

PETAL & SUGAR PATISSERIE — PORTAFOLIO
DEL ESTUDIO

Trabajo seleccionado y capacidades

Un programa de pasteles de celebración y
mesas de postres para toda la temporada,
para cada boda reservada a través de la
alianza con el recinto de Willow Creek.

2026

01

Sobre el estudio

Una asociación de proveedor de seis meses que suministra pasteles de celebración a medida y mesas de postres para bodas reservadas a través del catálogo de sedes de Willow Creek Bridal Events.

● Cómo trabajamos

El volumen de reservas de Willow Creek ha crecido más rápido que su cartera de proveedores de postres confiables, y esa brecha se hizo evidente dos veces la temporada pasada, cuando un proveedor canceló con menos de dos semanas de aviso, obligando al equipo de eventos a buscar un reemplazo de urgencia días antes de una boda. Las parejas notan cuando el pastel no coincide con la degustación, y las reseñas de Willow Creek lo reflejan.

Petal & Sugar Patisserie propone una alianza de seis meses como proveedor exclusivo de postres de Willow Creek, con capacidad reservada para cada boda registrada en el catálogo del recinto, un proceso estandarizado de degustación a entrega, y un repostero de respaldo asignado para cada fecha. Las siguientes secciones exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.

300+

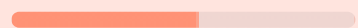
PASTELES DE BODA
ENTREGADOS

**99%**

TASA DE ENTREGA
PUNTUAL

**6 meses**

DURACIÓN DE LA
COLABORACIÓN DE
TEMPORADA







Petal & Sugar
nunca faltó a un
sábado, incluso en
nuestros fines de
semana con cuatro
bodas. Las parejas
dejaron de
preguntarnos quién
se encarga del
postre.

● PRIYA ANAND

01

Planificación de capacidad de temporada

Capacidad de fines de semana mapeada y reservada según el calendario de bodas confirmado de Willow Creek antes del inicio de la temporada.

02

Coordinación de degustaciones

Sesiones de degustación estructuradas con cada pareja, con una tarjeta de receta fija resultante para su fecha.

03

Producción de pasteles

Pasteles de celebración en niveles horneados y terminados según el diseño y las selecciones de sabor aprobados por cada pareja.

04

Producción de mesas de postres

Selecciones coordinadas de mini pastelería y macarons acordes al plan de la mesa de postres de cada boda.

05

Entrega y montaje en el lugar

Entrega, montaje y estilismo final cronometrados dentro de la ventana previa a la ceremonia de cada recinto.

06

Personal de respaldo

Un pastelero de respaldo asignado a cada fecha desde la reserva, cubriendo enfermedades o conflictos de último momento.

CAPACIDAD

Qué incluye un proyecto típico

Ref.	Ítem	Especificación	EsfuerzoPlazo		Precio unitario
SPC-01	Reserva de capacidad de temporada	Capacidad de fin de semana reservada durante todo el calendario de bodas de seis meses	1	9 de octubre e de 2026	\$18,000
SPC-02	Coordinación de degustaciones	Sesiones de degustación estructuradas y fijación de fichas de receta para cada pareja reservada	1	9 de octubre e de 2026	\$9,000
SPC-03	Producción de pasteles	Pasteles de celebración por niveles para todas las reservas de la temporada	1	9 de octubre e de 2026	\$26,000

SPC-04	Producción de mesas de postres	Surtidos de mini pasteles y macarons ajustados a la mesa de postres de cada boda	1	9 de octubre de 2026	\$14,000
SPC-05	Entrega y montaje en el lugar	Entrega, montaje y decoración cronometrados para cada fecha reservada	1	9 de octubre de 2026	\$8,500

Las especificaciones quedan fijadas en el momento de la aceptación; cualquier cambio se gestiona mediante el procedimiento de control de cambios establecido en este documento.

01

Capacidad de fin de semana reservada

La capacidad se reserva contra el calendario de Willow Creek antes de que empiece la temporada, de modo que un sábado con cuatro bodas nunca es una sorpresa.

02

Precisión de la degustación a la entrega

Cada pedido sale a partir de una ficha de receta fijada, de modo que lo entregado coincide exactamente con lo que aprobó la pareja.

03

Un pastelero suplente en cada fecha

Se asigna un suplente designado en el momento de la reserva, no después de una cancelación, de modo que los faltantes de personal nunca se convierten en un problema de la pareja.

 SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

Credencial	Entidad emisora	Referencia	Alcance	Estado
Entidad registrada	Registro de sociedades, Estados Unidos	Petal & Sugar Patisserie LLC	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Estados Unidos	EIN 04-2718360	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Asociación de Proveedor Estacional	Se renueva anualmente
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente
Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Estados Unidos	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente

Los certificados y anexos de pólizas se entregan a solicitud y se reemiten a Willow Creek Bridal Events a solicitud en cualquier momento durante el encargo.

OPCIONES

Qué modalidad te conviene

	Temporada	Temporada + Fechas Prioritarias	Socio del recinto
Precio	\$78,000	\$4,200/mo	\$7,800/mo
Alcance principal	Duración completa de colaboración de seis meses	Todo lo incluido en Temporada	Todo lo incluido en Fechas Prioritarias
Qué incluye	Capacidad reservada en todo el calendario de bodas	Programación prioritaria para sábados de temporada alta	Reserva de calendario multianual
Entrega	Proceso estandarizado de degustación y fijación de receta	Planificación dedicada de rutas de entrega	Desarrollo de menú de degustación estacional personalizado
Servicio posterior	Pastelero de respaldo asignado para cada fecha	Reunión mensual de seguimiento del rendimiento de temporada	Prioridad de primera mirada en nuevos paquetes de boda

Los precios están expresados en USD y no incluyen el impuesto sobre las ventas de Massachusetts sobre alimentos preparados (7%). Las opciones se pueden combinar o escalar; la recomendación para Willow Creek Bridal Events se destaca en la sección de precios.



● TRABAJA CON NOSOTROS

Iniciar un proyecto

Cada proyecto comienza con una conversación sobre lo que realmente quiere cambiar. Petal & Sugar Patisserie responde en un día hábil.



Apruebe esta propuesta y podremos comenzar la planificación de capacidad de temporada la semana del 9 de marzo. Responda a este documento o escriba a orders@petalandsugar.com.

Petal & Sugar Patisserie

orders@petalandsugar.com · +1 617 555 0166 · petalandsugar.com · Boston,
MA 02116