



#### SUGESTÕES LE BISTROT PARA CEIA DE NATAL

#### ENTRADAS E SALADAS:

- **Salada de bacalhau [8000]** - R\$110,00 - Porção: 500g  
*Bacalhau em lascas, grão-de-bico, alho-poró, cebola, alho, azeitonas pretas e ciboulette*  
*150gr por pessoa – servir frio.*  
*Pode também ser servido como prato quente. Aquecer no microondas por 4 min.*
- **Salada de pato confitado [8001]** - R\$79,00 - Porção: 500g  
*Pato confitado, aipo, maçã verde, nozes, passas de uva preta e ciboulette*  
*150gr por pessoa – servir frio.*
- **Salada Grega [2539]** - R\$79,00 - Porção: 500g  
*Folhas verdes, queijo de cabra, pepino fresco, tomate, cebola roxa curtida em azeite, azeitona preta, orégano e hortelã*  
*150gr por pessoa – servir frio.*
- **Quiche de bacalhau [5289]** - R\$120,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Bacalhau desfiado, cebola e azeitonas pretas*  
*1 fatia por pessoa – servir frio.*  
*Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar microondas.*
- **Quiche espinafre e gorgonzola, fios de cebolas caramelizadas [2536]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Espinafre refogado, queijo gorgonzola e fios de cebolas caramelizadas na cobertura*  
*1 fatia por pessoa – servir frio.*  
*Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar microondas.*
- **Quiche de alho-poro e gergelim [1846]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Alho-poró, gergelim e cebola*  
*1 fatia por pessoa – servir frio.*  
*Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar microondas.*
- **Quiche Lorraine [2537]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Tradicional quiche francesa com queijo emmenthal, cubinhos crocantes de bacon, sal, pimenta e noz moscada*  
*1 fatia por pessoa – servir frio.*  
*Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar microondas.*
- **Quiche de presunto de Parma, fios de cebola confitados e tomilho [2538]** - R\$120,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Presunto de Parma, fios de cebola confitados e tomilho*  
*1 fatia por pessoa – servir frio.*  
*Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar microondas.*

- **Terrine de queijos e frutas secas [5029]** - R\$28,00 unidade - Porção de 130g  
*Gorgonzola, Mussarela, Parmesão, Requeijão, Ricota, Damasco, Tâmara, Avelãs e vinho do porto*  
*½ fatia por pessoa – servir frio.*
- **Terrine de pato confitado e pimenta verde [1509]** - R\$28,00 unidade - Porção de 130g  
*Pato confitado, pimenta verde, alecrim e cebola*  
*½ fatia por pessoa – servir frio.*
- **Terrine da casa [2549]** - R\$28,00 unidade - Porção de 130g  
*Lingüiça de pernil suína, fígado de aves, bacon, vinho do porto, conhaque e especiarias*  
*½ fatia por pessoa – servir frio.*
- **Queijo Brie inteiro sobre massa folhada \*pode ser entrada ou sobremesa [2605]** - R\$198,00 unidade - Porção: 20 fatias  
*Queijo brie inteiro sobre massa folhada, cobertura de confiture de damasco*  
*1 fatia por pessoa – servir frio ou aquecer em forno convencional 180°. Não usar microondas.*

## ASSADOS: PEÇAS INTEIRAS

- **Filé Mignon assado fatiado [1465]** - R\$110,00 unidade - Porção: 500g  
*Filé Mignon marinado assado com ervas*  
*200gr por pessoa – servir frio ou aquecer em microondas por 4 minutos.*  
*Servir com molho mostarda ou molho roti aquecidos.*
- **Peito de Perú assado fatiado [8015]** - R\$98,00 unidade - Porção: aproximadamente 500g  
*Peito de Perú marinado, assado e fatiado*  
*200gr por pessoa – servir frio ou aquecer em microondas por 4 minutos.*  
*Servir com molho mostarda ou molho roti aquecidos ou purê de maçãs ou chutney.*
- **Tender ao Molho de Laranja e Mostarda em grãos – Fatiado [1820]** - R\$195,00 unidade - Porção: aproximadamente 1,1kg  
*Tender marinado com suco cítrico e mix de especiarias e assado ao Molho de laranja e mostarda Dijon*  
*200gr por pessoa – servir frio.*  
*Pode ser servido com purê de maçãs ou chutney.*
- **Salmão ao forno [2483]** - R\$215,00 unidade - Porção: aproximadamente 1,2kg  
*Filé de salmão inteiro assado com ervas*  
*150gr por pessoa – servir frio.*  
*Servir com chutney.*
- **Salmão envolto em massa folhada [2603]** - R\$240,00 unidade - Porção: aproximadamente 1,2kg  
*Filé de salmão assado envolto em massa folhada, recheado com cream cheese, tomatinhos confitados e espinafre*  
*150gr por pessoa – servir frio.*  
*Servir com chutney.*

## MOLHOS PARA CARNES ASSADAS

- **Molho roti (molho do assado) [1850]** - R\$48,00 unidade - Porção: 500g  
*Molho do assado reduzido com legumes e ervas aromáticas*  
*Servir aquecido – acompanha as carnes vermelhas.*
- **Molho de Mostarda Dijon [1851]** - R\$56,00 unidade - Porção: 500g  
*Cogumelos Paris, curry, conhaque (reduzido), mostarda dijon e mostarda escura*  
*Servir aquecido – acompanha todas as carnes.*

- **Molho de Mostarda e Laranja [2022]** - R\$56,00 unidade - Porção: 500g  
*Mostarda Ancienne, Mostarda Amarela, Laranja e açúcar*  
*Servir aquecido – acompanha Salmão e Tender.*

