



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Deputado Ampliato Cabral, 66 - Caxias.

Tel.: 2671-2285 / 2674-3017 ☎ 993693136

INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.asonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira!

| DATA HORA | PROFESSOR VALOR | CURSOS DE MARÇO/2020 |
|----------------------|---|---|
| 02/03(Seg.) 9:30 | Caio Cezar 2,99 | BOLACHAS DECORADAS PARA PÁSCOA=> Faça, venda e lucre! Nesta aula vamos passar por todos os processos de produção das bolachas, desde a massa a decoração. Técnica prática, de fácil reprodução, sem muita exigência de materiais necessários. Alguns modelos estarão presentes em nossa aula, como: Coelhinhos, ovos decorados, pegadas de coelho e um vitral clássico. Aula com degustação da produção. |
| 02/03(Seg.) 14:00 | Gilsara Ferreira 29,99 Aula prática para crianças | OFICINA DE CUPCAKES KIDS E TEENS=> Seu baixinho pode se tornar um mini Chef, colocando a mão na massa e aprendendo a fazer deliciosos bolinhos que fazem sucesso em muitos eventos. Várias brincadeiras, os chefs kids irão pôr a mão na massa e fazer os cupcakes passo a passo, decoração com chantilly, e vários confetes, cada criança irá levar 2 cupcakes para casa. (Para crianças de 6 à 12 anos). Aula com Receita e Certificado. |
| 03/03(Ter.) 9:30 | Kátia Praça 19,99 | AULA DE BOLAS --- CIRCO ROSA - PROMOCIONAL SONHO DA FESTA=> Faremos um Especial Decoração com Balões para o Tema CIRCO ROSA. Não Percam!!!!ARCO COM PALHAÇAS e muito mais. |
| 03/03(Ter.) 14:00 | Kátia Praça 29,99 | AULA DE BOLAS - MAIS CIRCO ROSA=> PAINEL DESCONSTRUIDO (ORGÂNICO), com elementos do Circo e Esculturas. |
| 04/03(Qua.) 10:00 | Conceição Braga 19,99 | AULÃO DE SALGADINHOS FRITOS PARA INICIANTES=> Massa com gasto de menos de 5 reais onde você prepara mais de 130 salgadinhos de festas, será ensinado como: rechear, empanar, congelar e fritar. Aprendam: coxinhas, bolinhas de queijo, enroladinhos de salsicha, risoles e croquetinhos diversos. Não percam este ótimo faça e venda. Aula com degustação! |
| 04/03(Qua.) 14:00 | Conceição Braga 29,99 | CURSO COMPLETO DE EMPADAS=> Venha aprender um diferencial nas suas empadas entre sabores, massa, recheio e qualidade. Iremos preparar uma novidade... Sufê de bacalhau que já assa na empada, camarão gratinado, quatro queijo, leite condensado, romeu e julieta, matizada de chocolate. Será ensinado a técnica que é fazer 1000 empadas em menos de 10 horas com apenas 100 forminhas de alumínio. Aprenda como congelar prontas ou cruas. Aula com degustação! |
| 05/03(Qui.) 9:30 | Barbara Oliveira 29,99 | AULA PRÁTICA DE SUSPIROS - TRADICIONAIS E RECHEADOS=> Venha aprender fazendo uma receita super fácil e deliciosa para produzir lindos mini suspiros simples, com recheio, pirulitos em formato de nuvens e outros desenhos simples para você vender em festas infantis, chá de bebê e até mesmo 15 anos. Dicas de embalagem, tingimento, precificação e validade. TRAZER MATERIAL: Avenal, touca, 1 perfixe, 2 mangas de confeitir, 1 matriz grande e 1 pequena, Bicos 1M e 22 da Mago ou celebrete, 4 palitos de sorvete. |
