

22 E 23
MARÇO 2025

CONVENTO SÃO FRANCISCO



XIV Mostra
DOÇARIA
CONVENTUAL
& Contemporânea
de **Coimbra**

CATÁLOGO DE
DOCEIROS



XIV Mostra DOÇARIA CONVENTUAL & Contemporânea de Coimbra

A Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra, que conduz à cidade inúmeros visitantes, mantém viva a riqueza das formas, dos sabores e dos saberes, preservando e divulgando a herança da doçaria coimbrã e de outras especialidades que, de forma similar, têm expressão em localidades de norte a sul do país, que marcam presença no certame, formando um abrangente quadro geográfico de iguarias conventuais e contemporâneas que Portugal oferece.

O evento, cujo epicentro é o Convento São Francisco, apresenta propostas de doces e licores conventuais inovadoras, que cruzam a tradição com a contemporaneidade, alinhadas com o objetivo de valorizar e criar uma harmoniosa simbiose entre o património imaterial e o edificado.

A edição deste ano acolhe 50 expositores e afirma-se como a maior do país, consolidando o seu cariz exclusivo no panorama nacional. Cumprindo com a ambição de aumentar os espaços de circulação e melhorar as condições de acolhimento dos visitantes, a iniciativa amplia-se para além da Sala D. Afonso Henriques e da Praça do Restaurante e abre, pela primeira vez, as portas do Claustro, num convite à descoberta do CSF e da diversidade do património doceiro. Nesse espaço, vão estar presentes mais de 20 expositores, bem como as cervejeiras Praxis e Epicura.

A XIV Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra acentua a sua tendência de crescimento e destaca a vasta representatividade de doceiros oriundos de múltiplos pontos do país, com a singularidade de sabores e da arte do saber-fazer presente em 50 expositores, o maior número registado em eventos desta tipologia à escala nacional. Aos doces e licores conventuais de Norte a Sul, juntam-se pela

primeira vez ao arquipélago da Madeira os sabores dos Açores, com os produtos regionais do “Mercado das Ilhas”.

De entre a meia centena de expositores doceiros, salienta-se também a participação internacional de cidades geminadas com Coimbra. No ano em que se comemoram os 40 anos de geminação com Aix-en-Provence, a cidade do sul de França traz ao evento a tradição provençal dos calissons d'Aix. A presença internacional na Mostra integra ainda as cidades geminadas de Salamanca, Zamora e Santiago de Compostela.



A atividade “Ouvir quem sabe fazer” (22 de março, às 19h00 e 23 de março, às 18h30), com moderação de João Pedro Gomes (investigador sobre as origens da doçaria portuguesa e professor na Escola Superior de Educação de Coimbra e Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra), decorre na Praça do Restaurante e propõe momentos de conversa em que o público pode descobrir o processo de criação dos produtores, com resultado nas especialidades da doçaria portuguesa.

Para adoçar a curiosidade, convidamo-lo a descobrir o catálogo de doceiros e produtores presentes na edição deste ano.

FICHA TÉCNICA

Organização: Câmara Municipal de Coimbra // Coordenação Geral: Divisão de Cultura // Conteúdos: João Pedro Gomes
Design Gráfico: Gabinete de Comunicação e Marketing // Impressão e acabamento: Imprevistas – Soluções de Publicidade e Comunicação Global Unipessoal L.da // Tiragem: 220 exemplares // Distribuição Gratuita

A Mar A Terra MADEIRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Bolos de mel
- Rebuçados de frutas, de funcho ou de mel
- Poncha
- Vinho Madeira

Madeirense de gema, Iolanda Silva está instalada no continente há vários anos, mas mantém a ligação ao arquipélago e de Norte a Sul promove os melhores produtos madeirenses. Seja a doçaria com mel de cana, a Poncha com os sabores exóticos ou os biscoitos com receitas de antigamente, são estes sabores da Madeira que traz até Coimbra.

Rua Marquesa de Alorna 22C
1700-238 Lisboa

T: 961 194 483
gr.aromas@gmail.com



@amaraterrax



@amaraterrax

Abadia de Alcobaça

Licores de Fernando Cerol

ALCOBAÇA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Licor de Ginja
- Licores de maçã, pêra, cereja, banana, lima, frutos vermelhos e folha de figueira

Pequena produção local de licores com sede em Alcobaça, que vem no seguimento da boa tradição licoreira dos monges cistercienses que edificaram e habitaram o Mosteiro de Alcobaça no período histórico compreendido entre os séculos XII e XIX. A marca Abadia de Alcobaça procura fazer a ponte com o legado histórico produzindo o famoso licor de ginja mas também licores de maçã e pêra, frutos emblemáticos da região, ente outros licores tradicionais.

Rua Miguel Bombarda, n.º 53
2460-068 Alcobaça

T: 917 871 813 | 262 144 152
cerol.fernando@gmail.com



@alcobaçatouristicshop

Pastelaria e Boutique de Pão Arco-Íris

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Rosas da Rainha
- Arrufada de Coimbra
- Pudim das Clarissas
- Canelas
- Pastéis de Santa Clara
- Queijadas
- Castanhas de ovos

A Pastelaria e Boutique de Pão Arco-Íris, situada na baixa de Coimbra, é um estabelecimento tradicional com mais de 30 anos de história. Com fabrico próprio, oferece uma ampla variedade de doces tradicionais e contemporâneos, salgados e pão fresco, sempre preparados com ingredientes selecionados, destacando-se pela qualidade e sabor dos seus produtos, que encantam gerações de clientes. O compromisso com a tradição e a excelência é o segredo que faz da Arco-Íris uma referência na cidade.