## ACOMPANHAMENTOS E GUARNIÇÕES:

- **Sarrabulho tradicional com azeitonas e passas [1466]** - R\$78,00 unidade - Porção: 500g  
*Mix de carnes (boi, porco e ave) com ervas, especiarias, azeitonas pretas e passas de uva*  
*100gr por pessoa – servir frio ou aquecer em microondas por 4 minutos.*  
*Acompanha todas as carnes.*
- **Farofa rica com amêndoas, damascos, nozes, ameixa preta, passas [8016]** - R\$56,00 unidade - Porção: 500g  
*Farinha de mandioca flocada, amêndoas, damascos, nozes, ameixas e passas de uva pretas e brancas*  
*100gr por pessoa – servir frio. Pode ser aquecida no fogão.*
- **Arroz thai-jasmin com cogumelos, alho-poró, passas e amêndoas [8005]** - R\$56,00 unidade - Porção: 500g  
*Arroz aromático thai-jasmin, alho-poró, amêndoas laminadas, passas de uva e cogumelos paris*  
*100gr por pessoa – aquecer no microondas por 5 minutos.*  
*Acompanha todas as carnes.*
- **Batatinhas ao murro [2469]** - R\$38,00 unidade - Porção: 500g  
*Batatinhas assadas com ervas e azeite e levemente prensadas “ao murro”*  
*100gr por pessoa – aquecer em forno convencional 200° por 10 minutos ou em microondas por 5 minutos.*  
*Acompanham as carnes vermelhas.*
- **Purê de Maçãs [8018]** - R\$45,00 unidade - Porção: 500g  
*Purê de maçã verde*  
*Servir frio ou aquecer no microondas Por 4 minutos – bater com mixer para homogenizar.*  
*Acompanham todas as carnes.*
- **Frutas da estação assadas e amêndoas [8017]** - R\$68,00 unidade - Porção: 500g  
*Seleção de frutas assadas com espumante, mascavo e especiarias*  
*120gr por pessoa – servir em temperatura ambiente – podem ser servidas sobre sorvete ou fatia de bolo.*  
*Acompanham todas as carnes.*
- **Chutney de manga com abacaxi [8007]** - R\$48,00 unidade - Porção: 500g  
*Manga, abacaxi, conhaque (reduzido) e especiarias*  
*100gr por pessoa – servir frio.*  
*Acompanha todas as carnes.*

## SOBREMESAS:

- **Cheesecake clássico com calda de frutas vermelhas EXTRA [5089]** - R\$140,00 unidade - Porção: 18 fatias  
*Cheesecake tradicional com cobertura de calda de frutas vermelhas*
- **Cheesecake clássico com calda de frutas vermelhas [5002]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Cheesecake tradicional com cobertura de calda de frutas vermelhas*
- **Cheesecake de chocolate [5092]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Cheesecake de chocolate meio amargo com cobertura de calda de chocolate*
- **Cheesecake de doce de leite [2604]** - R\$110,00 unidade - Porção: 12 fatias  
*Cheesecake de doce de leite com cobertura de doce de leite*
- **Calda de frutas vermelhas (porção extra) [2540]** - R\$48,00 unidade - Porção: 400g  
*Calda de morango, amora e framboesa*

- **Charlotte Brownie [1009]** - R\$110,00 unidade - Porção: 10 fatias  
*Torta charlotte com base de Brownie de chocolate meio amargo com nozes, recheio de mousse de doce de leite e cobertura de crocante de nozes. **Obs: pode ser congelada.***
- **Papo de Anjo [370]** - R\$38,00 - Porção: 10 unidades  
*Tradicional Papo de Anjo em calda*
- **Tarte au chocolat [2533]** - R\$110,00 unidade - Porção: 10 fatias  
*Mousse de chocolate orgânico Amma 60% cacau sobre base crocante e lâmina de Nutella.*
- **Torta de morangos frescos e chantilly [2606]** - R\$110,00 - Porção: 8 fatias  
*Pequena torta de sabor delicado com chantilly de baunilha, compota de frutas vermelhas, morangos frescos, merengue italiano e amêndoas.*
- **Torta de Limão com merengue italiano [838]** - R\$110,00 - Porção: 8 fatias  
*Pequena torta com creme de limão Taiti sobre base crocante, confiture de limão siciliano e merengue italiano.*

AS QUANTIDADES INDICADAS DE CONSUMO POR PESSOA SÃO PARA UM CONTEXTO DE CEIA COM VÁRIOS PRATOS.

Homens adultos e adolescentes consomem quantidades maiores do que indicado.

*As encomendas para Ceias de Natal deverão ser feitas pessoalmente em nossa loja até 18/12/2017.*

O pagamento deverá ser efetuado no momento da encomenda.

Retirada das encomendas das 11:00 às 16:00hs dia 23/12/2017 exclusivamente em nossa loja. Rua Alameda Alípio César 22 esq. Rua 14 de Julho (junto à Praça Japão).

Informações pelo fone: (51) 3346 9257

Desejamos à todos um Feliz Natal!



**HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:**

Segunda a quarta das 10h às 19h - Quinta a sábado das 10h às 22h  
Le Bistrot - Rua 14 de julho, esquina com Alípio César - Praça Japão - Porto Alegre/RS

[www.facebook.com/lebistrotgourmet](http://www.facebook.com/lebistrotgourmet)  
[www.instagram.com/lebistrotgourmet](http://www.instagram.com/lebistrotgourmet)