| 05/03(Qui.) 14:00 | Barbara Oliveira 29,99 | SOBREMESAS DIETS, LIGHTS E ZERO=> Você sabe de fato qual é a diferença entre esses 3 tipos de sobremesas?! Não?! Então venha participar dessa aula onde além de conhecer algumas substituições básicas que vc mesmo pode fazer para criar sua receita, conhecerá a diferença entre elas. Faremos algumas sobremesas deliciosas, como por exemplo um delicioso bolo de pote e algumas variações de recheios para atender a esses dois públicos e não ficar sem vender. Apostila digital incluída. |
| 06/03(Sex.) 9:30 | Danielle Bustilho 2,99 | OVOS DE PÁSCOA DE COLHER - PROMOCIONAL MAVALÉRIO=> Aprenda como fazer lindos ovos de páscoa e aproveitar para garantir uma renda extra nessa data tão doce. Você vai descobrir como confeccionar lindos ovos com recheios gourmet. Aula com degustação! |
| 06/03(Sex.) 14:00 | Danielle Bustilho 2,99 | COLOMBA PASCAL - PROMOCIONAL SULFORMAS=> Venha aprender a fazer uma deliciosa colomba para arrasar em suas vendas na páscoa. Nessa aula vou fazer nas lindas formas da Sulformas deliciosas colombas que vai fazer uma diferença enorme no seu cardápio de páscoa. Não fiquem de fora e faça sua inscrição! |
| 07/03(Sab.) 10:00 | Rita Araujo 24,99 | FESTIVAL DE TRUFAS E BOMBONS=> Venha aprender a fazer deliciosos trufas e bombons para você utilizar em casa para rechear doces finos, peças de chocolate, cupcakes, bolos. Trufa de capuccino, trufa de Ovomaltine, trufa de Negresco, trufa nozes, trufa de vinho do porto, bombom de banana, bombom de castanha do Pará, bombom de pistache, bombom de limão siciliano, bombom de frutas do bosque, bombom de café, bombom de laranja, bombom de Damasco. Será feito em aula 4 sabores passo a passo e todas as receitas na apostila. Não fique de fora de grande oportunidade. Inscreva-se já |
| 09/03(Seg.) 10:00 | Rita Araujo 2,99 | AULA PROMOCIONAL BWB - PRINCÍPIANTES EM OVOS DE PÁSCOA=> Venha fazer lindos Ovos de páscoa. Para você que está iniciando nessa área e quer aprender a fazer corretamente os Ovos de páscoa. Essa é a aula certa. Então, inscreva-se já. Aula com degustação e sorteio. |
| 09/03(Seg.) 14:00 | Rita Araujo 2,99 | FESTIVAL DE ROCAMBOLES PASCAL=> Venha aprender a fazer rocambole colorido e também a fazer com decoração de páscoa. Massa de chocolate e de baunilha. Simplesmente imperdível para você vender essas delícias na Páscoa. Promocional Arcólor. |
| 10/03(Ter.) 9:30 | Alessandra Mauro 19,99 | AULÃO DE BOMBOM ESTILIZADO PARA A PÁSCOA E CONE RECHEADO=> Aprenda Bombom personalizado para a páscoa, vamos ensinar a montar, rechear e colorir lindos bombons fechados e abertos para a páscoa. Aula imperdível com degustação e sorteio. |
| 10/03(Ter.) 14:00 | Alessandra Mauro 2,99 | BOLO DECORADO COM CHANTILLY PARA PÁSCOA=> Nesta aula a Celebrate vai te mostrar como é fácil decorar um bolo utilizando as espátulas decorativas, bicos de confeitir e enfeites Celebrate! Bolo decorado com chantilly. Não perca!!! |
| 11/03(Qua.) 9:30 | Andrea Vasconcellos 2,99 | OVOS MAIS QUE ESPECIAS - PROMOCIONAL HARALD=> Além da têmpera que irá trazer brilho, estabilidade e o sabor delicioso de Melken, vamos ensinar como trabalhar com efeitos decorados na própria casca do ovo, em baixo e alto relevo, em 3 versões diferentes: um ovo mais clássico, outro que é indulgência pura e um mais divertido. Para quem ama chocolate é uma aula fundamental. Não percam! |