Avenida Fernão de Magalhães n.º 22
3000 Coimbra

T: 239 833 304
pastelariarcoiris@gmail.com



pastelariarcoiris



pastelariarcoiris

Cavalo Azul Associação de Famílias Solidárias com a Deficiência

COIMBRA



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Bombons de chocolate de diversos recheios
- Bolos com chocolate
- Copos de chocolate com recheios e ginja
- Morangos com chocolate
- Tabletes de chocolate
- Ovos recheados

Choc Choc Chocolate surgiu em 2022, com o financiamento do BPI Fundação La Caixa e permitiu a capacitação de 8 utentes, na arte de trabalhar com chocolate, produzindo produtos próprios, em espaço exclusivo. Tem firmado a sua presença na comunidade envolvente, através da realização de workshops em diversos locais, para além de se produzirem uns bombons maravilhosos. O projeto tem demonstrado que é possível as pessoas com deficiência intelectual e multideficiência terem um percurso profissional, permitindo a sua integração social.

Travessa da Rua do Olival, n.º 2, Marco dos Pereiros
3040-713 Castelo Viegas

T: 239 448 310 | 922 243 285

geral.cavaloazul@gmail.com ou chocolataria.cavaloazul@gmail.com



@chocolatariacavaloazul

AVANÇA

Associação para o Desenvolvimento e Promoção
da Qualidade de Vida do Meio Rural de Ançã
COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Bolo de Ançã nas suas duas variantes: Bolo de Ovos e Bolo de Cornos

A missão da AVANÇA é promover a Vila de Ançã e a sua doçaria, destacando este pilar identitário em toda a sua ação. Organiza a Feira do Bolo de Ançã desde 1998, além de vários workshops e ateliers escolares. Promove igualmente cursos e formações dos quais surgiram novos produtores de Bolo de Ançã. Trata-se de uma associação que pretende garantir a continuidade desta tradição secular, reforçando o seu compromisso na sua preservação e valorização.

Rua Vila Vieira n.º 8
3060-056 Ançã
T: 910584559
geral.avanca@gmail.com

 @ass_avanca

Café Santa Cruz

COIMBRA



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Crúzios

O Crúzio pretende homenagear o Café, a Igreja e o Mosteiro de Santa Cruz, recordando o património cultural de Coimbra.

É confeccionado com base numa antiga receita, utilizada no Café-Restaurante Santa Cruz.

Apresenta-se numa caixa com ilustração inspirada na sua espiritualidade e nos vitrais, parte da sua identidade. No interior, um vegetal explica quem foram os Crúzios. É uma reprodução do painel de azulejos da capela-mor da Igreja de Santa Cruz, ao lado do túmulo de D. Afonso Henriques.

Praça 8 de Maio
3000-300 Coimbra

T: 239 833 617

geral@cafesantacruz.com // www.cafesantacruz.com



@cafesantacruz



@cafesantacruzcoimbra

Casa das Festas

AVEIRO - OVAR



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pão de Ló de Ovar IGP

A Casa das Festas nasceu da paixão de Alda Almeida pela doçaria portuguesa. Inicialmente focada na doçaria conventual, expandiu-se meses depois para o Pão de Ló de Ovar. Fundada a 1 de dezembro de 2000, celebra agora 25 anos, com 80% do negócio dedicado a esta especialidade. Foi cofundadora da Associação de Produtores de Pão de Ló de Ovar, cuja presidência assumiu por 11 anos. Desde 2023, Alda Almeida voltou a liderar a associação.

Largo 5 de Outubro n.º 1
3880 Ovar

T: 934 396 320 | 915 936 679
casadasfestas@live.com.pt

Casa do Pão de Ló de Alfeizerão

ALCOBAÇA

Casa do
Pão de Ló
Alfeizerão
Ótimos Lanches
desde 1925

**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pão de ló de Alfeizerão
- Areias
- Suspiros

A Casa do Pão de Ló de Alfeizerão completa em 2025 o seu centenário. 100 anos em que preservou a tradição do pão de ló e outros doces de origem conventual e não só. Situada num dos coutos do mosteiro de Alcobaça, deve a sua mais conhecida receita, o pão de ló, ao mosteiro cisterciense de Cós.

Exemplo de empreendedorismo feminino, esta casa foi fundada por Adília Matos Vieira, continuada pela sua sobrinha Maria Ema Vieira Monteiro, sendo atualmente propriedade de Helena Monteiro de Castro.

Largo do Pão de Ló de Alfeizerão, n.º 3
2460-138 Alfeizerão

T: 262 999 558

casa.pao-de-lo@sapo.pt // www.casapaolodealfeizerao.pt

 @a_casa_do_pao_de_lo  @casapaodelodealfeizerao

Casa dos Doces Conventuais

ALCOBAÇA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pudim dos frades do Mosteiro de Alcobaca
- Papão d'anjo
- Cornucópias
- Trouxas de ovos
- Castanhas de ovos
- Queijinhos do céu

Graça Ferreira, doceira de Alcobaca, é apaixonada por preservar os doces conventuais e de casas senhoriais. Há 31 anos que se dedica a confeccionar delícias como o pudim dos frades do Mosteiro de Alcobaca, papão d'anjo, cornucópias ou trouxas de ovos, sempre seguindo processos artesanais. Venha conhecer e saborear a tradição e história em cada doce!

Praça D. Afonso Henriques, n.º 4
2460-030 Alcobaca

T: 262595063 | 966074765
graca.salteiro@gmail.com



@ casadosdocesconventuais



@pastelariacasadosdocesconventuais

Casa Lapão

VILA REAL



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Cristas de Galo
- Pitos de Santa Luzia
- Pastéis de Santa Clara de Vila Real
- Tigelinhas de laranja
- Pudins conventuais de Vila Real

A Casa Lapão é uma doçaria na cidade de Vila Real com quase 100 anos de história e 5 gerações, que tem como objetivo preservar a doçaria conventual da cidade de Vila Real.

