dê preferencia a empresas que possam lhe oferecer maior variedade, em algumas regiões existem empresas que fornecem todo o material necessário para cestas.

Se isso não for possível procure ter um fornecedor para alimentos, um para papéis, embalagens, fitas e flores (artificiais), e um terceiro para as cestas.

Em algumas ocasiões podemos encontrar algumas ótimas promoções em supermercados e grandes magazines.

Esteja sempre atenta.

EMPRESAS DE QUEM COMPRAR

FORNECEDORES: A qualidade e confiança nos produtos oferecidos é a garantia do seu sucesso.

Consulte o fabricante e informe-se sobre o revendedor mais próximo de você.

Esta lista está em ordem alfabética por nome e não por ramo de atuação.

Agenda . . .

NOMES, LOCALIDADES & TELEFONES:

- **Café solúvel instantâneo e capuccino:**

- Companhia Cacique de Café Solúvel e Cappuccino - São Paulo/SP - Tel. (11) 7295-2511

- **Achocolatados, manteiga, iogurtes e sucos:**

- Leite Paulista - São Paulo/SP - Tel. 0800-110012
 - Parmalat - São Paulo/SP - Tel. 0800-112222
-



- **Torradas, rosquinhas doces, palitos salgados, biscoitos recheados:**

- Bauducco & Cia. Ltda. - Guarulhos/SP - Tel. 0800-118357
-

- **Papéis, fitas, espuma floral e cestas:**

- Albano Embalagens Especiais - São Paulo/SP - Tel. 0800-114866
-

- **Embalagens para mel, geléias e manteigas:**

- Rizzo Embalagens - São Paulo/SP - Tel. (11) 832-2011
 - Kriza - P. Alegre/RS - Tel. (51) 347-3911
-

- **Queijo Polenguinho:**

- Polenghi - São Paulo/SP - Tel. (11) 855-6900
-

- **Geléias e patês importados:**

- Aurora Importadora - São Paulo/SP - Tel. (11) 820-3484
-

- **Sucrilhos:**

- Kellogg's - São Paulo/SP - Tel. 0800 118-811



- DA MATA (TODO O MATERIAL PARA CESTAS) - São Paulo/SP - (11) 577-1533 e 276-4959 * * * Despacham para todo o país.
- TRÓPICO COML DE PRODUTOS PARA CESTAS - São Paulo/SP - Tel (11) 3625-0700 (Este é o fornecedor que utilizamos pra compra de todos os produtos alimentícios, como sachês, miniaturas, etc...) Também fornecem cestas e fitas e papéis. * * * Despacham para todo o país.

- **CESTAS E VIME EM GERAL:**

- AP XAXIM ROD. RAPOSO TAVARES, KM 27 - Cotia/SP - Tel (11) 492-3108
 - FEIRA DE FLORES NO CEAGESP (TERÇAS E SEXTAS-FEIRAS / SEGUNDAS E QUINTAS-FEIRAS) * Boxes:
 - MLP FLORES 5B 6B 7B 36B 37B PBCF 56P E 170P
(Este é o fornecedor de cestas de vime que utilizamos, há uma grande variedade de modelos de cestas, baús, bandeijas com e sem pés, cestinhas para pães, porta vinho, etc...)
 - PENHA ARTEZANATO - São Paulo/SP - Tel (11) 217-8448 (Tem um bom atendimento, boa qualidade e preço, além de ampla variedade, vale a pena consultar.)
 - ENÉAS FÁB. DE VIME - (11) 272-7838 * Despacha para todo o país.
 - A PRAIANA – (11) 273-8219 e 272-9796
-

- **TUDO PARA VELAS ARTEZANAIS:**

- BRICOARTES - São Paulo/SP - Tel (11) 5565-6676
Site: www.bricoartes.com.br
-

- **PARA CESTARIA EM JORNAL:**

- MÁQUINA VAPT-VUPT - São Paulo/SP - Tel (11) 294-6143
-

- **PORCELANAS:**

- ALADIM PORCELANAS LTDA. (11) 4229-7633 * E-mail : aladim@netabc.com.br - Despacham para todo o país.
-

- **TUDO EM ISOPOR PARA ENFEITES :**

- STYROFORM - (11) 3277-3822
-

- **ARTIGOS PARA ARTEZANATO :**

- COMERCIAL ANNALY - (11) 229-9650
-

- **PRODUTOS PARA CESTAS :**

- RL - (11) 5574-8861 / 5574-7768 / 557-35790
- IMPORT SABOR - (11) 293-6410



- **TUDO EM EMBALAGENS E PAPÉIS :**

- ALBANO - (11) 274-4866 / 0800 114866 / 229-8677 (Este é o nosso fornecedor de papéis e embalagem, tem grande variedade, despacha para todo o país.) - www.albano.com.br
- TOZAKI & TOZAKI - (11) 552-1158 * Despacha para todo o país.
- CASA VERDE 2 - (11) 7081-1741

- **EMBALAGENS E DESCARTÁVEIS:**

- DIXIE (*DESCARTÁVEIS*) SÓ ATACADO – (11) 524-1177 e 543-5100
 - REIZINHO S/A (*EMBALAGENS*) - Rua da Moóca, 52 - fone: (11) 281-2953
 - EMBALAGENS MOEMA - Al. Dos Nhabiquaras, 792 - fone (11) 530-6500
 - COMERCIAL RIZZO (*EMBALAGENS*) – Rua Barão de Duprat, 136 - Fone (11) 229-4987
 - ALBANO EMBALAGENS ESPECIAIS (*PAPEIS, CELOFANE, ETC*) – Rua Silva Bueno, 975 e CEASA – 0800-114866
-

- **PELÚCIA E BONECAS DE PORCELANA:**

- Walkiria e Waldir - Fone (11) 7897-4340

- **BORDADOS , PONTO CRUZ:**

- CATI, CRIS & CIA – (11) 861-2965 e 253-8800
cod.31413

- **FLORES ARTIFICIAIS:**

- TULIPA FLORES - Av. Otto Baungarter, 800 –
Santana/SP - Fone (11) 6950-0044 e Fax 6950-
4391

- **PORCELANAS, BANDEJAS DE INOX,
IMPORTADOS:**

- NIPPON - AV. Cursino, 1464-Saúde/SP - Fone (11)
578-1811

- **PINTURA E PERSONALIZAÇÃO DE PORCELANAS:**

- ESPAÇO ADEGEAN - Rua Pio XI , 2299 - Alto de
Pinheiros/SP - Fone: (11) 3022-3856 e 3641-8799
-

• **PRODUTOS DIVERSOS PARA CESTEIRAS (UM POUCO DE TUDO / DIVERSIDADES):**

- SABOR E MEL (ABC) - Fone (11) 440-8350
- PRODUTOS CAIPIRA (**PARA CESTA COUNTRY**) - Fone (11) 260-8124
- TRÓPICO- Rua Custódio Serrão, 828 - Vila Jaguara/SP - Fone: (11) 3625-0700
- REINOS (**ARTIGOS PARA DECORAÇÃO**) - Estrada São Francisco, 1163 - Taboão da Serra/SP - Fone (11) 491-1675
- RIZZO EMBALAGENS (**EMBALAGENS E PAPÉIS**) - AV. IMPERATRIZ LEOPOLDINA, 1335- VL. LEOPOLDINA/SP - FAX: (11) 832-2011 - SAC 0800-172011
- CASA DAS ESSÊNCIAS (**todo material para produzir itens de cesta banho e velas**) - SAC: 08001-70775 www.casa.das.essencias.com.br

Estão reproduzidas neste material algumas matérias publicadas sobre pequenas empresas no mercado nacional e internacional, além de alguns conceitos e partes de debates.

