



Delicious

Natal e Ano Novo



Entradas

PARA COMPARTILHAR



TERRINES

QUEIJO DE CABRA FIGOS FRESCOS E PARMA

R\$ 390

serve 12 a 15 pessoas
média 1 kg

CAPRESE

R\$ 230

serve 15 á 20 pessoas
média 1 kg

GORGONZOLA, PARMA CROCANTE E FIGOS

R\$ 299

serve 15 á 20 pessoas
média 1 kg



PARA COMPARTILHAR

CUSCUZ

CAMARÃO

Ao Coulis de tomate rústico.

R\$ 389 (média 1,7 kg serve 15 pessoas)

R\$ 290 (média 1 kg serve 10 pessoas)

FRANGO

Ao Coulis de tomate rústico.

R\$ 160

(média 1,7 kg serve 15 pessoas)




Delicious



PARA COMPARTILHAR

STRUDEL

Deliciosa massa folhada recheada com Camembert & Cogumelos.

R\$ 239
serve 12 á 15 pessoas
média 1,5 kg

BRIE FOLHADO

Praliné de Castanhas, Nozes, Mel e Figos.

R\$ 260 | 1 kg
R\$ 140 | 500g

MODO DE AQUECIMENTO:

Preaquecer o forno a 180°C por 15 a 20 minutos.



PARA COMPARTILHAR

**TARTAR DE SALMÃO COM AVOCADO E CRISPIES DE
BATATA DOCE**

R\$ 299 | serve até 8 pessoas
média 1 kg





CARPACCIO CLÁSSICO, PINHOLES, ALCAPARRONES E LASCAS DE PARMESÃO

R\$ 129 | 500 g

serve 3 a 4 pessoas

TAGLIATA DE MIGNON AO MOLHO DIJON E PARMESÃO RALADO

R\$ 169 | 500 g

serve 3 a 4 pessoas



Delicious

FOCCACIA DE TOMATE E ERVAS

R\$ 39,90 | PP - 6 fatias

R\$ 69,90 | 2 unidades PP

TRIO DE ANTEPASTOS

R\$ 79,90 / Trio (não acompanha torradas)

200g Sardela

200g Roquefort com geleia de Damasco

200g Caponata de Beringela

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA

R\$ 269 (média 1,5 kg)

Parma, Gouda, parmesão, Salaminho, Figos, Gorgonzola, Estepe, Tomatinhos
Holandeses, Morangos, Azeitonas Chilenas, Damascos e Uvas.



Canapés



* MÍNIMO 30 UNIDADES

CANAPÉS DE CARPACCIO, ALCAPARRAS E PARMESÃO

R\$ 4,90 | und

CRISSINIS FOLHADOS ENVOLTOS COM PARMA

R\$ 4,90 | und
mínimo 12 und

BABY BAKED POTATO BRIE E PARMA CRISPY

R\$ 5,90 | und

BABY BAKED POTATO BACALHAU E EMMENTHÁL

R\$ 5,90 | und

MINI CESTA PHYLLO DE BRIE E DAMASCO

R\$ 4,90 | und

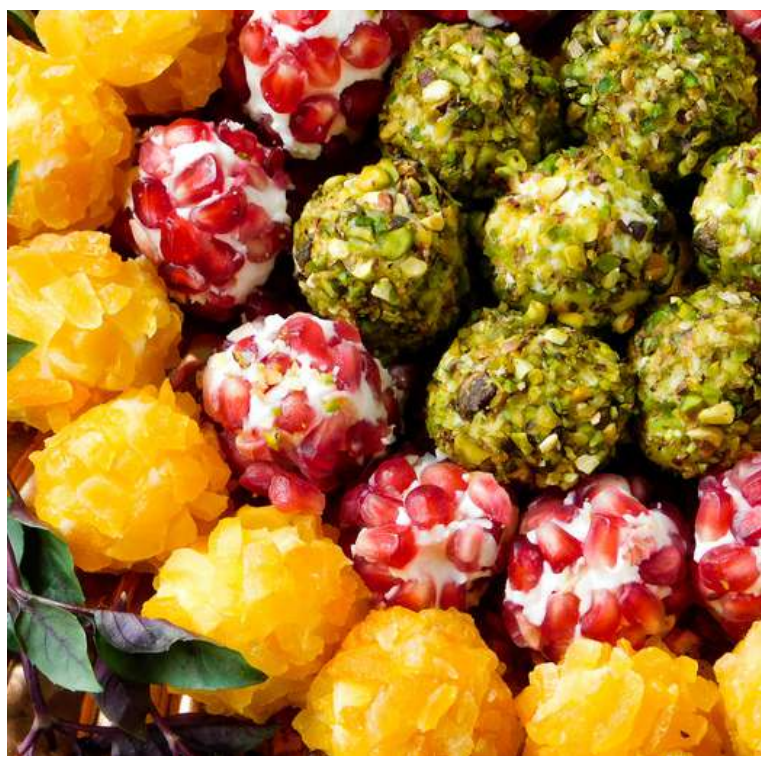
VOU AU VENT DE GORGONZOLA E CEBOLA CARMELIZADA

R\$ 6,90 | und

KIT 30 ESFERAS DE QUEIJO DE CABRA

R\$ 209,90

(10 unidades com cada topping (pistache, damasco e romã))



Tortas e Quiches



TORTA DE BACALHAU

Massa folhada, bacalhau, aligot de batata e chips de alho poró.