Conta no leque de doces com a Crista de Galo (Pastel de Toucinho) um dos ex-líbris da doçaria e da cidade, vencedora das 7 Maravilhas Doces de Portugal.

Rua da Misericórdia n.º 55
5000-651 Vila Real

T: 259 324 146
casalapao@gmail.com



@casalapao



@casalapao

Celestes & Companhia

SANTARÉM



- 1) Praça de Touros
- 2) Segurança Social
- 3) Escola Ginestal Machado
- 4) Campo de Futebol
- 5) Celestes & Companhia

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Celestes
- Queijinhos do Céu
- Arrepiados
- Relíquia de amêndoa
- Relíquia de noz
- Castiço
- Pampilhos
- Sublime

Os Celestes, especialidade de Santarém, foram criados pelas freiras do Convento de Santa Clara desta cidade e durante anos a receita foi mantida em segredo. A "Celestes & Companhia" nasceu para dar continuidade a uma história familiar ligada ao fabrico destes e de outros doces conventuais, mantendo as receitas originais.

Rua Ana de Macedo, lote BS 1, loja C
2000-019 Santarém

T: 962 325 366
geral@celestesecompanhia.pt



@celestes_e_companhia



@celestesecompanhia

Confeitaria Clarinha

GUIMARÃES



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Tortas de Guimarães
- Toucinho do Céu de Guimarães
- Douradinhas de Guimarães
- Beijinhos
- Bolo Rei e Rainhas
- Pastéis de noz
- Pastéis de Chila
- Rochas da Penha
- Vitórias

A Pastelaria Clarinha foi fundada em 1953 por Domingos Vieira, irmão de Olívia Vieira e cunhado de Avelino Ferreira (pais da atual proprietária, Rosário Ferreira), que até 2015 foram donos da pastelaria.

Destaca-se pelo uso de matérias-primas 100% naturais em receitas de família e pelo receituário tradicional de Guimarães e do Minho. É, ainda, um marco incontornável da doçaria tradicional e conventual, tendo já recebido vários prémios por todo o país.

Rua de Santa Maria, n.º 44
4800-443 Guimarães

T: 253 097 725
pastclarinha@gmail.com



@pastclarinha



Past Clarinha Guimarães

Confeitaria Conventus

ÉVORA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Fidalgo
- Pão de Rala
- Sericaia
- Encharcada
- Queijo do Céu
- Mel e Noz
- Rançoso
- Morgado do Alentejo

A Confeitaria Conventus é um lugar onde a tradição e o sabor se encontram. Delicie-se com os doces conventuais, produzidos pela confeitaria, feitos com receitas originais e ingredientes de alta qualidade. Cada doce é uma viagem ao passado, com o sabor autêntico da doçaria conventual do Alentejo.

Rua Sá da Bandeira, n.º 15 R/C
7005-599 Évora

T: 965 777 543
confeitariaconventus@gmail.com

Confraria do Arroz-Doce

ALMALAGUÊS



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Arroz-Doce de Coimbra
- "São Rosas!"
- Arroz-Doce do Funchal
- Arroz-Doce de Amêndoas
- *Arroz-Doce feito em bollos*
- Pastéis de massa tenra com arroz

Associação sem fins lucrativos, fundada em 27 de setembro de 2019 e registada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Com uma área de atuação que se estende a todo o território nacional, tem como objeto a investigação e promoção do Arroz-Doce, enquanto sobremesa presente nas mais diversas mesas e festividades portuguesas. Ao longo da sua existência, a Confraria do Arroz-Doce tem recolhido e divulgado diferentes receitas do Arroz-Doce. Com leite ou sem leite. Com ovos ou sem ovos. Com limão ou com flor de laranjeira.

Rua do Bairro Novo, n.º 16
3040-488 Rio de Galinhas, Almalaguês

confrariadoarrozdoce@gmail.com

 @ConfrariadoArrozDoce

Confraria dos Sabores de Coimbra



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Arroz-Doce de Coimbra
- Arrufadas
- Pastéis de Santa Clara
- Manjar Branco

A Confraria divulga, promove e revitaliza os sabores tradicionais e património cultural da região de Coimbra, recuperando receitas do passado, tanto conventuais como populares.

Urbanização Quinta das Lágrimas, Lote 24, 2º Andar
3040-382 Coimbra

T: 939 466 694

confrariadossaboresdecoimbra@gmail.com



@Confraria-dos-Sabores-de-Coimbra



NESTE EXPOSITR VAI ENCONTRAR

- Biscoitos de canela, limão, coco
- Compotas variadas: maçã, laranja, araçá, amora, framboesa, cenoura, melão, entre outros

Teve a sua origem na comunidade das Escravas do Santíssimo Sacramento, fundada por Maria do Lado (1605-1632). Inaugurado em 1709, com as Irmãs Clarissas do Desagravo. Em 1810 ausentaram-se pela violência das tropas de Napoleão. Em 1910 foram expulsas pelo regime republicano. Serviu de quartel militar e posto da GNR, esteve depois abandonado, foi vendido em hasta pública a 18 de Dezembro de 1927. Comprado pela Madre Nazaré voltou a ser habitado pelas Irmãs Clarissas que nele continuam a sua missão.