Os direitos sobre as matérias são de seus respectivos editores.



Guia Rápido

Utilize-se deste guia para um curso light...

I. TÉCNICAS DE COMO ORGANIZAR O SEU NEGÓCIO

Produtos para cesta
Compra das cestas
Venda
Custo e Preço Final
Entrega

Divulgação
Atendimento
Cadastro
Dicas para Obter sucesso
Observações

II. LAÇOS

Laço simples
Laço simples Confecções nos dedos
Laço Duplo Confecção Manual
Laço Duplo Confecção nos dedos
Laço Triplo Manual
Laço Triplo nos Dedos

Laço Composto Manual
Laço Sobre Posto Manual ou nos Dedos
Laço de floricultura
Caracol
Rosa em fita de Pano
Flor de fita Sintética



III. ORGANIZAÇÃO DA CESTA

Como preparar sua cesta
Embalagem

IV. RELAÇÃO DAS CESTAS

Cesta de Café da Manhã Tradicional	Cesta de Drink ou Noturna
Cesta de Café da Manhã Executiva	Cesta Piquenique
Mini Cesta de Café Romântica	Café da Manhã Esotérico
Cesta Romântica	Cesta de Casamento
Cesta Happy Hour Romântica	Cesta Cigana
Café da Manhã Colonial 1	Cesta Masculina
Café da Manhã Colonial 2	Cesta 15 Anos
Chá da tarde	Cesta de Casamento
Cesta de Café da Manhã – Infantil	Kit Secretária
Café Tradicional na Bandeja	Cesta Melhor Amigo
Maternidade	Cesta de Banho
Café da Manhã – Mamãe e Bebê	Cesta Erótica
Cesta de Queijo e Vinho	Kit Carnaval
Lanche da tarde – Cesta Infantil	Cesta de Pascoal
Cesta Drink ou Noturna Executiva	



I.TÉCNICAS DE COMO ORGANIZAR O SEU NEGÓCIO

É importante sempre manter um estoque para que não tenha problemas com um pedido de última hora. Para o início é interessante manter um estoque para 05 cestas (tipos diferentes).

Tudo é importante ao começar o seu próprio negócio.

- ❑ DIVULGAÇÃO
- ❑ ATENDIMENTO
- ❑ VENDA
- ❑ PÓS-VENDA
- ❑ ENTREGA NA DATA CORRETA.

Produtos para a cesta:

É bom ter em mente que o barato sempre sai caro, assim sendo é interessante você estar fazendo pesquisas de preço, porém com um cuidado maior em relação às datas de validade e produtos que estejam em lançamento, pois você estará arriscando o nome da empresa na questão qualidade, as marcas mais conhecidas as vezes são a melhor saída para evitar maiores problemas. Nunca tire as embalagens dos produtos, pois estará tirando a principal apresentação do produto e as garantias de validade e qualidade.



Compra das Cestas:

Você Deve manter uma atenção maior quando comprar sua cesta, pois pode ter alguns defeitos. Evite comprar cestas com verniz não totalmente seco, elas costumam secar e o cheiro de verniz impregna nos alimentos. Algumas marcas de verniz são fortes e mesmo depois de seco não saem com facilidade. As cestas para pintura esmalte ou pátina devem ser compradas, de preferência sem verniz ou com verniz bem fraco.

Venda :

Procure manter um contato formal com seu cliente, mesmo sendo conhecido, com isso você vai evitar situações embaraçosas ao receber.

O prazo ideal para você solicitar antecedência no pedido é de 2 dias, pois assim haverá tempo para você preparar com calma a cesta e o cliente efetuar o depósito. É interessante você ter conta em bancos conhecidos e que tenham muitas agências. Se puder confirme o depósito antes da entrega da cesta e nos casos que o pagamento for na mesma data da entrega solicite ao cliente que de preferência esteja no local da entrega ou more no mesmo, pois o pagamento deverá ser feito durante a entrega, solicite ao cliente que coloque o dinheiro em um envelope para que o presenteado não veja.

Caso a pessoa não possa fazer o depósito ou queira pagar com cheque pré-datado, envie uma pessoa a sua residência com pelo menos um dia de antecedência para retirar o cheque.

Peça ao cliente que escreva atrás do cheque:

Estou ciente que este documento não poderá ser objeto de suspensão de pagamento, coloque a data e assine. Com isso evitará que o cliente suste o cheque.



IMPORTANTE – Envie junto um recibo para transmitir confiança ao cliente.

Você pode trabalhar também com cartão de crédito, porém haverá necessidade de se credenciar a uma administradora, porém não são todas que credenciam pessoas físicas. As taxas cobradas esta em torno de 5% do valor. Ligando nas Administradoras você terá maiores informações. Seguem abaixo algumas administradoras.

- AMERICAN EXPRESS – 0800-785040 (pessoa jurídica)
- VISA (11) 800-8422 (pessoa jurídica)
- CREDICAR (21) 262-5522 (pessoa física e jurídica)
- REAL VISA 0800-125022 (pessoa física e jurídica – para clientes do Banco Real)
- BRADESCO VISA (21) 224-0031 (pessoa jurídica – para clientes do Banco Bradesco)
- OUROCARD VISA (21) 203-1245 (pessoa jurídica – para clientes do Banco do Brasil)

Custo e Preço Final:

Devido a grande diversificação de produtos e suas variações de preço, de fornecedor para fornecedor, não é possível estipular uma média de preços das cesta, porém daremos uma visão de como chegar ao preço final do seu produto.

Some todas as despesas do estoque inicial, partindo do custo unitário de cada produto (ache este valor dividindo o preço total do produto pela quantidade) alguns produtos terão valores insignificantes, porém, acrescente-os também. Anote todas as despesas decorrentes no desenvolvimento do trabalho, algumas despesas são investimentos de



retorno em longo prazo (material de escritório, moveis, utensílios de trabalhos e etc.) estas despesas não poderão ser computadas no custo do produto. A propaganda é uma despesa subjetiva, pois irá variar o custo por produto de acordo com o resultado obtido. Estipule uma verba de propaganda mensal e não deixe de mantê-la mesmo que esteja vendendo muito. Após achar o valor estimado do custo unitário de cada cesta completa, que você tem em estoque, acrescente a este valor 50% de lucro (se você cobra taxa de entrega). Caso não cobre a taxa de entrega, aumente o percentual para 70% e de um desconto caso o local da entrega seja próximo.

