



N A T A L

Entradas e Saladas

Salada de bacalhau [8000] - Porção: 500g	125,00
<i>Bacalhau em lascas, grão-de-bico, alho-poró, cebola, alho, azeitonas pretas e ciboulette</i>	
<i>Dica: 150gr por pessoa – Servir frio. Também poder ser servido como prato quente. Aquecer no micro-ondas por 4 min.</i>	
Quiche de presunto de Parma [2538] - Porção: 12 fatias	145,00
<i>Presunto de Parma, fios de cebola confitados e tomilho</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
Quiche Lorraine [2537] - Porção: 12 fatias	130,00
<i>Tradicional quiche francesa com queijo emmenthal, cubinhos crocantes de bacon, sal, pimenta e noz moscada</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
Quiche de bacalhau [5289] - Porção: 12 fatias	145,00
<i>Bacalhau desfiado, cebola e azeitonas pretas</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
Quiche de espinafre e gorgonzola, fios de cebolas caramelizadas [2536] - Porção: 12 fatias	130,00
<i>Espinafre refogado, queijo gorgonzola e fios de cebolas caramelizadas na cobertura</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
Quiche de alho-poró e gergelim [1846] - Porção: 12 fatias	130,00
<i>Alho-poró, gergelim e cebola</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
Terrine de queijo e frutas secas [5029] - Porção: 130g	28,00
<i>Gorgonzola, Mussarela, Parmesão, Requeijão, Ricota, Damasco, Tâmara, Avelãs e vinho do porto</i>	
<i>Dica: ½ fatia por pessoa – servir frio.</i>	
Terrine de pato confitado e pimenta verde [1509] - Porção: 130g	28,00
<i>Pato confitado, pimenta verde, alecrim e cebola</i>	
<i>Dica: ½ fatia por pessoa – servir frio.</i>	
Terrine da casa [2549] - Porção: 130g	28,00
<i>Linguiça de pernil suína, fígado de aves, bacon, vinho do porto, conhaque e especiarias</i>	
<i>Dica: ½ fatia por pessoa – servir frio.</i>	
Queijo Brie inteiro sobre massa folhada [2605] - Porção: 20 fatias	210,00
<i>Queijo brie inteiro sobre massa folhada, cobertura de confiture de damasco</i>	
<i>Dica: Entrada ou sobremesa, 1 fatia por pessoa – servir frio ou aquecer em forno convencional 150°/3 min. Não usar micro-ondas.</i>	

Assados | Peças inteiras

Salmão envolto em massa folhada [2603] - Porção: 1,2kg	280,00
<i>Filé de salmão assado envolto em massa folhada, recheado com cream cheese, tomatinhos confitados e espinafre</i>	
<i>Dica: 150gr por pessoa – servir frio.</i>	
Filé Mignon assado e fatiado [1465] - Porção: 500g	120,00
<i>Filé Mignon marinado e assado com ervas</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio ou aquecer em micro-ondas por 4 minutos. Servir com molho mostarda ou molho roti aquecidos.</i>	
Peito de Peru assado e fatiado [8015] - Porção: 500g	120,00
<i>Peito de Peru marinado, assado e fatiado</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio ou aquecer em micro-ondas por 4 minutos. Servir com molho mostarda ou molho roti aquecidos; com purê de maçãs ou chutney.</i>	
Tender ao Molho de Laranja e Mostarda em grãos - Fatiado [1820] - Porção: 1,1 kg	210,00
<i>Tender marinado com suco cítrico e mix de especiarias, e assado ao Molho de laranja e mostarda Dijon. Valor da unidade.</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio. Pode ser servido com purê de maçãs ou chutney.</i>	
Chester assado e Recheado [2711] - Porção: Aproximadamente 3,6kg	420,00
<i>Chester assado e recheado com couscous marroquino, passas, ameixa preta e maçãs. Valor da unidade.</i>	
<i>Dica: Servir frio ou aquecer em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	