| 11/03(Qua.) 14:00 | Andrea Vasconcellos 2,99 | PRESENTINHOS DE PÁSCOA - PROMOCIONAL HARALD=> Desenvolvemos 3 receitas com excelente rendimento para oferecer em escolas, escritórios ou empresas, utilizando os chocolates Melken e as nossas decorações. Ovos, docinhos e uma peça bem recheada, do jeito que o brasileiro gosta. Nessa aula vamos trabalhar a linha Melken em uso cristalizados, com receitas de simples execução e explorar o sabor do chocolate nobre em recheios bem cremosos. Aula com degustação! |
| 12/03(Qui.) 9:30 | Wilson Brandão 24,99 | FESTIVAL DE MASSAS CONGELADAS - NHOQUE INDUSTRIAL, LASANHA, IMPADÃO=> Venha aprender fazer deliciosos molhos branco e vermelho, massa tradicional e suas variações. Aprenda como montar na quentinha, fazer a massa e recheio. sua vida nunca mais será a mesma depois desta aula. Saia do vermelho e venha preparar para faturar muito. Tudo na quentinha pronta para vender!! Serão demonstrados vários tipos de embalagens e noções de custo, noções de congelamento e armazenamento e como brinde uma receita de panqueca. Aula com degustação. |
| 12/03(Qui.) 14:00 | Wilson Brandão 24,99 | AULÃO DE TORTAS - ATENDENDO A PEDIDOS UM CURSO PARA MARCAR DE VEZ A SUA VIDA PROFISSIONAL=> Aprenda a fazer massa de pão de ló, massa Abiscoitada e suas possíveis variações (chocolate, nozes e coco). Recheios que não saem de moda, como baba de moça, maracujá e chocolate e trabalho em bicos também serão demonstrados na apostila estarão todas as informações para que possa montar até oito tipos de tortas diferentes (floresta negra, coco, maracujá, etc). Cancele todos os seus compromissos para não ficar de fora dessa delícia de aula!! Aula com degustação! |
| 13/03(Sex.) 9:30 | Cynthia Vasques 2,99 | CUPCAKES DECORADOS PARA PÁSCOA=> Venha aprender a fazer uma deliciosa massa de CUPCAKE e decorar com tema para a sua páscoa utilizando as ferramentas Mago. Com decoração 2D e 3D faremos: CENOURA, OVINHOS DE PÁSCOA, COELHO, PATINHAS e muitas outras decorações. Aula com Sorteio! |
| 13/03(Sex.) 14:00 | Cynthia Vasques 29,99 | OVOS DE COLHER ALCOÓLICOS=> Que tal inovar nessa páscoa e surpreender com ovos de colher alcoólicos? Faremos 3 sabores deliciosos: caipirinha, Amarula e champagne! Não perca essa oportunidade de faturar muito. Aula com degustação. |
| 14/03(Sab.) 9:30 | Damião Costa 19,99 | BEM CASADOS CORTADOS=> Aprenda a fazer bem casado com uma maravilhosa massa de pão de ló estabilizada, massa de baixo custo e muito saborosa com recheio de doce de leite e banhado em uma calda de açúcar, com certeza você nunca comeu nada igual. Tudo feito passo a passo. Aula com dicas de embalagens para diversas ocasiões. Dicas de congelamento, orçamento, durabilidade, outros recheios e muito mais! Aula com degustação! |

| | | |
|---|--|--|
| 16/03(Seg.) 9:30 | Andrea Vasconcellos 2,99 | PÁSCOA DAS CRIANÇAS - PROMOCIONAL HARALD=> Pães de mel, bichinhos e ovos de chocolate que irão conquistar o coração da criançada e de muito marmanjo, Aprenda como extrair o potencial do sabor dos chocolates Melken, aplicando técnicas de decoração que apresentam resultados impressionáveis. Venha e confira! Aula com degustação. |
| 16/03(Seg.) 14:00 | Andrea Vasconcellos 34,99 | DELÍCIAS DO MOMENTO - PÃO DE MEL, ALFAJOR, PALHA ITALIANA E BROWNIE=> Aprenda com sucesso e praticidade...Pão de mel com massa prática e econômica, recheio de ganache e cobertura fracionada, alfajor com massa amanteigada recheio de doce de leite com Nutella e cobertura fracionada, Brawnie com massa tradicional, embalagem para eventos como: casamento, 15 anos e outros, e a famosa Palha italiana que utilizaremos o chocolate nobre. Não percam, aula com degustação! |