Lugares distantes, independente da cobrança ou não da taxa, cobre uma taxa extra, pois o veículo não consome apenas combustível e sim sofre um desgaste total.

Entrega:

Tenha em mente que um cliente bem atendido é um cliente satisfeito, por tanto **cumpra os horários estipulados**, agendando corretamente a data e hora da entrega. Procure não marcar entregas com períodos curtos, pois sempre acontecem imprevistos.

Quando tiver mais de uma entrega, atente-se para não inverter os cartões ou endereços de entrega.

Além do cadastro do cliente é interessante que tenha uma folha de pedido com duas vias, uma ficará na empresa e outra levará consigo, assim se vier a perder terá uma de reserva com o endereço da pessoa que receberá a cesta.

Quando a entrega não for feita diretamente ao presenteado você deverá protocolar com: Conteúdo da entrega, data, horário da entrega, nome



completo da pessoa que receberá, se possível o número do Rg e assinatura do recebedor, pois se houver extravio da cesta ou até mesmo o sumiço de algum produto ou atraso no horário da entrega, você terá um comprovante que a cesta foi entregue na data e horário certo.

Acrescente um cartão com o nome da pessoa que envia ou com uma frase que o cliente solicitar, deixe ao critério do cliente.

Protocolo e folha de pedido podem se encontrados em papelarias.

Divulgação:

Inicialmente você pode fazer uma divulgação local, cujos custos serão mais baixos. Um bom exemplo são os panfletos e cartões, que nos lugares certos podem causar um ótimo impacto.

Quando sua empresa estiver mais estruturada e o investimento com as divulgações, você poderá investir em anúncios com uma tiragem e abrangência muito maior. Os jornais e revistas estão cotados como os melhores meios de divulgações.

É muito bom você ter em mente qual é o público alvo e assinar revistas baratas para o cliente final, ou seja, o nosso cliente e que quanto maior for o valor do anúncio maior também deverá ser a venda de cestas para suprir o valor gasto.

Algumas dicas são as Revistas:

Veja – Todo Brasil

Viva mais – Todo Brasil

Da Hora – Jornal Agora (São Paulo)

Já – Jornal Diário Popular (São Paulo)



Outro meio de divulgação é a mala direta. Você envia panfletos, prospectos ou promoções que você vier a fazer, para casa das pessoas já cadastradas. O envio pode ser perto das datas comemorativas, festivas ou aniversários. O contato também pode ser feito por telefone no chamado Telemarketing Ativo.

Atendimento:

O Atendimento é o Cartão de Visita da empresa e nenhuma divulgação será eficaz se o atendimento não for coerente. Pense que você é o cliente e eventualmente quer fazer uma compra. Em um primeiro momento cria-se a expectativa do que e onde comprar. Quando ligar para você terá dúvidas e você será o responsável para fazer com que esta pessoa entenda que este é o melhor presente que pode dar. O seu atendimento será o ponto chave para que este cliente saia satisfeito e indique o seu trabalho. No meio de atendimento este é conhecido como um cliente encantado que ficou totalmente satisfeito. Claro que esta fase de encantamento depende também de um bom trabalho pós-venda.

Em relação ao atendimento o que posso dizer é que o cliente espera ser bem atendido, tire da sua cabeça aquela frase de tratar o cliente como você quer ser tratado e sim trate o cliente como ele quer ser tratado. Evite deixar na secretária eletrônica e o telefone tocar muitas vezes.

Tenha sempre a mão o bloco de pedidos e o seu catálogo de cestas.



Cadastro:

Saiba que o cadastro é muito importante para um trabalho de mala direta, por tanto o máximo de organização é fundamental. O cadastro deve ser feito tanto do cliente que envia, quanto do cliente que recebe.

Cliente: Nome, Endereço, Bairro, Cidade, CEP, Telefones/com., data de nasc. Profissão, CPF

Presenteado: Nome, Endereço, Bairro, Cidade, CEP, Telefones/com., Data de nasci., Endereço da entrega, Referência do Endereço, Data de Entrega, Horário da Entrega, Tipo de Comemoração, Tipo de Cesta, Tipo de Brinde, Tipo de Flores, Valor, Forma de Pagamento.

DICAS PARA OBTER SUCESSO

- ✓ Coloque um cartão personalizado com sua propaganda em todas as cestas.
- ✓ Produtos caseiros nem sempre são bem aceitos. Procure apresentar muita qualidade nestes casos.
- ✓ Personalize com sua marca os produtos complementares, guardanapo de papel, brindes, jogos americano, etc.



- ✓ Quando pintar uma cesta, pinte-a com 5 (cinco) dias de antecedência e use tinta esmalte sintético para não ter que envernizar.
- ✓ Deve-se utilizar etiquetas de: prazo de validade, consumo imediato, conservar em geladeira (nos produtos não industrializados ou retirados da embalagem original) e higienizado para consumo (no caso das frutas).
- ✓ No caso da cesta ir acompanhada de jornal ou revista, procure saber junto a quem irá enviar o presente se o presenteado já tem alguma assinatura e envie jornal ou revista diferentes do que a pessoa já
- ✓ recebe em sua assinatura.
- ✓ Coloque os produtos de geladeira no congelador, com antecedência de uma hora do momento em que sairá com a cesta, para que os produtos cheguem gelados a casa do presenteado.
- ✓ Evite comprar cestas muito envernizadas, o excesso pode passar cheiro para os produtos alimentícios.
- ✓ Examine bem as cestas na hora de comprar. Por serem artesanais, algumas ficam tortas.
- ✓ Guarde os pedaços de flores desidratadas, que se quebram durante a decoração; eles podem ser reaproveitados. Quando houve uma boa qualidade, use-as para decorar as alças colocando-as com a pistola de cola quente.
- ✓ Dê opções ao seu cliente, na hora da encomenda, quanto ao sabor do: suco, leite, chá, iogurte, refrigerante, biscoito e etc. E também ofereça a opção diet ou light.

Observações Importantes



- ✓ É muito comum o recebimento de trotes. Em alguns casos são passados por cesteiras “péssimas” profissionais, para atrapalhar as iniciantes. Confirme sempre todos os pedidos na hora e um pouco depois. Mesmo dando o telefone no momento do pedido, a pessoa pode estar dando trote de algum lugar que não seja a sua residência. Um identificador de chamadas é um ótimo protetor.
- ✓ Cuidado com as cestas de reconciliação! Receba o pagamento primeiro e só depois entregue. Você jamais poderá adivinhar qual será a reação do(a) presentiado (a) ou muito menos, a reação do(a) presenteador(ar) frustrado (a). Organize bem as cobranças, principalmente as feitas por depósito bancário, para que você, além de não ter prejuízo evite cometer um erro gravíssimo: cobrar 2 (duas) vezes o mesmo cliente.
- ✓ Jamais dê preços de cestas, que você não tenha pesquisado antes. É melhor pedir um tempo ao cliente, para pesquisar, do que se arrepender depois por ter cobrado pouco; ou perder o cliente por ter cobrado demais.