Rua da Misericórdia n.º 10
 3105-165 Louriçal

T: 236 961 138
 clarissas.lourical@sapo.pt

 @irmas.lourical

Cordel Maneirista

COIMBRA



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pudim das Clarissas
- Papos de Anjo
- Bolo da Boleira
- Arroz-Doce
- Pastéis de Santa Clara
- Bolachas de Cerveja

O Cordel é um restaurante de cozinha portuguesa com um toque moderno. A ementa vai além da Beira, com influências transmontanas trazidas pelo Chefe Paulo Queirós. Aqui nasce também a confeitaria pela Doçaria Conventual da região de Coimbra, feita por mãos apaixonadas que estudam e preservam a sua história. Destacam-se o Pudim das Clarissas, premiado nacional e internacionalmente. No Cordel, a tradição e a inovação encontram-se à mesa para surpreender os paladares mais exigentes.

Rua Carlos Pinto de Abreu n.º 2
3040-252 Coimbra

T: 910 822 721 | 239 164 261
cordelmaneirista.comercial@gmail.com



@cordel_restaurante



@cordelcoimbra

Associação dos Pasteleiros de Tentúgal

TENTÚGAL



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pastel de Tentúgal
- Queijada de Tentúgal
- Barriga de Freira
- Queijada de Amêndoa
- Delícia de Noz

A Associação dos Pasteleiros de Tentúgal foi fundada em 1990 e tem nove produtores associados. A principal função da APT é a gestão do IGP do Pastel de Tentúgal, garantindo que todos os produtores cumprem o caderno de especificações. Para além desta função, desenvolve ainda ações e iniciativas de promoção do pastel de Tentúgal. Promove também visitas à produção do pastel de Tentúgal e colabora com as diversas entidades públicas e culturais para o desenvolvimento do pastel de Tentúgal. Em representação da APT na XIV Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra vai estar presente o produtor D. Sesnando.

Rua Dr. Armando Gonçalves, n.º 12
3140-574 Tentúgal
geral.dsesnando@gmail.com



@d.sesnando_tentugal



@dsesnandotentugal

Delícias do Castelo

SANTA MARIA DA FEIRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Regueifa
- Fogaça
- Broa à lavrador
- Caladinhos
- Docinho de chá
- Bons bocados de amêndoa

Tradição e sabor artesanal há quatro gerações.

Em Santa Maria da Feira, a Delícias do Castelo mantém viva a tradição da doçaria artesanal. Seguem receitas familiares, feitas com dedicação e ingredientes de qualidade. Produzem regueifa, fogaça, broa à lavrador, caladinhos, docinho de chá e bons bocados de amêndoa, sabores autênticos que encantam gerações.

Os produtos da Delícias do Castelo têm sido muito apreciados pelos visitantes nos eventos em que participa, graças ao seu sabor genuíno e artesanal.

Avenida 5 de Outubro, n.º 86
4520-162 Santa Maria da Feira
T: 256 362 321



@deliciasdocastelo.smf

Doçaria do Sul

SILVES

**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

**NESTE EXPOSITOR VAI
ENCONTRAR**

- Doçaria fina em amêndoa
- Dom Rodrigues
- Doçaria de figo e alfarroba

A Doçaria do Sul é uma mercearia especializada em doçaria regional do Algarve com outros produtores agroalimentares regionais selecionados.

Trabalha as histórias do produto valorizando as relações com os métodos e agentes de produção enquanto fator identitário e diferenciador cultural e endógeno do seu território. O seu posicionamento é o reconhecimento identitário, oferecendo ao consumidor um produto identificado que respeita as dinâmicas territoriais. Realiza pesquisa em doçaria tradicional e oficinas criativas sobre a Doçaria popular algarvia e a criatividade.

Rua Elias Garcia n.º 15
8300-155 Silves

T: 961 312 311
docariadosul@gmail.com



@docariadosul



@docariadosul



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Castanhas de Ovos
- Papos de Anjo
- Santa Cruz
- Morgado do Buçaco

A Doce Meu nasce em Coimbra, em 2021, por mão da Confeitaria Flor de Aveiro. Desde logo se destacou pela qualidade dos produtos e serviço de excelência, onde os doces regionais e algumas referências internacionais fazem parte da oferta diária. Um dos produtos de maior destaque é o Santa Cruz, um bolinho exclusivo feito à base de pêra. As fatias de bolo são outra especialidade a não perder.

Rua Visconde da Luz, n.º 2
3000-141, Coimbra
T: 239 133 998
docemeu.coimbra@gmail.com

 [@docemeu.coimbra](https://www.instagram.com/docemeu.coimbra)

Doces Conventuais de Arouca

Manuel da Silva Bastos

AROUCA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Castanhas Doces
- Roscas de amêndoa
- Charutos de amêndoa
- Morcelas doces
- Barrigas de freira
- Pedras parideiras
- Pedra boroa
- Pão de S.Bernardo

Desde 1957, os doces conventuais de Arouca são confeccionados orgulhosamente de forma artesanal com as receitas do legado que lhes foi transmitido. São a casa mais antiga de Arouca na confecção destas iguarias e fazem parte da tradição, história e preservação deste importante património cultural e gastronómico de Arouca.

Avenida 25 de Abril, n.º 24
4540-104 Arouca

T: 256 946 066

docesdearouca@gmail.com // www.docesdearouca.pt

Douro's Flavours

CASTRO DAIRE



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Licores aveludados, de sabores diversificados (original, laranja, framboesa, chocolate negro, caramelo, sabugueiro...)

Empresa fundada em 2008, que tem como missão reproduzir, divulgar e promover o Licor Carinus Est, que segundo lendas e tradições era produzido por monges da ordem de Cister no Mosteiro de S. João de Tarouca. A empresa, com sede em Lalim (freguesia de Lamego), tem instalações na Senhora da Ouvida, Castro Daire.