| 17/03(Ter.) 9:30 | Kátia Praça 29,99 | AULA DE BOLAS - ARTE COM BALÕES=> Mil ideias para decorar seus eventos. NOVOS MODELOS para construir Arcos, Colunas, Molduras, Painéis e peças para decoração aérea. Decorando em vários estilos e temas: Festa Infantil, 15 Anos, Casamento e Festas Temáticas. Utilizamos BALÕES NACIONAIS E IMPORTADOS. ÚLTIMAS NOVIDADES E TENDÊNCIAS DO MERCADO. Aula com apostila, receitas e gráficos. Katia Praça- 25 Anos no Mercado de Eventos. |
| 17/03(Ter.) 14:00 | Kátia Praça 29,99 | AULA DE BOLAS -- CAUDA DA SEREIA=> Faremos um meio Arco Cauda da Sereia, com Cenário do Fundo do Mar --- Algas, Corais e Peixinhos. Montagem Passo a Passo. postila com receitas. |
| 18/03(Qua.) 10:00 às 16:00 c/intervalo | Daniela Bonazzi 24,99 | INICIAÇÃO A CONFEITARIA=> Aprenda a massa tradicional pão de ló e massa amanteigada. A base para recheios frios (mousses) e cozidos. Vai aprender a fatiar e rechear o bolo corretamente. como montar o bolo e prensagem na própria forma. Bolos profissionais com 10cm de altura e 3 camadas de recheio. Vai aprender a bater o chantilly no ponto correto e fazer a receita do chantininho. Vai aprender a aplicar o papel de arroz no bolo de modo simples. Usaremos o bico 1M em toda a decoração do bolo. Dicas de vendas e precificação de seus produtos. Aula com apostila e degustação! |
| 19/03(Qui.) 9:30 | Elizete Garrão 2,99 | AULA PROMOCIONAL HULALA - BOLO DE CHANTILLY PÁSCOA=> Nesta aula será ensinado a diferença de cada chantilly com ponto correto, tingimento, utilização de bico e espátulas para decoração de um delicioso bolo regado com calda 3 leites Hulalá. O tema será páscoa e para finalizar aplicação de Topper de coelhinhos. Aula com degustação e sorteio. |
| 19/03(Qui.) 14:00 | Elizete Garrão 49,99 | BLINDAGEM COM GANACHE COLORIDO E NIVELAMENTO DE BOLO COM QUINAS PERFEITAS=> Aprenda a fazer quinas perfeitas, nivelar e acabar de vez com as indesejadas celulites do seu bolo com a técnica correta e prática para elevar o padrão e qualidade na decoração dos seus bolos. Será ensinado o ponto correto do ganache, como estruturar e sobrepor andares de uma forma segura sem utilização de banquinhos, como cobrir com pasta americana e deixar o acabamento completamente liso e bordas quinadas. |
| 20/03(Sex.) 9:30 | Vagner Sensashow e Jorge Maciel 2,99 | AULA PRÁTICA DE CONFEITAGEM=> Os super confeiteiros Jorge e Vagner convida vocês para uma aula prática de cake designer com pasta americana em pó ICEBERG CHEF, onde o próprio aluno vai fazer seu próprio bolo, e aprender todas as técnicas desta novidade no mercado da confeitaria. Então não percam. Trazer material: 1 pasta em pó da Iceberg chef branca, 1 bolo de isopor de 20cm, um rolo para abrir massa, alisadores para pasta americana e bandeja de papelão de 30cm. Limite de 15 alunos. |
| 20/03(Sex.) 14:00 | Vagner Sensashow e Jorge Maciel 39,99 | BOLOS COMERCIAIS FITNESS=> Saúde e o que interessa, não é isso que dizem? Por isso neste mês os Super Confeiteiros estão avançando nesta aula de bolos comerciais fitness, onde estarão ensinando 5 receitas super saborosas e que vai te levar pra um público pouco explorado no mundo da confeitaria. Galera fitness chegou a vez de vocês...vem com agente saborear nessas receitas lucrosa e super procuradas... Não percam mais tempo... Bolo de chocolate Europeu/ Bolo de limão siciliano /Bolo de fubá com erva doce/ Bolo aipim fitness / Bolo surpresa zero. Aula com degustação! |