II. LAÇOS

a) Laço Simples: Faça um círculo com o pedaço da fita proporcional ao laço desejado deixando duas pontas; amarre bem apertado uma fita fina no meio do círculo. Amarre por cima do nó um pedaço de fita larga para que sejam feitas as pontas dos laços.

b) Laço simples Confecção nos dedos: Nesta situação você precisará da ajuda de outra pessoa. Ela deverá ficar com o



dedo indicador das duas mãos para cima de forma paralela espaço de 10cm entre uma e outra.

Deixando um pedaço de aproximadamente um palmo do lado esquerdo passe a fita atrás dos dois dedos (sem fazer zig zag) com a parte decorada para o lado da pessoa que está te ajudando, as pontas ficarão para o seu lado, corte do rolo o pedaço direito deixando aproximadamente dois dedos maior que o lado esquerdo. O pedaço esquerdo ficara em cima do direito perto dos dedos da pessoa que está te ajudando e em um movimento você passará o pedaço direito em cima da fita que está entre os dedos da pessoa (obs.: não é para dar a volta no dedo) e sim por cima voltando para o seu lado por baixo. Você unirá as duas pontas do seu lado. Dê um nó bem forte nas duas pontas juntodo laço e puxe para baixo. Tire do dedo da pessoa, abra os lados e corte as pontas.

c) Laço Duplo Confecção Manual: Você seguirá o mesmo processo do laço a, porém faça dois círculos ao invés de um.

d) Laço Duplo Confecção nos Dedos: O processo é semelhante ao b, porém ao invés de uma volta atrás dos dedos você dará duas.

e) Laço Triplo Manual: Para este você seguirá o mesmo processo do laço a, porém faça três círculos ao invés de um.



f) Laço Triplo nos Dedos: O processo é semelhante ao b, porém ao invés de uma volta atrás dos dedos você dará três.

g) Laço Composto Manual: Faça um laço duplo e um laço simples manualmente sem arrematá-los com a fita mais larga. Cole ou costure os laços sobrepondo-os, só então arremate com a fita mais larga. Você pode fazê-los alternando o tamanho e o tom.

h) Laço Sobreposto Manual ou nos dedos: Confeccione um laço duplo e um laço simples ou um laço triplo e um laço simples de cores diferentes coloque o menor em cima do maior e costure ou cole com cola quente.

i) Laço de Floricultura: Utilizando o próprio rolo de fita sintética prenda a fita entre o dedão e a palma da mão. Deixe um pedaço de fita (30cm) sobrando antes do dedo. Dê seis voltas em torno da mão mantendo uma circunferência de aproximadamente 25cm. Prenda o laço no ponto de partida (dedão) e deixe sobrar o mesmo tamanho após o dedo. Baseando-se pelo ponto de partida, junte os dois lados da circunferência para achar o meio. Dobre a fita neste ponto formando um oito e vinque bem. Sem amassar as extremidades onde está a marca do vinco. Faça um pequeno corte em forma de V dos dois lados. Amarre um pedaço cumprido de fita fina ou fitilho. Dê um nó bem apertado e abra o laço, tirando um círculo de dentro do outro, alternadamente, cada um para um lado. Ajuste as tiras penduradas e corte as pontas para dar acabamento.

j) Laço Caracol: Utilize uma fita bem encorpada para armar (aramada, sintética, etc) fixe a ponta da fita com os dedos formando um arco. Coloque um pouco de cola quente e enrole o restante da fita como se fosse um caracol. Dê três ou quatro voltas fixe com cola quente e corte a fita. Faça outros dois caracóis do mesmo tamanho do primeiro. Fixe um ao lado do outro com cola quente.

k) Rosa em fita de pano: Cole com a pistola de cola quente um pedaço de arame fino (desses usados em artesanato) na extremidade da fita aramada (quanto mais larga a fita maior a flor). Enrole a fita apertando até formar um botão de rosa. Depois passe a enrolar a fita no arame torcendo e passando cola somente na beira da fita. Repita este processo até a rosa atingir o tamanho desejado. Finalize cortando a fita e passando cola para arrematar. Cole o arame e utilize a rosa no local desejado fixando com cola quente.

l) Flor de Fita sintética: Utilizando aproximadamente 3 ½ metros de fita sintética, faça 6 círculos do mesmo tamanho, dobre ao meio, dobre novamente ao meio e vinque bem para que fique marcado o meio da flor. Abra a fita e onde está a marca do vinco corte em V, do dois lados. Amarre um pedaço cumprido de fita fina ou fitilho (será usado para amarrar a flor ao local desejado) dê um nó bem apertado e faça dois cortes nas extremidades. Puxe uma pétala de cada vez, do lado inferior para um dos lados, torcendo de modo que o lado brilhante fique por cima (caso a fita não seja dupla face).



III. ORGANIZAÇÃO DA CESTA

Como preparar sua cesta:

É importante ter em mente que o maior e melhor atributo para uma boa cesta é o bom gosto e bom senso, por tanto, evite exageros como: muitos laços, várias cores, muito brilho.

Antes de decorar, analise o estilo da cesta a ser montada, a pessoa a ser presenteadada e a ocasião a ser comemorada. Verifique se o tamanho da cesta será suficiente para acomodar todos os itens da cesta. Para decorações femininas use cores mais alegres e cestas com alças mais altas, vá pela aparência da cesta e verifique se tem um toque feminino. Para decoração masculina, use cores mais fechadas: azul-marinho vinho, verde-escuro, cinza,...) evite os tons pasteis que lembrem cestas para crianças. Use tons mais sombrios. Cestas quadradas para decoração masculina fica elegante, alças baixas ou alças laterais pequenas. Sugestões: cesta executiva – coloque um laço imitando o nó de gravata e para masculina em geral coloque imitando gravata borboleta.

Embalagem da cesta:

Papel polipropileno 1,50 X 0,90 cm

Tule 1,50 X 0,90cm

Celofane (menos resistente que o polipropileno)

O polipropileno transparente é a sugestão ideal para combinar com as estampas e cores.



Fechamento da cesta:

Junte as quatro maiores pontas um pouco acima da alça e amarre um laço de fechamento que pode ser com a fita sintética, pano ou um sobre tom.

Embalagem dos Itens que Compõem a Cesta:

a) **Mini Pães:** Colocar em saco de celofane (15 X 21 cm) ou pandeirinhas (cestinhas de pão) forradas com papel rendado e fechadas com filme PVC . Procure escolher pães pequenos, tipo: pães de queijo minicroissant, Brioques, Mini pães doces ou salgados. Obs.: pães pode ser congelados, pois descongelam rápido e continuam macios após o descongelamento.

b) **Frutas:** Use sempre inteiras: mão-papaia, maçãs, pêras, kiwi, uvas, goiaba, pêssago, manga, caqui, morango e fruta do conde. Evite as outras.

Lave e descontamine em água com vinagre por quinze minutos. Coloque diretamente na cesta pois já têm sua embalagem natural, não coloque filme de PVC, pois escurece a fruta. O morango e o Caqui são exceções. Deverão ser embalados em bandejas de isopor fechada com filme PVC, ou colocados em um potinho com tampa.



c) **Saches:** Coloque todos os produtos de embalagem delicada, em saquinhos de celofane ou polipropileno, principalmente os que podem vazar caso a embalagem de fábrica se rompa; se ocorrer o vazamento, o produto ficará retido dentro do saquinho, sem sujar os outros produtos.