Zona Industrial da Ouvida
Lote 1, 3600-476 Monteiras, Castro Daire

T: 232 373 125

geral@dourosflavours.com // www.dourosflavours.com



@dourosflavours



@douros.flavours

Grupo Folclórico de Coimbra



**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Arrufadas de Coimbra
- Pastéis de Santa Clara
- Manjar Branco
- Grades do Convento

A riqueza da doçaria coimbrã adveio, sobretudo, da enorme quantidade de conventos e mosteiros outrora existentes na cidade e zonas limítrofes. São exemplo dessa influência “os pastéis de Santa Clara” do Mosteiro de Santa Clara de Coimbra, e “os manjares brancos” do Mosteiro de Celas de Coimbra.

O Grupo Folclórico de Coimbra recuperou algumas das receitas ancestrais, confeciona e divulga doces populares e conventuais da cidade, nomeadamente na Feira dos Lázaros, que se realiza 15 dias antes da Páscoa.

Rua das Flores, n.º 1 - R/C
3000-442 Coimbra

T: 927 109 790
gfcoimbra@gmail.com



@grupofolcloricodecoimbra

Casa de Encosturas

CABECEIRAS DE BASTO



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Licores e doces artesanais

A Casa de Encosturas é uma empresa familiar que produz licores e doces, 100% naturais e originais. Partindo das matérias-primas da região, inicia-se uma viagem pelos sentidos. A fusão das ervas, frutos e flores provenientes do pomar e dos jardins da casa com ingredientes criteriosamente escolhidos, dá origem a produtos com contornos imprevistos surpreendendo quem os prova.

Rua de Encosturas, n.º 81
4860-130, Cabeceiras de Basto

T: 934 566 062
geral@casadeencosturas.com

 [casadeencosturas](https://www.instagram.com/casadeencosturas)  [@casadeencosturas](https://www.facebook.com/casadeencosturas)

Mercado das Ilhas

AÇORES

MERCADO DAS ILHAS

AÇORES

 AÇORES
Produtos Regionais

O melhor dos Açores à sua mesa

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Queijadas da Graciosa
- Queijadas de Vila Franca do Campo
- Queijadas da Avó
- Queijadas de Ponta Delgada
- Compotas ananás, maracujá, capucho, pimenta terra

O Mercado das Ilhas é uma ponte de comércio entre as 9 ilhas dos Açores e Portugal Continental, onde a tradição, os costumes e os sabores dos Açores ganham vida.

Aqui encontrará uma seleção especial de produtos regionais, desde queijos e enchidos artesanais, carne, lacticínios até vinhos e doces típicos.

O Mercado das Ilhas valoriza a autenticidade e a qualidade, trazendo o melhor da gastronomia açoriana.

Rua Acácio de Paiva , n.º 13
1700-003 Lisboa

T: 211 601 047 | 915 762 161
www.mercadodasilhas.pt



@mercado_das_ilhas

Moinho Velho Solum e Arnado

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Arrufada
- Manjar Branco
- Pastel de Santa Clara
- Rosas da Rainha
- Cavaca
- Pudim das Clarissas
- Pão de Ló
- Doce Fado
- Pingo de Tocha

Nestas pastelarias poderá encontrar doces conventuais e outros de cariz tradicional. A criatividade e o espírito de envolvimento na cidade de Coimbra faz destas pastelarias uma referência de qualidade e contemporaneidade que têm conseguido ter alguns produtos premiados a nível nacional.

Rua Engenheiro Jorge Anjinho, lote 7/8
3030-482 Coimbra

T: 239 780 253 | 96 479 36 45
moinhovelhosolum@hotmail.com

Rua João de Ruão n.º 25
3000-229 Coimbra

T: 239 828 614
moinhovelho-arnado@hotmail.com



@moinhovelho.pastelaria



@pastelariamoinhovelhosolum // @pastelariamoinhovelhoarnado

Mosteiro de San Martín Pinario

SANTIAGO DE COMPOSTELA



NESTE EXPOSITR VAI ENCONTRAR

- Torta de amêndoa
- Rosca
- Coquiños
- Pastas de nata
- Almendrados
- Alegrías
- Chocolates variados
- Licores

O Mosteiro de San Martín Pinario recebeu na farmácia as amêndoas importadas do Levante espanhol para fins terapêuticos e também culinários, embora fossem consumidos apenas pela classe alta. Foi assim que as cozinhas de San Martín ecoaram uma receita consagrada na cidade. Hoje, o bolo feito com amêndoas, ovos, açúcar e limão e decorado com a Cruz de Santiago é um veículo de conexão cultural e social através dos tempos e um emblema da chegada do Caminho de Santiago.

Plaza da Inmaculada, n.º 3
15704, Santiago de Compostela, España

T: (+34) 881 243 965
comedor@sanmartinpinario.eu



@hsanmartinpinario



@SanMartinPinarioHospederia

Pan de Angel

SALAMANCA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Obleas tradicionais
- Bolachas com sabor a morango, café e caramelo
- Bolo de bolacha e chocolate em doses

Pan de Ángel, situado no oeste da província de Salamanca, dedica-se à produção de bolachas artesanais com mais de 100 anos de tradição. Os wafers podem ser consumidos secos, abertos e consumidos e também utilizados como parte da preparação de bolos e da apresentação de sobremesas.

Eritas Place, s/n
37216 Cipérez (Salamanca- Espanha)
T: 923 518 079
info@pandeangel.com

Pão de Ló de Margaride

António Lopes

FELGUEIRAS



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pão de Ló de Margaride
- Cavacas de Margaride
- Lérias
- Pão de Deus

O Pão de Ló de Margaride, uma unidade produtiva artesanal, prima pela qualidade em todos os seus produtos, contando com uma vasta variedade de doces tradicionais, utilizando sempre os melhores ingredientes.