| 21/03(Sab.) 9:30 | Andrea Vasconcellos 24,99 | DOCERIA GOURMET - FAÇA E VENDA => Tudo para enriquecer ainda mais seus eventos e aumentar suas vendas no varejo e com essas iguarias. DOCES GRATINADOS, CONE TRUFADO, PASTEL DE LEITE EM PÓ COM RECHEIO DE AVELÁ, BALAS DE COCO CARAMELADOS. Nesta aula você aprenderá a caramelar com a calda mais fácil, calda industrializada. Aula promocional sonho da festa. Aula com degustação! |
| 23/03(Seg.) 9:30 | Queren Hapuque 24,99 | BATIMENTO DE MASSA/ TEXTURIZAÇÃO/ TINGIMENTO E DECORAÇÃO COM BICO=> Nessa aula vc irá aprender a fazer aquele chantilly estabilizado perfeito, sem nenhum segredo. Você irá aprender do batimento, Texturização, tingimento etc. E até uma decoração final(com apenas 1 bico de confeitaria) que farei inúmeros trabalhos "modelos". Não percam! |
| 23/03(Seg.) 14:00 | Queren Hapuque 24,99 | DECORAÇÃO COM ESPÁTULAS DE TEXTURAS E PINTURA COM PÓS DECORATIVOS=> As espátulas de texturas está chegando para salvar nossas vidas!! Se vc tem aquela dificuldade em fazer aquelas texturas ficarem perfeitas, vem comigo que vou te ensinar todos segredos de um bolo bem lindo.. Haaa e também irei te apresentar uma decoração com pinturas em pó decorativos que será o divisor na sua confeitaria!! |
| 24/03(Ter.) 10:00 | Rita Araujo 2,99 | FESTIVAL DE TORTAS PARA A PÁSCOA=> Venha aprender a fazer deliciosas tortas para a Páscoa ou vender o ano todo. TORTA DE CENOURA COM MOUSSE DE CHOCOLATE, TORTA DE CREME COM NOZES, TORTA CHOCOLATUDO, TORTA MOUSSE SENSACÃO. Será feito em aula um sabor passo a passo inclusive o batimento da massa. Não perca essa oportunidade e garanta sua vaga. Aula Promocional Bom Princípio com degustação! |
| 24/03(Ter.) 14:00 | Rita Araujo 24,99 | FESTIVAL DE BROWNIE E BLONDIE=> Venha aprender a fazer essas delícias para vender e fazer na MARMITA, FAZER OVOS DE PÁSCOA, BEM BROWNIE, ou PIZZA BROWNIE, então não fique aí parado e venha aprender a fazer essa maravilhosa massa. Será feito em aula a receita do Brownie e um sabor de Blondie. Inscreva-se já e garanta sua vaga. Aula com degustação. |
| 25/03(Qua.) 9:30 | Damião Costa 19,99 | CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTE=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação! |
| 25/03(Qua.) 14:00 | Damião Costa 19,99 | SORVETE CASEIRO SEM GORDURA HIDROGENADA=> Para você que vende sorvetes ou quer agradar a família, amigos ou clientes, nesta aula você vai aprender uma receita maravilhosa de sorvete onde com 1 litro de leite você vai fazer +/- 4 potes de 2litros de sorvete. Baixo custo e excelente qualidade. Dicas de sabores. Não percam! Aula promocional Sonho da Festa. Aula com degustação! |
| 26/03(Qui.) 9:30 | Anderson Alves 2,99 | AULA PRÁTICA ROSA DE AÇÚCAR=> Aprenda em aula a montar, está linda flor toda de açúcar, não perca única oportunidade, com técnica de montagem e pintura, aula totalmente prática. TRAZER MATERIAL: 1 massa de modelar fine Line, 1 corante hidrossolúvel fine Line rosa. |
| 26/03(Qui.) 14:00 | Anderson Alves 2,99 | BOMBONS COLORIDOS=> Aprenda nesta aula a prepara lindos bombons e barrinhas coloridas, utilizando a linha de corantes para chocolate Fine Line. Não percam! Aula com degustação! |