Alguns Exemplos: mel, geléia, manteiga, açúcar, requeijão, adoçante, chá, polenguinho, gelatina, café solúvel e etc. Finalize a embalagem de saquinho com fitilho na cor que combine com a decoração.

Frio, Ovos de codorna, Petiscos, Canapés e Salgadinhos

Estes devem ser colocados em: petisqueiras com tampa. Queijo prato e presunto ficam bonitos enroladinhos, um ao lado do outro.

d) **Pastas e Musses:** Devem ser colocados em copinhos com tampa, quando não industrializados.

e) **Tortas:** Embalar em vasilhas plásticas, com tampa (existem no próprio formato de uma fatia de torta).

f) **Sucos - Achocolatados - Bebidas em Geral:** Aconselhamos o uso de industrializados.

g) **Xícara:** Deverá ser lavada e embalada em saco polipropileno, colocando um fundo de papel rendado no pires. Fecha o saco bem apertado com o fitilho, para que a xícara seja mantida presa ao pires (não prenda com durex).

Veja como colocar os produtos na cesta:

Bebidas: deverão estar na temperatura ideal para consumo (refrigerantes – gelados).

Produtos gelados: Deverão ficar distantes dos produtos com embalagens sensíveis a água. Coloque próximo de embalagem plásticas ou impermeáveis.

Produtos Grandes e Pesados: Deverão servir de base para os produtos pequenos e leves.

Frutas: Deverão ficar por cima dos outros produtos, principalmente os de embalagens resistentes ou caixinhas.

Vasos de Flores, Jornais, Revistas, Bouquets e presentes: Não coloque junto a produtos alimentícios.

Deverão ser entregues separadamente, para não contaminar os alimentos. Coloque os vasos de flores com arranjos que podem ser feitos com polipropileno; jornais e revistas dentro de um saquinho plástico ou com uma fita decorativa em volta, amarrando.

Brindes: Todas as cestas devem conter um brinde, personalizado ou não: xícara, perfume, caneta ou vaso de flores e um brinde promocional: ímã de geladeira, marcador de livro ou cartão de mensagens. Uma opção



é comprar xícaras em branco e personalizar (com canetas importadas, próprias para personalização em porcelana) ou até mesmo colocar sua marca em decalque. Há empresas especializadas em personalização com decalques.

Também existem decalques próprios para porcelana a venda nas casas do ramo. As estampas são bem variadas.

Cardápio: Classifique suas cestas de acordo com o valor dos produtos usados para compor e os materiais usados para montar e decorar as cestas.

Trabalhe de acordo com o público que você visa atingir. Se preferir, trabalhe com todas as classes sociais, confeccionando cestas de valores: Alto, Médio e Baixo.

EXEMPLOS:

Cestas de Café da Manhã VIP (especial)

Cestas de Café da Manhã Luxo (irá variar de acordo com a qualidade, quantidade e o material).

Cestas de Café da Manhã STANDARD (confeção da cesta e decoração)

Cesta de Café da Manhã SIMPLES

Todos os produtos relacionados nas cestas são sugestões básicas para compor o seu cardápio de cestas, porém estes produtos poderão ser substituídos de acordo com a preferência do cliente. Exemplo: sucrilhos (cereal com açúcar), dar opção de Corn Flakes (cereal com açúcar).

No caso de sucos, trabalhe com sabores diferentes.

Produtos com opção diet, ficarão a critério do cliente.



IV. RELAÇÃO DAS CESTAS

Café da Manhã Tradicional

(1 pessoa – cesta redonda, média, em vime)

01 iogurte
01 suco (caixinha) – 250ml
01 leite puro (caixinha) – 200ml
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 chá (caixinha) – 200ml
01 sachê de café solúvel
01 água de coco - 200ml
01 sachê de café capuccino
03 sachês de açúcar
01 embalagem com diversos tipos de pães em miniaturas (salgados)
01 Embalagem individual de torrada
01 Embalagem individual cream cracker
01 Embalagem individual biscoito aperitivo salgado
01 Embalagem individual biscoito grissini
01 Embalagem individual de biscoito doce
01 Embalagem individual biscoito de maisena
01 Embalagem individual de biscoito recheado (receios c/ sabores diferentes)
01 embalagem de biscoito amanteigado
01 barquete de geléia
01 manteiga
01 mini patê
01 barquete de requeijão
01 mini queijo pasteurizado
01 fruta
01 Embalagem individual de cereal

Café da Manhã Executiva

(1 pessoa – cesta quadrada, média, em vime vinho)

01 suco (caixinha) – 200ml
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 sachê de café solúvel
01 sachê de café capuccino solúvel.
01 Embalagem individual cream cracker
01 Embalagem individual biscoito de maisena
01 Embalagem individual de biscoito recheado (receios c/ sabores diferentes)
01 embalagem de biscoito amanteigado
01 barquete de geléia
01 barquete de requeijão
01 mini bolo.
01 xícara descartável
01 jornal
01 cartão de mensagem
06 sachês de açúcar ou adoçante
01 barquete de manteiga
01 embalagem individual de alfajor
01 embalagem de talheres, com guardanapos descartáveis
01 jogo americano descartável
01 prato descartável
01 copo descartável
01 revista da semana (cliente indica)
01 mini garrafa térmica com água fervendo (caso o local não tenha uma cafeteira elétrica)

Cesta Happy Hour romântica

(2 pessoas - cesta coração, média em vime)



(com ou sem açúcar)

01 barquete de mel
01 minibolo ou pluncake
01 minigelatina
01 mentinha de chocolate
01 pão de mel
01 mousse de chocolate
01 Embalagem individual com 01 bombom
01 xícara em louça
01 mini vaso de flor
01 jornal
01 cartão de mensagem

Mini cesta de café romântica

(1 pessoa - cesta de coração, pequena em vime)

01 suco (caixinha) – 250ml
01 refrigerante em lata
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 sachê de café solúvel
01 sachê de café capuccino
06 sachês de açúcar ou adoçante.
01 embalagem individual de torrada
01 embalagem individual cream cracker
01 embalagem de biscoito amantegado
01 embalagem individual biscoito de maisena
01 embalagem individual de biscoito recheado (receios c/ sabores diferentes)
01 barquete de geléia
01 braguete manteiga
01 pão
01 mini queijo pasteurizado
01 Embalagem individual com 03 bombons

01 garrafa de vinho-375ml gelada
02 refrigerantes (gelados)
02 garrafas de água mineral 200ml
01 bandeja com diversos tipos de Pães miniaturas (salgados)
01 embalagem individual com torradas para petisco.
01 embalagem de biscoito individual salgadinho
02 embalagens individuais de biscoito grissini
02 embalagens individuais de biscoito aperitivo
01 bandeja com frios (provolone, salame, blaquet de peru)
02 mini queijos pasteurizados
01 mini patê
01 barguete de pasta
01 mini caixa de chocolates
01 sachê de amendoim
01 embalagem de biscoitos folhados
02 taças de vinho
01 mini batata Pingles
01 brinde para ela (mini perfume ou bichinho de pelúcia)
01 cartão com mensagem
01 mini vaso de flor