Empresa familiar que já vai na 3ª Geração, o contacto próximo e direto e o modo de atuação são fatores diferenciadores que vão ao encontro das necessidades dos clientes.

Rua São Martinho, n.º 4
4610-020 Felgueiras

T: 255 491 176 | 917 563 297

geral@paodelomargaride.pt // www.paodelomargaride.pt

 @paodelodemargaride

Pastelaria Briosa

COIMBRA

**OUVIR
QUEM SABE
FAZER**

NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Arrufada de Coimbra
- Castanhas de Ovos
- Fatia de Morgado
- Pastéis de Santa Clara
- Pingos de Tocha
- Pudim das Clarissas
- Queijadas
- Rosas da Rainha
- Confeito
- Suspiro da Briosa
- Talhada de Príncipe
- Galantine de Frutas

Situada no coração da baixa de Coimbra, no Largo da Portagem, a Pastelaria Briosa, uma das mais antigas e conceituadas da cidade, disponibiliza desde 1955 produtos tradicionais de qualidade. O foco está na preservação da doçaria conventual de Coimbra e na recuperação de receituários com raízes na cidade. A Pastelaria Briosa convida-o a desfrutar de uma viagem pelos paladares ancestrais da doçaria da região!

Largo da Portagem, n.º 5
3000-180 Coimbra

T: 239 821 617 | 961 222 328
geral@paodelomargaride.pt



@pastelariabriosa



@pastelariabriosa

Pastelaria Templária

TOMAR



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Templárias
- Escudeiros
- Beijinhos
- Cornucópias
- Fatias de Thomar
- Delícias de Santa Iria
- Pampilhos
- Queijadas de Requeijão
- Telhas

Desde 1993 que são sinónimo de tradição, qualidade e sabores únicos e cada doce é uma obra-prima. Com mais de três décadas de experiência, orgulham-se do seu fabrico exclusivo, onde cada especialidade é criada com dedicação e ingredientes selecionados.

Entre os doces de assinatura, destacam-se as premiadas Fatias de Thomar, reconhecidas por diversas nomeações que atestam a sua qualidade e sabor inconfundível. Além delas, contam com especialidades únicas como as Templárias, Escudeiros, Beijinhos e Cornucópias.

Rua 10 de Agosto de 1385, n.º 30 R/C
2300-453 Tomar

T: 249 312 830 | 961 091 984
templaria1993@live.com.pt



@pastelariatemplaria



@pastelaria.templaria

Pastelarias Vasco da Gama

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Rosas da Rainha
- Torta de Coimbra
- Arrufada de Coimbra
- Pastéis de Santa Clara

As Pastelarias Vasco da Gama foram fundadas em Novembro de 1979. Ao longo dos últimos anos, evoluíram e cresceram sem nunca esquecer os princípios da tradição, o respeito pelas técnicas artesanais e a seleção rigorosa de matérias-primas. Continuam a apostar na investigação do património doceiro de Coimbra e na sua genuinidade, conduzindo as Pastelarias Vasco da Gama ao desenvolvimento e revisitação de produtos identitários da região de Coimbra, fazendo jus ao lema: Uma viagem de sabores e tradições.

Rua Vasco da Gama, n.º 64
3030-049 Coimbra

T: 239 989 090
comercial@novagamagourmet.pt



@pastelariasvascodagama



@pastelariasvascodagama

Paula Rosa - Doces Conventuais Alentejanos

REGUENGOS DE MONSARAZ



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pão de Rala
- Bolo Rançoso (especialidade de Reguengos de Monsaraz)
- Toucinho do Céu
- Queijo de amêndoa
- Queijinhos do céu
- Encharcada
- Sericaia

Descendente de uma família com muita tradição em doçaria, a sua avó e mãe eram doceiras. Começou por participar em certames de doçaria e gastronomia por todo o país e em 2015 abriu o seu próprio espaço, fornecendo restaurantes, pastelarias e público em geral.

Tem arrecadado vários prémios em concursos de doçaria pelo país, tendo bolos premiados como o Pão de Rala, o Bolo Rançoso e o Toucinho do Céu.

Rua 25 de abril n.º 31
7200 - 531 Campinho, Reguengos de Monsaraz
T: 969 310806
paula.rosa2@gmail.com

Ponto Rebuçado Doçaria

LEIRIA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Brisas do Liz
- Queijadas
- Crespos
- Pasteis de Feijão
- Tamar
- Bolachas

Ponto Rebuçado é uma doçaria tradicional de Leiria cujas receitas foram passadas de geração em geração e aperfeiçoadas ao longo do tempo. Respeitando as receitas originais, são produzidos bolos individuais dos quais se destacam as Brisas do Liz, Queijadas e Crespos de Amêndoa. O catálogo da Ponto de Rebuçado Doçaria é complementado com bolachas/biscoitos de várias qualidades e os deliciosos bolos à fatia que fazem a diferença em qualquer mesa, nunca esquecendo a doçaria de época.

Rua 25 de Abril n.º 316 Vale do Horto
2400-828 Leiria

T: 244 871 594 | 914 899 079
docaria.rebucado@gmail.com

Queijadinha Doçaria - Conventual

PEREIRA - COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Queijada de Pereira
- Queijada de Requeijão

A Queijadinha Doçaria Conventual é uma empresa com 21 anos de história, dedicada à produção e divulgação da Queijada de Pereira, um doce conventual de referência. Com cinco pastelarias na região, combinam tradição e modernidade para oferecer produtos de excelência. A missão da Queijadinha é levar o sabor autêntico da Queijada de Pereira ao maior número possível de pessoas, honrando a sua história e mantendo o respeito pelas técnicas artesanais que a caracterizam.