R\$ 359 | Serve 15 fatias (média 2 kg)

R\$ 189 | Serve 6 fatias (média 1 kg)

TORTA DE CAMARÃO COM CATUPIRY

R\$ 165,90 | P (10 fatias)

TORTA DE COSTELA COM BARBECUE

R\$ 229,90 | P (10 fatias)



QUICHE DE COGUMELOS E SHITAKE

R\$ 189,90 | P (10 fatias)

QUICHE DE BACALHAU

R\$ 229,90 | P (10 fatias)

QUICHE DE QUEIJO DE CABRA E CEBOLA ROXA

R\$ 209,90 | P (10 fatias)

MODO DE AQUECIMENTO:

Preaquecer o forno a 180°C por 30 minutos.

Saladas Frias

CUSCUZ MARROQUINO

com legumes, mix de castanhas e cramberry.

R\$ 79 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

SALADA DE BACALHAU

lascas de bacalhau Gadus Morthua com mescla de quatro azeitonas, grão de bico tostado, tomates confit e crispies de alho poró ao azeite de ervas e limão siciliano.

R\$ 179 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

SALPICÃO DE FRANGO

R\$ 69 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

SALADA DE LENTILHA ESPECIAL

ao molho balsâmico , tender, nozes e chips de cebola.

R\$ 79 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

SALADA DE BERINGELA, UVAS PASSAS, AZETONAS PRETAS E LEGUMES CROCANTES

R\$ 49 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

SALADA RUSSA

R\$ 69 | 500g
serve 4 a 6 pessoas



Pratos Principais





PERU MARINADO NO VINHO BRANCO

Recheado com farofa Rica Natalina.

Acompanha echalotes caramelizadas, alcachofra e frutas natalinas ao molho de laranja.

R\$ 650 | peso médio 5 kg
serve 6 á 8 pessoas
3,5 kg (sem recheio)

MODO DE AQUECIMENTO:

Levar ao forno preaquecido a 160°C
por aproximadamente 40 minutos.

***opção indisponível para Ceia de Ano Novo**

TENDER ASSADO COM MEL E ESPECIARIAS

Acompanha molho Mel, Laranja & Especiarias.

R\$ 280 | 1 kg
serve 6 á 8 pessoas.

Sugestão de Acompanhamento:
Salada de Lentilha Especial.

***opção indisponível para Ceia de Ano Novo**





LOMBO SUÍNO

Regado em seu próprio molho, tomates confitados e compota de abacaxi & pimenta biquinho.

R\$ 390 | 2 kg

serve 10 á 12 pessoas

Sugestão de Acompanhamento:

Farofa Rica Natalina e Salpicão de Frango

MODO DE AQUECIMENTO:

Levar ao forno preaquecido a 160°C entre 40 e 60 minutos.

ROULLADE DE FILET MIGNON

Recheado com Brie e cogumelos paris, finalizado com pêras glaceadas e crispies de Prosciutto de Parma.

R\$ 450 | 1 kg
serve 6 á 8 pessoas

Sugestão de Acompanhamento:
Trouxinha de Brie e Damascos
ao molho de Pecorino.



TORNEDOR DE MIGNON COM CROSTA DE PISTACHE AO MOLHO ROTI

R\$ 250 | 500 g | 4 unidades

Sugestão de Acompanhamento:
Pêras recheadas com creme de
Gorgonzola e Nozes picadas.

LINGUADO RECHEADO COM CAMARÃO AO MOLHO SUAVE DE MOQUECA

R\$ 590 | 8 unidades
média 800 gr



PALETA DE CORDEIRO COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

Acompanha echalotes glaceadas.

R\$ 590 | peso médio de 1,5 kg
serve 6 á 8 pessoas

Sugestão de Acompanhamento:
Cuscuz Marroquino com legumes, mix
de castanhas e cramberry.

MODO DE AQUECIMENTO:
Levar ao forno preaquecido a 160°C
entre 40 e 60 minutos.



PERNIL SUÍNO

Regado em seu próprio molho, na cama de crispies de mandioquinha e flores de batata.

Acompanha compota de abacaxi & pimenta biquinho.

R\$ 650 | peso médio de 3.5kg (média de 5 kg com acompanhamentos)
serve 15 á 20 pessoas

Sugestão de Acompanhamento:
Purê de Maçã Verde.

MODO DE AQUECIMENTO:

Levar ao forno preaquecido a 160°C entre 40 e 60 minutos.



Massas Frescas

TORTELLI DE BÚFALA E LIMÃO SICILIANO

Ao molho de tomate rústico.