Café da Manhã Colonial 1

(1 pessoa – cesta redonda, média, em vime)

01 suco (caixinha) – 250ml
01 leite puro (caixinha) – 200ml
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 chá (caixinha) – 200ml
01 sachê de café solúvel
01 sachê de café capuccino
03 sachês de açúcar ou adoçante
01 embalagem com diversos tipos de pães



01 xícara em louça
01 brinde
01 cartão de mensagem

Cesta romântica

(1 pessoa – cesta de coração, pequena, em vime)

01 bandeja com diversos tipos de pães
em miniaturas (doces e salgados)
01 embalagem individual de torrada
01 embalagem individual de biscoito salgadinho
01 embalagem individual biscoito aperitivo
01 embalagem de batata frita
02 barquetes de manteiga
01 mini patê
01 barquete de pasta
01 uma porção de frutas (morangos e uvas)
01 mini leite condensado em lata
01 mini caixa de bombons recheados
01 mini vaso de flor
01 cartão de mensagem
01 barquete de molho rosé
01 garrafa de vinho (miniatura) – 375ml
01 garrafa de champanha (miniatura) – 375ml
02 latas de refrigerante
02 garrafas de água mineral – 200 ml
02 mini geléias importadas
01 sache de amendoim
01 mini queijo provolone
01 salame em miniatura
01 porção de ovos de codorna

em miniaturas (salgados)
01 embalagem individual de torrada
01 embalagem individual cream cracker
01 embalagem individual de biscoito doce
01 embalagem individual biscoito de maisena
01 embalagem de biscoito amanteigado
01 barquete de geléia
01 barquete de manteiga
01 mini patê
01 barquete de requeijão
01 fruta
01 mini bolo ou pluncake
01 Embalagem individual com 03 bombons
01 mini vaso de flor
01 jornal
01 cartão de mensagem
01 embalagem de frios (queijo prato e presunto)
01 kit de talheres descartáveis com guardanapo

Chá da tarde

(2 pessoas – cesta canoa, média, em vime)

02 sucos (caixinha) – 250ml
02 leites puros (caixinha) – 200ml
02 achocolatados (caixinha) – 200ml
04 chás (caixinha) – 200ml
02 saches de café solúvel
02 águas de coco - 200ml
06 saches de açúcar
01 embalagem com diversos tipos de pães em miniaturas (salgados)
02 Embalagens individuais de torrada
02 Embalagens individuais cream cracker
02 Embalagens individuais de cereal (com ou sem açúcar)
02 Embalagens individuais biscoito de maisena



azeitona verde (a menor embalagem)
01 mini caixa de bombons recheados
01 potinho com MixCocktail (pistache, amendoim, castanha de caju etc.)
02 taças de vinho descartáveis
02 taças de champanha descartáveis

Café da Manhã Colonial 2

(2 pessoas – cesta redonda, grande, em vime)

02 iogurtes
02 sucos (caixinha) – 250ml
02 leites puros (caixinha) – 200ml
02 achocolatados (caixinha) – 200ml
02 saches de café solúvel
02 águas de coco - 200ml
02 saches de café capuccino
06 saches de açúcar
01 embalagem com diversos tipos de pães em miniaturas (salgados)
02 Embalagens individuais de torrada
02 Embalagens individuais Cream Cracker
02 Embalagens individuais de biscoito de maisena
01 embalagem de biscoito amanteigado
02 barquetes de geléia
02 barquetes de manteiga
01 mini patê
02 barquetes de requeijão
02 frutas
01 Embalagem individual de cereal (com ou sem açúcar)
02 barquetes de mel

01 embalagem de biscoito amanteigado
02 barquetes de geléia
02 barquetes de manteiga
01 mini patê
02 barquetes de mel
02 mini queijos pasteurizados
02 frutas
01 mini bolo ou pluncake
02 mini gelatinas
02 pães de mel
01 Embalagem individual com 03 bombons
02 xícaras em louça
01 mini vaso de flor
01 revista (opcional)
01 cartão de mensagem
01 embalagem com frios (queijo e presunto)

Café da Manhã - Cesta infantil

(1 criança – cesta redonda, pequena, em vime)

01 iogurte
01 suco (caixinha) – 250ml
01 leite puro (caixinha) – 200ml
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
02 sachês de açúcar
01 embalagem mini pães
01 Embalagem individual de biscoito doce
01 Embalagem individual de palitos de chocolate
01 Embalagem individual de biscoito doce recheado
01 embalagem com frios (presunto e queijo prato)
01 barquete de manteiga
01 mini queijo pasteurizado
01 fruta
01 Embalagem individual de cereal (com ou sem açúcar)
01 mini gelatina



01 minibolo ou pluncake
02 mini gelatinas
02 pães de mel
01 mini caixinha de bombons
recheados
02 xícaras em louça
01 mini vaso de flor
01 jornal
01 cartão de mensagem
02 kits de talheres descartáveis com
guardanapos

02 embalagens individuais de mini
wafer
01 embalagem com frios (queijo
prato e presunto)

Café tradicional na bandeja

*(1 pessoa – bandeja firme, palha ou
miolo de bambu)*

01 iogurte light
01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 sachê de café solúvel
03 sachês de açúcar
01 Embalagem individual cream
cracker
01 Embalagem individual de biscoito
doce
01 mini patê
01 barquete de requeijão light
01 fruta
01 barquete de mel
01 mini gelatina
01 xícara em louça
01 sache de café com leite solúvel
01 saquinho de chá
01 barquete de manteiga
02 fatias de presunto
02 fatias de queijo prato
01 pão francês

01 Danette
01 danoninho ou chanbinho
01 pacote de bala sortida
01 brinde infantil
01 revistinha infantil

Café da Manhã Mamãe e bebê

(Cesta redonda, em vime)

01 iogurte
01 suco (caixinha) – 250ml
01 chá (caixinha) – 200ml
01 bandeja com diversos tipos de pães
em miniaturas (salgados)
01 Embalagem individual de torrada
01 Embalagem individual cream cracker
01 embalagem de biscoito amanteigado
02 barquetes de geléia
01 barquete de manteiga
01 barquete de requeijão
01 mini queijo pasteurizado
01 fruta
01 mini bolo ou pluncake
01 mini vaso de flor
01 revista de puericultura
01 cartão de mensagem
01 embalagem de frios (queijo branco e
presunto de peru)
01 jogo de talheres descartáveis
guardanapos
01 kit para bebê: shampoo, lavanda,
sabonete, hipoglós, 03 fraldas descartáveis,
01 embalagem pequena de lenços
umedecidos)

Obs.: Decoração tradicional café da manhã.