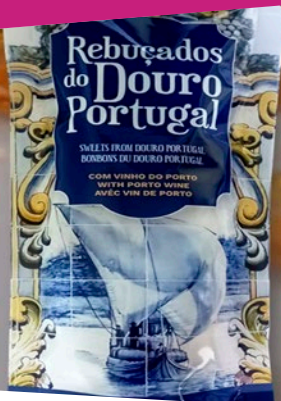
Rua Nossa Senhora do Pranto n.º 5
3140-304 Pereira

T: 239 645 901
geral@queijadinha.com // www.queijadinha.pt

 @queijadinhapereira  @queijadinhapereira.docariaconventual

Rebuçados do Douro

PESO DA RÉGUA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Rebuçados do Douro Portugal
Receita Original
- Rebuçados D'or Portugal com
Vinho Licoroso e Limão
- Rebuçados D'or Portugal com
Vinho Licoroso e Mel

A fama dos Rebuçados do Douro/Régua (100% naturais e artesanais) remonta há mais de 300 anos, no coração do Douro vinhateiro. Surgiram com base numa necessidade medicinal: o tratamento e prevenção de gripes e constipações. Deste modo, estes rebuçados tornaram-se companheiros e aliados dos trabalhadores durienses. O segredo que dá o "verdadeiro sabor" a estes rebuçados que dizem ser os melhores de Portugal, é algo que não se partilha... Saboreia-se!

T: 933 115 975
geral.pasil@gmail.com

Tamoeiro

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pão de Ló do Mosteiro
- Pastéis Santa Clara
- Arrufadas
- Académicos
- Papos de Anjos
- Rosas da Rainha
- Torta de laranja

O Tamoeiro é uma padaria e pastelaria tradicional localizada na Rua Carolina Michaëllis, mesmo no centro da Solum, em Coimbra. Prima por um serviço de excelência e qualidade usando os melhores produtos/ matérias-primas. A satisfação do cliente é sempre uma prioridade. Com um ambiente agradável e acolhedor é o local para desfrutar de um bom café da manhã ou lanche.

Rua Carolina Michaëllis 20 A
3030-324 Coimbra
T: 239 712 984

Tertúlia de Sabores

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Morgado do Bussaco
- Pastel de Santa Clara
- Véu da noiva
- Queijadas de Coimbra
- Rosas da Rainha
- Pudim das Clarissas
- Pão de ló húmido de Coimbra
- Tigeladas
- Suspiros

A pastelaria Tertúlia de Sabores é um negócio familiar que comemora em 2025 uma década de existência. Desde o seu início que prima por uma pastelaria de cariz tradicional e artesanal, apostando nos doces conventuais e tradicionais de Portugal, com um património doceiro inigualável. Aliando o saber à inovação e a arte do saber-fazer sempre com o olhar no futuro, o lema da Tertúlia de Sabores é "a qualidade e a inovação sempre com vista à satisfação do cliente".

Rua António Gonçalves, loja 1E, Quinta das Lágrimas
3041-901 Coimbra

T: 239 440 577
tertuliapopular.lida@gmail.com



@tertuliadesaborescoimbra



@tertuliadesaborescbr

Tosta Rica Padaria de Celas

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Manjar Branco
- Arrufadas
- Queijadas
- Pão de Ló do Mosteiro
- Celestes
- Croquetes de Amêndoa
- Mimos de Sto. António
- Rosas da Rainha
- Arrepiados de Figo

José Gaspar é o sócio-gerente de uma empresa fundada em 1978, dando continuidade à padaria herdada dos seus pais, cuja história começou em 1927. Desde então, dedica-se ao fabrico de pão e pastelaria, preservando a tradição e a qualidade artesanal.

Rua das Parreiras, 41
3000-326 Coimbra

T: 239 483 465 | 917 224 287
geral@tosta-rica.com

 @tostarica

Tradições de Família Iguarias Caseiras

ODIVELAS



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Marmelada Branca de Odivelas
- Geleia
- Compota de Marmelo
- Licor de Marmelo
- Beijinhos de Madre Paula

A Tradições de Família nasceu no Natal de 2013, começando com doces natalícios. Com paixão pela doçaria especializou-se em pastelaria, cake design e padaria. Em 2017, a convite da Confraria da Marmelada Branca de Odivelas, tornou-se produtora desta iguaria conventual de Odivelas. Cinco anos depois, conquistou a certificação de Indicação geográfica Protegida (IGP), e em 2023, ganhou o Prémio AURUM como Melhor Artesão Produtor Europeu, conquistas estas que refletem o compromisso com a tradição, qualidade e inovação da doçaria desta região.

Rua Abel Manta, n.º 3 - loja Esq.
2620-259 Ramada - Odivelas

T: 924 378 017
tradicoesdefamilia@gmail.com



@tradicoesdefamilia



@tradicoesdefamilia

Pastelaria Vénus

COIMBRA



NESTE EXPOSITOR VAI ENCONTRAR

- Pastel de Santa Clara
- Hóstia Conventual
- Arroz-Doce
- Sonhos de Pedro e Inês

Doçaria regional | Pães tradicionais | Refeições
Fundada em 1989, a Pastelaria Vénus tem fabrico próprio
e aposta na qualidade dos produtos e do atendimento.