NATAL

Molhos para carnes assadas

Molho roti (molho do assado) [1850] - Porção: 450g <i>Molho do assado reduzido com legumes e ervas aromáticas</i> <i>Dica: Servir aquecido – acompanha as carnes vermelhas.</i>	70,00
Molho de Mostarda Dijon [1851] - Porção: 450g <i>Cogumelos Paris, curry, redução de conhaque, mostarda Dijon e mostarda escura</i> <i>Dica: Servir aquecido – Pode acompanhar todas as carnes.</i>	70,00
Molho de Cranberry com Vinho do Porto [2720] - Porção 450g <i>Cranberry e Vinho do Porto</i> <i>Dica: Servir aquecido – Pode acompanhar todas as carnes.</i>	70,00

Acompanhamentos e guarnições

Couscous Marroquino [2710] - Porção: 500g <i>Couscous com amêndoas, tâmaras sementes tostadas e alecrim</i> <i>Dica: 100g por pessoa - servir frio ou aquecer em micro-ondas por 4 minutos. Pode acompanhar todas as carnes</i>	80,00
Farofa rica com amêndoas, damascos, nozes, ameixa preta, passas [8016] - Porção: 500g <i>Farinha de mandioca flocada, amêndoas, damascos, nozes, ameixas e passas de uva pretas e brancas</i> <i>Dica: 100g por pessoa - Servir frio. Pode ser aquecida no fogão</i>	60,00
Arroz thai-jasmin, alho-poró, passas e amêndoas [8005] Porção: 500g <i>Arroz aromático thai-jasmin, cogumelos, alho-poró, passas e amêndoas laminadas</i> <i>Dica: 100g por pessoa — aquecer no micro-ondas por 5 minutos . Pode acompanhar todas as carnes.</i>	76,00
Purê de Maçãs [8018] - Porção: 1kg <i>Purê de maçãs</i> <i>Dica: Servir frio ou aquecer no micro-ondas por 4 minutos. Usar mixer para homogeneizar. Pode acompanhar todas as carnes.</i>	120,00
Chutney de manga com abacaxi [8007] - Porção: 500g <i>Manga, abacaxi, redução de conhaque e especiarias</i> <i>Dica: 100gr por pessoa – servir frio. Pode acompanhar todas as carnes.</i>	70,00

Sobremesas

Cheesecake clássico com calda de frutas vermelhas (extra) [5089] <i>Porção: 18 fatias. Valor da unidade.</i>	180,00
Cheesecake clássico com calda de frutas vermelhas [5002] <i>Porção: 12 fatias. Valor da unidade.</i>	140,00
Charlotte Brownie [5200] <i>Porção: 10 fatias. Valor da unidade. Torta charlotte com base de brownie de chocolate meio amargo, recheio de mousse de doce de leite e cobertura de crocante de nozes</i>	140,00
Tarte au chocolat [2721] <i>Porção: 10 fatias. Valor da unidade. Ganache de chocolate belga, caramelo de frutas vermelhas e massa sucrée de chocolate</i>	160,00
Papo de anjo [370] <i>Porção: 10 unidades. Tradicional Papo de Anjo em calda</i>	52,00
Torta de morangos frescos e chantilly [2606] <i>Porção: 8 fatias. Torta de sabor delicado com chantilly de baunilha, compota de frutas vermelhas, morangos frescos, merengue italiano e amêndoas</i>	140,00

Informações importantes: as encomendas para Ceias de Natal deverão ser feitas pessoalmente em nossa loja até 17/12/2018, sendo que o pagamento deverá ser efetuado no momento da encomenda. A Retirada das encomendas será das 10h às 16h, dia 24/12/2018, exclusivamente em nossa loja, na Rua Alameda Alípio César 22, esq. Rua 14 de Julho, junto à Praça Japão. Mais informações pelo telefone (51) 3346 9257.