Cesta de queijos e vinhos

*(2 pessoas – cesta com suporte para 2
garrafas, em vime)*

04 saches de sal



01 prato
01 copo
01 jogo de talheres descartáveis
guardanapos
Obs.: Esta cesta deve ser embalada como se fosse uma bala, papel preso no fundo da cesta, com laços nas laterais. Os utensílios (prato, copo etc.) podem ser descartáveis ou não; depende do cliente (cobrar de acordo). Arrumar como se fosse uma mesa de café da manhã.

Maternidade

(carrinho de bebê, em vime)

02 chupetas
03 mamadeiras grandes
02 mamadeiras pequenas
01 chocalho
01 mordedor
01 pacote de fralda descartável
01 pacote de algodão
01 colônia
01 pacote de cotonete
01 líquido para limpeza de pele
01 fita adesiva
01 sabonete neutro
01 pacote de fralda de pano
01 revista puericultura
01 protetor de seios (opção)
Lenços umedecidos (opção)
01 pomada contra assaduras
outras opções: sapatinho, babadouro, conjuntinho de escova e pente, termômetro etc.

Dicas importantes:

Para embalar a cesta, pode usar papel

02 Embalagens individuais de torrada
02 barquetes de requeijão
02 mini queijos pasteurizados
01 vinho branco – 375ml
01 vinho tinto – 375ml
pães de queijo
pasta de queijo
05 tipos de queijo (a escolha)
02 palitos
01 vidro pequeno de azeitona verde
guardanapos
03 tipos de queijos pasteurizados (aromatizados)
tabua de queijo
garfos para cortar queijo
faca para pasta
02 taças descartáveis de vinho

Dicas e decoração:

Os queijos devem ser embrulhados em plástico PVC e deve conter o nome. A pasta deve ser colocada em pote próprio, de madeira ou louça e envolta em PVC ou em uma versão mais simples: barquete de pastas nas lojas. O fundo da cesta deve ser em tom claro. A declaração deve ser feita com fitas e trigo. Os pães devem ser colocados em padeirinhas (cestinhas de pães)

Cesta Drink ou Noturna Executiva

(1 pessoa – cesta quadrada, em vinho vime)

01 cerveja (lata) impotatada
01 uísque (garrafinha) – 50ml
01 vinho tinto ou branco – 375ml
01 cacho de uva já higienizado 01 sachê de castanhas
01 sachê de amêndoas



celofane ou tule, com laço de fita. As cestas podem ser feitas com produtos nacionais, importados ou até mesmo ter duas opções com diferentes preços. É importante que os bicos e chupetas sejam “tortos” (ortodônticos), pois os mesmos não prejudicam a dentição, não deformam a arcada dentária e estimulam a fala. É útil colocar etiquetas nos saquinhos de mamadeiras com a dica: “Mamãe, não faça um furo muito grande no bico, é importante que o bebê faça o exercício de sucção”. Uma boa dica é colocar um panfleto sobre: os primeiros cuidados com O bebê, que facilmente se encontra Em livros de puericultura.

Lanche da tarde – cesta infantil

(Cesta redonda, grande, em vime)

01 suco (caixinha) – 250ml
02 Embalagens individuais de biscoito salgadinho
01 Embalagem individual de biscoito wafer
02 Embalagens individuais de biscoito doce
01 Embalagem individual batata frita
01 mini pizza
01 bolo com velinha
01 mini sanduíche (queijo e presunto)
01 chocolate em barra

02 barquetes de pastas
02 embalagens individuais de biscoito aperitivo
01 embalagem individual de torrada
01 vidro de pickles (pequeno)
01 vidro de palmito (pequeno)

Cesta Tropical ou Havaí

(01 pessoa – cesta tatu, média, em bambu)

03 sucos (caixinha) – 250ml (sabores diferentes)
01 iorgute de frutas
01 água de coco (garrafa ou caixinha)
01 cacho de uvas
01 abacaxi
01 kiwi
01 maçã
01 cacho de uva
01 pêra
01 mamão papaia
01 laranja
Decoração: Flores naturais (flor do campo ou margaridas), frutas de massa ou fitas coloridas.
Dicas: optar por frutas da época, por melhor preço e qualidade.

Café da Manhã Esotérico

(01 pessoa – cesta redonda, média, de cipó)

01 achocolatado (caixinha) – 200ml
01 (saquinho) de chá
01 sachê de café capuccino solúvel
01 embalagem individual de Cream Craker
01 embalagem individual de biscoito Grissini
01 embalagem individual de biscoito recheado
01 embalagem de frios (queijo/presuntos)
01 barquete de manteiga



01 hambúrguer ou cachorro quente
01 refrigerante em lata
01 saquinho de balas sortidas
01 saquinho de balinhas de chocolate
01 saquinho de jujubas
01 saquinho de goma açúcarada
01 brinde infantil
01 revista infantil

Cesta de Drink ou noturna

(2 pessoas – cesta quadrada, vinho, em vime)

01 uísque (garrafinha) – 50ml
01 vodca (garrafinha) – 50ml
01 rum (garrafinha) – 50ml
01 campari (garrafinha) – 50ml
01 licor (garrafinha) – 50ml
01 tequila (garrafinha) – 50ml
01 vinho branco – 375ml
02 refrigerantes (lata)
02 ovos de codorna (dúzia)
01 barquete de molho rose
01 sache de amendoim
01 sache de castanha de caju
01 Embalagem individual de torradas
01 embalagem de biscoito aperitivo
01 embalagem de biscoito grissini
03 tipos de pastas em barquete canapés
01 embalagem de queijo prato em cubos
01 embalagem de azeitonas
01 embalagem de pickles
02 palitos
02 saches de sal
02 salgados de forno
01 embalagem de biscoitos amanteigados

01 barquete de requeijão
01 barquete de geléia
01 mini patê
01 cacho de uva
01 bolinho
01 embalagem com pães miniatura
01 mapa astral (opcional – cobrar a parte)
01 incenso
01 revista esotérica
01 xícara

Cesta de Casamento

(cesta coração, grande ou canoa, grande com alça retorcida)

01 chocolates prontos
02 cafés prontos
02 chás, em (caixinha) – 200ml
02 embalagem individual de torradas
01 mini patê
03 mini geléias importadas
02 barquetes de requeijão ligh
01 embalagem com diversos tipos de pães finos em miniaturas (salgado ou doce)
01 embalagem de frios (mini queijo branco, presunto, blaque de peru, queijo prato e salame fatiado)
01 petisqueria, com salgados de forno
01 embalagem individual de biscoitos casadinhos
02 garrafas de champanhe em minatura
02 pães de mel forma de coração
01 mini caixa de trufas de chocolate
01 mini bolo confeitado em forma de coração
02 taças de3 champanhe
01 mini buquê de flores do campo
01 cartão com mensagem

Cesta de Casamento



(queijo, cebola, alho etc.)