R\$ 129 | 8 unidades

(acompanha 500 ml molho de tomates rústicos)

RAVIOLLI RECHEADO COM QUEIJO SERRA DA CANASTRA AO MOLHO DE TOMATES RÚSTICOS

R\$ 129 | serve 2 pessoas

(500g massa + 500g molho)

TROUXINHA DE BRIE E DAMASCO AO MOLHO DE PARMESÃO

R\$ 179 | 8 unidades

(acompanha 500 ml molho)

MODO DE AQUECIMENTO (MASSA):

Levar ao forno preaquecido a 160°C de 10 a 15 minutos. Cubra o recipiente com papel alumínio antes de aquecer.

MODO DE AQUECIMENTO (MOLHOS):

Aquecer por cerca de 10 minutos em fogo baixo, mexendo constantemente. No micro-ondas, o aquecimento total demora média de 5 minutos.



Acompanhamentos

FAROFA RICA NATALINA

Castanhas, amêndoas, cramberry, tâmaras, damascos e uvas passas

R\$ 89,90 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

FAROFA TRADICIONAL SALGADA

Linguiça defumada, bacon e azeitonas.

R\$ 69,90 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

ARROZ DE FESTA

Arroz ao Champagne, amêndoas, damascos, uvas passas brancas e cebotele.

R\$ 69,90 | 500g
serve 4 a 5 pessoas.

ARROZ COM LENTILHA E CEBOLA CARMELIZADA

R\$ 69,90 | 500g
serve 4 a 5 pessoas

PURÊ DE MAÇÃ VERDE

R\$ 99,90 | 1 kg
serve 6 a 8 pessoas

PÊRAS RECHEADAS COM GORGONZOLA E NOZES

R\$ 99,90 | 6 unidades



Informações



PRAZO PARA ENCOMENDAS

- Para garantir o seu pedido, antecipe-se. Os pedidos para Ceia de Natal poderão ser feitos até 15/12 e Ano Novo 22/12 ou até atingirmos nossa capacidade de produção.
- Após esta data, verifique as opções disponíveis.
- Para período de Natal (22/12 a 24/12) não estaremos aceitando encomendas dos nossos menus fixos Delivery e Retirada.

PAGAMENTOS

- Devem ser feitos 100% no ato da encomenda via PIX ou transferência bancária ou link de pagamento.
- PEDIDOS APROVADOS SOMENTE MEDIANTE ENVIO DO COMPROVANTE DE PAGAMENTO.

INFORMAÇÕES

- Todos os alimentos são acondicionados em embalagens descartáveis próprias para transporte e acompanham etiquetas com instruções de aquecimento/armazenamento.

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

- As fotos dos nossos catálogos de Natal e Ano Novo são ilustrativas e servem de inspiração para montagem da sua Ceia. Nossa sugestão para decoração dos pratos são Ervas Finas, flores comestíveis, frutas e castanhas. Não está incluso decoração.

ENTREGAS E RETIRADAS

- Todas as **entregas** de NATAL serão realizadas dia 24/12 e Ano Novo dia 30/12. **Não é possível agendar horário.**
- Retiradas em nossa loja deverão ser previamente **programadas e reservadas** através do nosso WhatsApp ou telefones fixos.
- Horários disponíveis para **retirada** de itens de Ceia de Natal: 12:00 até 17:00.
Sobremesas e Bolos de Natal: das 09:00 até 17:00.
- Horários disponíveis para retirada de itens de Ano Novo: 09:00 até 15:00.
- **Consulte as taxas de entrega.**

NÃO FAZEMOS O ESTORNO DE PEDIDOS CANCELADOS, FICANDO COMO CRÉDITO PARA COMPRA FUTURA EM ATÉ 3 MESES.

ENCOMENDAS

- WhatsApp: 11 97543.1185 (Karina)
- Telefone: 11 5181.8499 / 5183.7614
- Loja: Das 11 às 18:00 segunda á sexta. Sábados das 09 às 15:00.

INFORMAÇÕES SOBRE HORÁRIOS DA NOSSA LOJA

NÃO ABRIREMOS NO DIA:

- 25/12.

ENTRAREMOS EM RECESSO:

- 31/12 á 07/01/2022. (Retornaremos dia 08/01/2022 das 11:00 às 18:00).

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (LOJA FÍSICA)

- Até 23/12: das 11:00 às 18:00.
- Dia 24/12: das 09:00 às 17:00.
- Dias 26 a 29/12: das 09:00 às 18:00
- Dia 30/12: das 09:00 às 15:00.
- A partir de 08/01: das 11:00 às 18:00.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (ATENDIMENTO WHATSAPP E TELEFONE)

- Até 23/12: das 09:00 às 18:00 (segunda á sexta).
- Dia 24/12: Apenas dúvidas e/ou encomendas de Sobremesas para 27/12 a 30/12.
- Telefones das 09:00 às 15:00.
- Dias 26 a 29/12: das 09:00 às 18:00
- Dia 30/12: das 09:00 às 17:00
- A partir de 09/01: das 10:00 às 18:00.