



Delicious

Natal e Ano Novo

PEDIDOS ATÉ 13/12





**É um prazer apresentar o nosso menu de Natal e Reveillon
para você!**

**Ao longo dos anos viemos trazendo novas receitas para
tornar a Ceia de cada um ainda mais completa e especial!**

**Esta data traz aquela nostalgia gostosa de relembrar
momentos em família e construir novas memórias.**

**Nossa proposta é oferecer o melhor da alta gastronomia
com a essência e o aconchego da comida afetiva.**

**Cada detalhe dos nossos pratos é pensado para unir o
requisito à simplicidade dos sabores que nos confortam e
nos fazem sentir em casa.**



Entradas Frias

TERRINE DE CHEVRÉ, FIGOS FRESCOS E PARMA

R\$ 390
serve média 20 pessoas
média 1 kg

R\$ 250
serve média 10 pessoas
média 500g

TERRINE DE MOUSSE DE GORGONZOLA, PARMA CROCANTE E FIGOS

R\$ 290
serve média de 20 pessoas
média 1 kg

R\$ 250
serve média de 10 pessoas
média 500g

TERRINE DE SALMÃO GRAVLAX MARINADO NA BETERRABA & SOURCREAM DE LIMÃO SICILIANO

R\$ 350
serve média de 20 pessoas
média 1,5 kg


Delicious



TAÇA CAPRESE COM CAMARÕES

R\$ 390 (média 1,5 kg serve 15 a 20 pessoas)

TAÇA CAPRESE

R\$ 190 (média 1 kg serve 15 pessoas)

**CUSCUZ DE CAMARÃO
AO COULIS DE TOMATE**

R\$ 369 (média 1,7 kg serve 15 pessoas)

R\$ 289 (média 1 kg serve 10 pessoas)

**CUSCUZ DE FRANGO
AO COULIS DE TOMATE**

R\$ 169 (média 1,7 kg serve 15 pessoas)

R\$ 129 (média 1 kg serve 10 pessoas)



**FOCCACIA RECHEADA DE
TOMATES SALTEADOS BASÍLICO
E RICOTA CREMOSA DE GOIA**

R\$ 139,90 (serve 10 fatias)



**FOCCACIA DE ZUCCHINI, CREME DE
PARMESÃO E CEBOLAS ROXAS
ASSADAS**

R\$ 119,90 (serve 10 fatias)



BRIE FOLHADO COM MIX DE NUTS CARAMELIZADOS E FIGOS

R\$ 290 | 1 kg

R\$ 180 | 500g

STRUDELL DE CAMEMBERT & COGUMELOS

R\$ 249

serve 12 á 15 pessoas

média 1,7 kg

MODO DE AQUECIMENTO:

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



**TAGLIATA DE MIGNON AO MOLHO
DIJON, TOMATINHOS CONFIT E
PARMESÃO**

R\$ 169 | 500 g
serve 3 a 4 pessoas

**CARPACCIO CLÁSSICO, PINHOLES,
ALCAPARRONES E LASCAS DE
PARMESÃO**

R\$ 139 | 500 g
serve 3 a 4 pessoas

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA

R\$ 269 (média 1,5 kg)

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



TRIO DE ANTEPASTOS ÁRABES

R\$ 120
(acompanha torradas sírias)
200g Coalhada Seca
200g Homus
200g Babaganush de Beringela



DUO DE ANTEPASTOS ITALIANOS

R\$ 139
(acompanha foccacia de tomate e ervas)
200g Sardela
200g Caponata de Beringela