Cesta Piquenique

(02 pessoas – cesta piquenique, média em vime)

02 refrigerantes
02 sucos (caixinhas) – 250ml
01 empadão – 500g
02 embalagens individuais de biscoito salgado
02 sanduiches de pão de forma (queijo e presunto)
02 frutas
06 salgadinhos de forno
01 embalagem individual de biscoitos amanteigados
02 fatias de truta
02 copos descartáveis
02 pratos descartáveis
02 conjuntos de talheres descartáveis, com guardanapos
01 toalha quadrada
Decoração: Montada em cesta de piquenique, coloca-se no fundo retangular, arrumam-se os alimentos, colocando a toalha por cima. A cesta é enfeitada com laços e trigos na alça.

Cesta Cigana

(01 pessoa – cesta pequena, tatu, em bambu)

01 incenso
01 baralho de tarô
cristais diferentes
01 duende
01 gnomo
01 fada
01 mapa astral (opcional)
ervas

(cesta coração, grande ou canoa, grande com alça retorcida)

01 chocolate prontos
02 cafés prontos
02 chás, em (caixinha) – 200ml
02 embalagens individuais de torradas
01 mini patê
03 mini geléias importadas
02 barquetes de requeijão ligh
01 embalagem com diversos tipos de pães finos em miniaturas (salgado ou doce)
01 embalagem de frios (mini queijo branco, presunto, blaque de peru, queijo prato e salame fatiado)
01 petisqueria, com salgados de forno
01 embalagem individual de biscoitos casadinhos
02 garrafas de champanhe em minatura
02 pães de mel forma de coração
01 mini caixa de trufas de chocolate
01 mini bolo confeitado em forma de coração
02 taças de3 champanhe
01 mini buquê de flores do campo
01 cartão com mensagem

Kit Secretária

(cesta tatu, pequena em bambu)

01 meia calça fina (tamanho único)
01 lixa de unha
01 pinça para sombrancelha
01 kit de maquilagem
01 aspirina
01 lencinho refrescante
01 creme para mãos
01 agenda de bolso
01 kit (escova e pasta de dente)
01 escova de cabelo
01 removedor de maquilagem



01 ermitão
01 saquinho de fortuna
01 elefante da sorte
01 livro ezotérico
Decoração: fitas bem coloridas como um vestido de cigana

Cesta Masculina

(1 pessoa – cesta quadrada, média, em vime ou tatu em bambu)

01 (caixinha) de leite puro – 200ml
01 sachê de café solúvel
01 suco (caixinha) – 250ml
01 chá em (caixinha) – 200ml
01 embalagem individual de torradas
01 embalagem individual de biscoito cream cracker
01 embalagem individual de biscoito recheado
01 embalagem individual de biscoito de maisena
01 embalagem individual de biscoito amanteigado
01 embalagem com frios (salame, presunto, blauquete de peru)
01 embalagem com pães miniaturas (salgado ou doce)
01 barquete de manteiga
01 barquete de requeijão
01 fruta
01 mini pavê
01 alfajor
01 mousse
01 embalagem iindividual co 03 bombons
01 (garrafinha) – 50ml (vdca, licor e etc)
01 caneta (personalizada ou não)

01 miniatura de perfume
01 (caixa) de band-aid

Cesta Árabe

(cesta média, tatu em bambu)

02 refrigerantes
01 suco de (caixinha) – 250ml
01 água mineral – 200ml
01 porção de mini esfihas
01 porção de quibe
01 porção de pastéis de forno
01 pasta de grão de bico
01 pacote (pequeno) de pão árabe
01 porção de quibe cru
01 doce árabe

Cesta Erótica

01 (garrafa) de champanhe miniatura
01 sachê de castanha de caju
01 sachê de amendoim
01 (dúzia) de ovos de codorna
01 barquete de molho rosé
01 chocolate em forma de pênis
10 camisinhas coloridas
01 calcinha comistivél
01 lubrificante KY (nas drogarias é mais barato)
03 revistas pornográficas
01 vídeo pornô
01 baralho erótico
01 cordão com bolas,(para estimulação anal e vaginal)
02 sabonetes eróticos
01 camisinha em forma de língua (sexo oral)
01 estimulante sexual líquido
01 gel com sabor (sexo oral)
01 anel com pênis (penetração anal e aginal)



01 jornal
01 caneca

Cesta 15 Anos

(1 pessoa – cesta tatu, média, de fibras de samambaia)

01 achocolatado de (caixinha) – 200ml
01 sachê de café capuccino
01 suco de (caixinha) – 250ml
02 mini geléias importadas
01 mini patê
01 iorgute
01 mini queijo pasteurizado
01 barquete de requeijão
01 embalagem individual de biscoitos amanteigados
01 embalagem individual de biscoito recheado
01 embalagem individual de biscoito cream cracker
01 embalagem individual de biscoitos de maisena
01 embalagem individual de palitos de chocolate
01 embalagem individual de torradas
01 embalagem de pães miniaturas (salgado ou doce)
01 embalagem de frios (queijo prato e presunto)
01 fruta
01 bandeja de docinhos fondados caramelados
01 (caixa) de bombons
01 (garrafa) de champanhe em miniatura
01 colônia do Boticário brinde

simultaneamente)
01 calcinha sexy (fio dental com abertura na frente)
01 cartão de mensagem erótico
Essa cesta deverá ser fechada co papel celofone bem estampado para que as pessoas não possam enxergar o que há dentro da dela.

Kit Carnaval

Esse kit pode ser oferecido as empresas que patrocinam os camarotes

01 água mineral
01 pacote de lenço de bolso
01 caixinha de camisinha
01 leque
01 pacote de serpentina
01 saco de batata frita
01 embalagem individual de biscoito salgado
01 refrigerante
01 máscara de folião



Cesta Melhor Amigo

(cesta cachorrinho em bambu - o tamanho depende se o filhote vai junto e do tamanho dele)

01 osso artificial
01 bichinho de borracha
01 sabonete para cão
01 shampoo para cão
01 coleira
01 pacote de biscoitos caninos
01 pacote pequeno de ração
01 bolinha de borracha
01 roupinha para cão
01 filhote (opcional)
01 revista de como criar filhotes
Para algumas pessoas, um cãozinho é muito mais que um amigo, é o seu único e fiel companheiro, e ficariam supers felizes em presenteá-lo; ou um filhotinho é um presente tão especial, que seria adorável se recebido dentro de uma cesta, já com seu enxoval.

Cesta de Banho

(cesta grande, tatu, em bambu – aproveitada para colocar em banheiro)

01 creme dental
01 escova de dente
01 shampoo
01 condicionador
01 sabonete líquido
01 sabonete
01 touca de banho

Cesta de Páscoa

(1 peesoa – cesta média, sestavada, em vime traçado com palha)

01 colomba pascoal
03 trufas de chocoçate
03 tipos de ovos de páscoa
01 coelho de chocolate
01 pirulito de chocolate
01 bolo de cenoura
01 bolo de chocolate
03 cascas de ovos com chocolate
06 ovinhos do chocolate
06 cenourinhas de chocolate
02 pão de mel

Decoração: Fitas, laços, toalhinhas (xadrezou celofone decorado), bola metalizada (ovo de coelho) e cartão.



01 fio dental
01 pente
01 escova
01 sais de banho
01 toalha de mão
01 toalha de banho
01 chinelinho (pantufa)
01 mousse para cabelos
01 banho de espuma

