



G1

Buffet Campagnard



1,0kg de queijos mofo branco, azul e grão duro, guarnecidos com uvas frescas, passas e damascos turcos **(SG)**. Entregue em material retornável.

Composição

brie / gruyère / gorgonzola / camembert / grana padano

Valor

R\$ 380,00

G2

Fratelo



500g de queijos leves, guarnecidos com uvas verdes e damascos turcos **(SG)**. Entregue em material retornável.

Composição

Prato / provolone / esférico / uvas verdes

Valor

R\$ 180,00

G3

Boursins com Mixed Nuts



600g de massa de queijo aerado com 3 sabores variados, guarnecidos com 120g de mixed nuts **(SG)**. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 3)

- ▶ ervas finas ▶ gorgonzola ▶ tomate seco ▶ azeitonas negras
- ▶ 3 pimentas ▶ calabresa ▶ cereja.

Valor

R\$ 138,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

H1

Brie en Crôte



Queijo Camembert (125g) na massa folhada com cobertura acre-doce. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► damasco ► frutas vermelhas.

Valor

R\$ 120,00

H2

Brie com Castanhas

Queijo Camembert Quente (125g) com castanhas de caju caramelizadas com gergelim. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 110,00

H3

Brie en Crôte (Grande)



Queijo Brie na massa folhada com cobertura acre-doce. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► damasco ► frutas vermelhas.

Valor

R\$ 320,00

H4

Brie com Mixed Nuts



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de mixed nuts **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 255,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

H5

Brie com Macadâmias



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de macadâmias e ervas finas **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 280,00

H6

Brie com 3 coberturas



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de mixed nuts, macadâmias e chutney de damasco turco **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 255,00

H7

Gratinado Oriental



1 kg de Queijo Brie em papillote com abacaxi acre-doce, gengibre e shitake **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 320,00

H8

Brie na massa filo

1kg Queijo Brie em massa filo acompanhado de figos secos e nozes caramelizadas. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 320,00

H9

Camembert na massa filo



Camembert em massa filo acompanhado de figos secos e nozes caramelizadas. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 135,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

11

Pastas – As Clássicas

Escolha as pastas de sua preferência. Pedido mínimo de 200g por tipo e entregue em embalagem descartável.

Sabores

▶ provolone (V) (SG) (R\$ 199,00/kg) ▶ salsa e cebolinha (V) (SG) (R\$ 110,00) ▶ parmesão com cebola (V) (SG) (R\$ 120,00/kg) ▶ gorgonzola (V) (SG) (R\$ 199,00/kg) ▶ aipo e alho (V) (SG) (R\$ 110,00/kg) ▶ tomate seco (V) (SG) (R\$ 141,00/kg) ▶ azeitona preta (V) (SG) (R\$ 120,00/kg) ▶ brie com damasco (V) (SG) (R\$ 230,00/kg) ▶ atum (R\$ 143,00/kg) (SG) ▶ berinjela (V) (SG) (SL) (R\$ 124,00/kg) ▶ homus tahine (V) (SG) (SL) (R\$ 138,00/kg) ▶ salmão (R\$ 239,00/kg) (SG) ▶ Tapenade de azeitonas negras com alcaparra e tomates secos (V) (SG) (VG) (SL) (R\$ 145,00/kg).

12

Boursins

Escolha os queijos boursins de sua preferência. Pedido mínimo de 1 unidade de 170g, servido em pote descartável.

Sabores

▶ tomate seco (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ 2 pimentas (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ azeitonas negras (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ cereja (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ gorgonzola (V) (SG) (R\$ 28,00/un) ▶ salmão (SG) (R\$ 40,50/un) ▶ ervas finas (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ calabresa (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ queijo com castanha brasileira (R\$ 28,00/un) (V) (SG).

13

Antepastos

Escolha os antepastos de sua preferência. Pedido mínimo de 250g servido em pote descartável.

Sabores

▶ berinjela veneziana (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 125,00/kg) ▶ berinjela Adelaide (VG) (SL) (V) (SG) (R\$ 125,00/kg) ▶ shitake com alho poro (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 275,00/kg) ▶ champignon com funghi secchi (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 206,00/kg) ▶ abobrinha à italiana (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 95,00/kg) ▶ abobrinha com damascos confitados (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 210,00/kg) ▶ tomate seco no azeite temperado com alho frito e ervas (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 135,00/kg) ▶ tomatinhos confitados (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 165,00/kg) ▶ pepino agridoce (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 135,00/kg).

14

Mousse

900g de mousse decorada. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ tomate seco (V) ▶ azeitona (V) ▶ aipo e alho (V)

Valor

R\$ 135,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

15

Molhos Frios, Vinagretes e Pestos

Escolha os molhos frios, vinagretes e pestos de sua preferência. Pedido mínimo de 250g servido em pote descartável.

Sabores

- ▶ molho curry (V) (R\$ 86,00/l) ▶ molho diable (V)(SL)(SG) (R\$ 86,00/l)
- ▶ molho de damasco (V) (R\$ 135,00/l) ▶ molho rosado (SL)(V)(SG) (R\$ 86,00/l) ▶ molho de mostarda (V)(SL)(SG) (R\$ 86,00/l) ▶ molho de mostarda e manjeriço (V)(SL)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho picante de maçã e canela (V)(SL)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho agridoce (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 82,00/l) ▶ molho de alcaparras (V) (R\$ 110,00/l) ▶ molho de alho com pickles (V) (R\$ 82,00/l) ▶ molho barbecue (R\$ 94,00/l) ▶ molho de abacaxi com coco (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho de carpaccio tradicional (V) (R\$ 135,00/l) .
- ▶ vinagrete de mostarda (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ vinagrete balsâmico (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 135,00/l) ▶ vinagrete de manga (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ vinagrete de maracujá (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 148,00/l) ▶ vinagrete de manjeriço (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ mango chutney (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 135,00/l) ▶ molho chimichurri (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 138,00/l)
- ▶ pesto de aneto (V)(SG) (R\$ 145,00/l) ▶ pesto de manjeriço (V)(SG) (R\$ 145,00/l) ▶ pesto de rúcula (V)(SG) (R\$ 145,00/l).

16

Molhos Quentes para proteínas

Escolha os molhos quentes de sua preferência. Porção mínima de 500 ml servido em descartável.

Sabores

- ▶ molho de vinho (R\$ 49,00/porção) ▶ molho de limão siciliano (R\$ 49,00/porção) ▶ molho de mostarda (R\$ 42,50/porção) ▶ molho de funghi (R\$ 52,00/porção) ▶ molho de gorgonzola (R\$ 55,00/porção)

J1

Cesta de pães

Sob consulta

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.