Fingers Foods

CESTINHA PHYLLO COM AVOCADO E TARTAR DE SALMÃO

R\$ 6,90

Mínimo 15 unidades

CESTINHA PHYLLO COM BRIE E DAMASCOS

R\$ 5,90

Mínimo 15 unidades

MINI CANAPÉ DE CARPACCIO AO MOLHO DE ALCAPARRAS E PARMESÃO

R\$ 4,90

Mínimo 15 unidades



ROLINHO DE PARMA E ASPARGOS

R\$ 7,90

Mínimo 15 unidades



DAMASCO RECHEADO COM BOURSIN E PISTACHE

R\$ 6,90

Mínimo 15 unidades

BOMBONS DE UVA, GORGONZOLA E LASCAS DE AMÊNDOAS

R\$ 4,90

Mínimo 15 unidades



Fingers Foods

GRISSINIS ENVOLTOS COM PARMA

R\$ 10,90

Mínimo 15 unidades

KIT 30 ESFERAS DE QUEIJO DE CABRA

R\$ 230

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

BABY BAKED POTATO BRIE E CRISPIES DE PARMA

R\$ 5,90

Mínimo 15 unidades

BABY BAKED POTATO BACALHAU E EMMENTHAL

R\$ 7,90

Mínimo 15 unidades

VOU AU VENT GORGONZOLA E CEBOLA CARMELIZADA

R\$ 6,90

Mínimo 15 unidades



Fingers Foods Quentes

BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 5,90

Mínimo 30 unidades

CROQUETAS DE JAMON

R\$ 5,90

Mínimo 30 unidades

COXINHA DE PATO

R\$ 5,90

Mínimo 30 unidades

CROQUETES DE CORDEIRO

R\$ 5,90

Mínimo 30 unidades

KIT 50 FRITINHOS NATALINOS

R\$ 229,90

(Croquetas de Jamon, Bolinho de Bacalhau, Coxinha de Pato, Croquetes de Cordeiro e Dadinho de Tapioca (10 de cada))

MODO DE AQUECIMENTO:

Levar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos.





Tortas e Quiches

TORTA DE BACALHAU COM ALHO PORÓ

R\$ 299
serve média de 12 fatias

TORTA DE ALCACHOFRAS

R\$ 299
serve média de 12 fatias

QUICHE DE GORGONZOLA E FIGOS

R\$ 159
serve média de 10 fatias

QUICHE DE COGUMELOS E SÁLVIA

R\$ 159
serve média de 10 fatias

TORTA DE FRANGO CREMOSA

R\$ 150
serve média de 10 fatias

TORTA DE COSTELA

R\$ 250
serve média de 10 fatias

TORTA DE CAMARÃO

R\$ 250
serve média de 10 fatias

MODO DE AQUECIMENTO:

Preaquecer o forno a 180°C por 30 minutos.

Saladas Frias

SALADA DE ARROZ NEGRO ALCACHOFRA MARINADA, AVELÃ TOSTADA, ALHO PORÓ E FRUTAS SECAS

R\$ 149 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

SALADA DE GRÃOS, BACALHAU GADUS MORTHUA, MACADÂMIA, TOMATE ASSADO E CEBOLAS ROXAS, AZEITONAS PRETAS E ASPARGOS

R\$ 149 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

CUSCUZ MARROQUINO

com legumes, mix de castanhas e
cramberry.

R\$ 99 | 500g
serve 6 a 8 pessoas

SALADA DE LENTILHA ESPECIAL

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

R\$ 99 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

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

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

SALPICÃO DE FRANGO GRELHADO E MAÇÃ VERDE

R\$ 89 | 500g
serve 4 a 6 pessoas

SALADA RUSSA

R\$ 89 | 500g
serve 4 a 6 pessoas



PERU MARINADO NO VINHO BRANCO EM SEU PRÓPRIO JUS

recheado com Farofa.
Acompanha frutas frescas da estação.

R\$ 690 | peso médio 4,5 kg serve 8 á 10 pessoas

MODO DE AQUECIMENTO:

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

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





PEITO DE PERU ASSADO EM SEU PRÓPRIO JUS

R\$ 280 | 1 kg
serve 6 á 8 pessoas.

MODO DE AQUECIMENTO:

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

***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.

BEEF WELLINGTON

recheado com Presunto Cru e Cogumelos ao Molho Demiglacé.

R\$ 590 | peso médio 1,5 kg
serve 8 a 10 pessoas



ROULLADE DE FILET MIGNON

Recheado com Brie e cogumelos Paris ao molho de vinho, finalizado com pêras glaceadas.

R\$ 390 | 1 kg
serve 6 á 8 pessoas



MAMINHA ASSADA LENTAMENTE AO MOLHO ROTI COM FLORES DE BATATAS

R\$ 320 | peso médio 1 kg
serve até 6 pessoas

MODO DE AQUECIMENTO:

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



PERNIL SUÍNO PURURUCADO

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

Acompanha compota de abacaxi & pimenta biquinho.