| 27/03(Sex.) 10:00 | Conceição Braga 34,99 | DOCINHOS DE LEITE CONDENSADO ECONÔMICOS=> Ótima oportunidade para você faturar vendendo docinhos para festinhas e barraquinhas vocês podem vender seus docinhos à parti de 0,50 centavos. Com diversos sabores, podem acreditar que é lucro garantido com apenas uma lata de leite condensado você fará mais de 150 docinhos: Atenção não é com sobra de bolo e nem biscoito, podem ser congelados, caramelados ou banhados em chocolates. Aula com degustação! |
| 27/03(Sex.) 14:00 | Conceição Braga 34,99 | LANCHEIRO E SEMI PROFISSIONAIS=> Aprenda em uma só aula a massa versátil mais completa para salgados de lanchonete com toda a técnica de fermentação exata, congelamento cru e assados, e com gasto de menos de R\$ 5,00 para o preparo da massa; será ensinado esfihas, joelhos, italiano cremoso, hambúrguer de forno e o famoso cachorro louco (maionese e batata palha), pastel chinês e outros apostila com total de 35 tipos de salgados. Aula com degustação! |
| 28/03(Sab.) 9:30 | Isabel Cristina 44,99 | MARMITAS FITNESS=> Você vai aprender como montar uma marmitta profissional ou para seu consumo próprio com cardápio baseado em comida caseira e 100% livre de aditivos e temperos químicos, embalagens adequadas e montagem da marmitta. Marmittas balanceadas nutricionalmente e apostila inclusa com sugestões de cardápio. |
| 30/03(Seg.) 9:30 | Alessandra Mauro 39,99 | AULA PRÁTICA DE FLORES DE BRIGADEIRO=> Aprenda em aula 100% prática a fazer lindas flores com uso de brigadeiro vamos fazer rosas crisântemos e cactos entre outros vai aprender nessa aula prepara massa especial para cupcake e usar bicos que trará um diferencial para seu trabalho aula imperdível lista de material no ato da inscrição. Bicos 104 pétala ,143 pétala, bico perle 12, bico pitanga 21, bico folha 352 recheios de brigadeiro branco pastoriza400 g touca e avental. |
| 30/03(Seg.) 14:00 | Alessandra Mauro 24,99 | AULA DE BLINDAGEM X PASTA AMERICANA - AULA ESPECIAL PARA INICIANTE=> Aula com batimento de massa, montagem de bolo no aro fechado e blindagem com Ganache e cobertura de pasta americana com flor de papel arroz, vamos fazer todo o passo a passo em aula. Imperdível. Aula com degustação! |
| 31/03(Ter.) 9:30 | Wilson Brandão 24,99 | LANCHONETE SAUDÁVEL - SALGADOS INTEGRAIS=> Faça da sua lanchonete um comércio saudável! Massa simples e integral, com ela você faz diversos salgados de forno: joelho, esfiha, croissant, pastel de forno, e várias modelagens. Não percam essa oportunidade de inovar! Aula com Degustação! |
| 31/03(Ter.) 14:00 | Wilson Brandão 24,99 | CURSO DE PIZZAIOLLO=> Não há o que se dizer dessa super aula que sempre tem público cativo interessado em aprender tudo sobre o assunto. Massa integral, massa comercial, massa magra e massa especial, cada uma com suas propriedades e finalidades. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, a quantidade de líquido que cada farinha suporta, borda recheada e as diversas modelagens. Apostila completa com informações sobre pré- assamento e sugestões de montagem. Aula com degustação e apostila. |

(Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!)

Atenção! Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!

NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula.*

Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!