Avenida Calouste Gulbenkian, n.º 131
3000-092, Coimbra

T: 239 483 697
pastelariavenus@gmail.com



@pastelariavenus



@pastelariavenus



XIV Mostra

DOÇARIA CONVENTUAL & Contemporânea de Coimbra

PROGRAMAÇÃO

22 E 23
MARÇO 2025

CONVENTO SÃO FRANCISCO

22 MAR SÁBADO

14H00 | Abertura Oficial

Recriação pelo Grupo Etnográfico da Região de Coimbra
Nártex

15H00 | Do Convento para o Bar

(EHTC e ADOC)
Harmonização de doces conventuais com cocktails
Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes
Praça do Restaurante

16H00 | Doces da Casa (ADOC)

Workshop: Pastel de Santa Clara
Intervenientes: Pastelaria Briosa e Moinho Velho
Praça do Restaurante

23 MAR DOMINGO

10H00 | Abertura ao público

10H30 | Mãos na massa

Workshop prático dirigido às crianças
Intervenientes: ADOC
Praça do Restaurante

12H00 | À roda do tacho

"Sabores tradicionais de família"
Intervenientes: Confraria dos Sabores de Coimbra
Praça do Restaurante

15H00 | Os Doces também se bebem

(EHTC)
Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes
Praça do Restaurante

DOCEIROS PARTICIPANTES

SALA D. AFONSO HENRIQUES | PISO 0

- A Mar A Terra (Madeira)
- Associação dos Pasteleiros de Tentúgal (Tentúgal)
- Associação para o Desenvolvimento e Promoção do Meio Rural de Ançã (Ançã)
- Café Santa Cruz (Coimbra)
- Casa do Pão de Ló de Alfeizerão (Alcobaça)
- Casa Lapão (Vila Real)
- Celestes & Companhia (Santarém)
- Confeitaria Clarinha (Guimarães)
- Confraria dos Sabores de Coimbra (Coimbra)
- Cordel Maneirista (Coimbra)
- Doçaria do Sul (Silves)
- Doces Conventuais de Arouca – Manuel da Silva Bastos (Arouca)
- Douró's Flavours (Castro Daire)
- Grupo Folclórico de Coimbra (Coimbra)
- Mercado das Ilhas (Açores)
- Mosteiro de San Martín Pinario (Santiago de Compostela)

17H00 | Lançamento do livro "Arroz-Doce. O livro"

Intervenientes: Confraria do Arroz-Doce
Praça do Restaurante

18H00 | Os Doces Também se Bebem (EHTC) – Apresentação de bebida inovadora

Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes
Praça do Restaurante

19H00 | Ouvir quem sabe fazer

Breves conversas com doceiros
Moderação: João Pedro Gomes
Praça do Restaurante

19H30 | A Poesia é para Comer

Pedro Lamesares e Chef Luís Lavrador
Sala Mondego

Programação permanente

Momentos Musicais pelo Sax Ensemble

22H00 | Encerramento

16H00 | Doçuras geminadas

Apresentação de tarte de amêndoa
Chef José António Martinez Castro (Santiago de Compostela)
Praça do Restaurante

17H00 | À mesa é que a gente

se entende "Conhecer e valorizar o saber-fazer da doçaria portuguesa"
Conversa com produtores, associações e organismos públicos

Moderação: João Pedro Gomes
Praça do Restaurante

18H00 | Aleixo Amigo

Um show muito seu amigo ao vivo
Grande Auditório

18H30 | Ouvir quem sabe fazer

Breves conversas com doceiros
Moderação: João Pedro Gomes
Praça do Restaurante

Programação permanente

Momentos Musicais com as walking bands Folhas de Pêsego (brass band) e os Dixie Gringos (jazz band)

20H00 | Encerramento

Saber-Fazer

Tecelagem de Almalaguês
Faiança de Coimbra
Cestaria
Palitos de Lorvão
Colheres de Pau

- Pan de Angel (Salamanca)
- Pastelaria Briosa (Coimbra)
- Pastelaria O Mosteiro (Lorvão)
- Pastelaria Templária (Tomar)
- Pastelaria Visconde (Coimbra)
- Paula Rosa – Doces Conventuais Alentejanos (São Pedro do Corval)
- Ponto Rebuçado Doçaria (Leiria)
- Queijadinha Doçaria Conventual (Pereira – Coimbra)
- Vasco da Gama (Coimbra)
- Ayuntamiento de Zamora

CLAUSTRO | PISO 1

- Abadia de Alcobaça Licores (Alcobaça)
- A Brasileira (Coimbra)
- Brisadoce (Amarante)
- Casa das Festas (Aveiro – Ovar)
- Casa de Encosturas (Cabeceiras de Basto)
- Casa dos Doces Conventuais (Alcobaça)
- Cavallo Azul (Coimbra)
- Confeitaria Conventus (Évora)
- Confraria do Arroz-Doce (Coimbra)
- Convento do Lourical (Pombal)
- Delícias do Castelo (Santa Maria da Feira)
- Doce Meu (Coimbra)
- Moinho Velho (Coimbra)
- Pão de Ló de Margaride (Felgueiras)
- Pastelaria Arco-Iris (Coimbra)
- Pastelaria Vénus (Coimbra)
- Rebuçados do Douro (Peso da Régua)
- Tamoeiro (Coimbra)
- Tradições de Família Iguarias Caseiras (Odivelas)
- Tertúlia de Sabores (Coimbra)
- Tosta Rica (Coimbra)
- Le Roy René (Aix-en-Provence)

CERVEJEIRAS

- Praxis Cervejeira de Coimbra (Coimbra)
- Epicura Cerveja Artesanal (Coimbra)

WWW.CM-COIMBRA.PT



XIV Mostra
**DOÇARIA
CONVENTUAL**
& Contemporânea
de Coimbra

ORGANIZAÇÃO:



CÂMARA MUNICIPAL
COIMBRA



Convento São Francisco
Centro Cultural e Congregação
Património Histórico

PARCEIROS:



TURISMO DE
PORTUGAL



escola de
Coimbra

PARCEIRO DE DIVULGAÇÃO:



APBC ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE BACALHAUS