**R\$ 690 | peso médio de 3.5kg (média de 5 kg com acompanhamentos)
serve 15 á 20 pessoas**

MODO DE AQUECIMENTO:

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



**BRANDE DE BACALHAU
COM TOMATINHOS COLORIDOS
AZEITONAS E ALHO CARAMELIZADO**

R\$ 390 | 1 kg
serve 4 pessoas

MODO DE AQUECIMENTO:
Levar ao forno preaquecido a
160°C por 30 minutos.



**CAMARÃO CREMOSO
NA MORANGA**

R\$ 590 | média 1,2 KG
serve até 6 pessoas

MODO DE AQUECIMENTO:
Levar ao forno preaquecido a
180°C por 45 minutos.

Massas Frescas

TROUXINHA DE BRIE E DAMASCO AO MOLHO DE PARMESÃO

R\$ 179 | 8 unidades

(acompanha 500 ml molho)

TORTELLI DE BÚFALA E LIMÃO SICILIANO

Ao molho de tomate rústico.

R\$ 139 | 8 unidades

(acompanha 500 ml molho de tomates rústicos)

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA COM MOLHO DE COGUMELOS NO AZEITE TRUFADO

R\$ 129 | serve 2 pessoas

(500g massa + 500g 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

GRATTAN DE BATATA COM FONDUTA DE PARMESÃO E EMMENTHAL

R\$ 179,90 | média 1,000 kg (serve 8 a 10 fatias

PÊRAS RECHEADAS COM GORGONZOLA E NOZES

R\$ 129,90 | 6 unidades

FAROFA RICA NATALINA

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

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

FAROFA TRADICIONAL

Linguiça defumada, bacon e azeitonas.

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

ARROZ DE FESTA AO CHAMPAGNE

Amêndoas, damascos, uvas passas brancas e ceboleto.

R\$ 79,90 | 500g
serve 4 a 5 pessoas.

ARROZ COM LENTILHA E CEBOLA CARMELIZADA

R\$ 79,90 | 500g
serve 4 a 5 pessoas

PURÊ DE MAÇÃ VERDE

R\$ 109,90 | 1 kg
serve 6 á 8 pessoas



GRATTAN DE BATATA COM FONDUTA DE QUEIJOS


Delicious



Quer ganhar este Pudim de Leite Condensado?

****Pedidos de Natal ou Ano Novo para fornecimento dia 24/12 ou 30/12 com valor superior a R\$ 2.000, realizados até 01/12.**

Ganham o nosso delicioso Pudim de Leite Condensado



Informações



PRAZO PARA ENCOMENDAS

- **Para garantir o seu pedido, antecipe-se. Os pedidos para Ceia de Natal poderão ser feitos até 13/12 e Ano Novo 23/12 ou até atingirmos nossa capacidade de produção.**
- **Após esta data, verifique as opções disponíveis.**

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/ louça.**

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.

Informações



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 NOS DIAS:

- 22, 25 e 29/12 e 31/12.

ENTRAREMOS EM RECESSO:

- 31/12 á 05/01/2022. (Retornaremos dia 06/01/2022 das 11:00 ás 18:00).

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (LOJA FÍSICA)

- Dia 22/12: Não abriremos
- Dia 23/12 das 11:00 ás 18:00.
- Dia 24/12: das 09:00 ás 16:00.
- Dias 26 a 27/12: das 11:00 ás 18:00
- Dia 28/12: das 09:00 ás 15:00.
- Dia 29/12 não abriremos
- Dia 30/12: das 09:00 ás 15:00.
- A partir de 13/01: das 11:00 ás 18:00.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (ATENDIMENTO WHATSAPP E TELEFONE)

- Dia 23/12: das 09:00 ás 18:00
- Dia 24/12: Apenas dúvidas e/ou encomendas de Sobremesas para 27/12 a 30/12.
- Telefones das 09:00 ás 15:00.
- Dias 26 a 27/12: das 09:00 ás 18:00
- Dia 28/12: das 09:00 ás 15:00.
- Dia 29/12 não abriremos
- Dia 30/12: das 09:00 ás 15:00 (Apenas dúvidas)
- A partir de 06/01: das 10:00 ás 18:00.