



Cardápio de Catering - Café da Manhã -

Defina o número de convidados. Percorrendo nosso cardápio você irá encontrar o rendimento de cada produto (quantas pessoas serve). Isto lhe ajudará a calcular o quantidade de produtos necessários para seu evento.

Índice	página
SANDUÍCHES	2
PÃES PUROS	3
DOCES	4

NA BAGUETTE

Sanduíche de 50cm. Serve aprox. 3 pessoas.

O sanduíche vai inteiro e o cliente deve cortar na hora de servir.

SIMPLES - R\$ 60,00

Baguette, queijo lanche artesanal, presunto magro fatiado e manteiga.

SIMPLES INTEGRAL - R\$ 70,00

Baguette integral, peito de chester, queijo lanche artesanal e manteiga.

SIMPLES CERATTI - R\$ 80,00

Baguette, queijo lanche artesanal, mortadela Ceratti e manteiga.

**ACRESCENTE
SALADA
+ R\$ 15,00**
(tomate e alface
americana)



SIMPLES CERATTI COM SALADA

OUTROS

“Sanduíches em tamanhos convencionalmente individuais, mas que ficam deliciosos divididos em mais partes para compartilhar entre 2 ou 3 pessoas, dependendo da quantidade de produtos solicitada”

SANDUÍCHE COLONIAL - R\$ 16,10

Pão de aipim, salame italiano, queijo colonial artesanal, pepino em conserva e manteiga.

➤ **SUGESTÃO:** cortar em 4 partes!

SIMPLES NA MEIA LUA - R\$ 16,10

Meia lua, queijo lanche artesanal, presunto magro fatiado e manteiga.

➤ **SUGESTÃO:** cortar em 3 partes!



SIMPLES NA MEIA LUA

PÃES GRANDES

BAGUETTE TRADICIONAL - R\$32,50/kg

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

BAGUETTE INTEGRAL - R\$10,70 un.

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

PÃO DE AIPIM (FORMA) - R\$22,40 un.

serve aprox. 6 pessoas.

PÃES INDIVIDUAIS

BAGUETINHA PRANA - R\$4,40 un. - 22cm

Nossa baguetinha integral, com 8 grãos e cereais.

BAGUETINHA VIENNOISE - R\$4,40 un. - 22cm

Massa suave e macia à base de leite e manteiga.

PÃO PRETO - R\$3,80 un. - Ø10cm

Farinha integral, centeio, aveia, mel e linhaça

PÃO MILHO E QUINUA - R\$4,40 un. - Ø10cm

BAGEL - R\$4,40 un. - Ø10cm

Massa neutra e macia, apresenta película fina e elástica.
Opção com ou sem gergelim.

MEIA LUA - R\$8,00 un. - 12cm

Pão folhado em formato de quarto crescente

BRIOCHE DE GRUYÈRE - R\$ 8,00

Nossa sugestão de como servir as baguettes:

1. Pré-aquecer o forno a 220°C.
2. Colocar a baguette diretamente na grade, de 4 a 5 min.
3. Dispor sobre uma tábua de madeira e cortar em fatias.
4. Servir imediatamente!

MINI PÃES

MINI MILHO E QUINUA - R\$2,50 un. - pão de 40g

MINI PRETO DE AVEIA E MEL - R\$2,00 un. - pão de 40g

PASTRIES

“Produtos doces de panificação com tamanhos clássicos para consumo individual, mas que ficam deliciosos divididos em mais partes para compartilhar entre 2 ou 3 pessoas, dependendo da quantidade de produtos solicitada”

APRICOT BUTTERFLY ROLL - R\$12,50

Nossa “sweet dough” em formato de borboleta, recheada com geleia de damasco caseira.

CINNAMON ROLL - R\$12,50

Nosso “sweet roll” recheado com manteiga, canela, passas e nozes.

KOUGLOF - R\$15,20

Pão alsaciano com amêndoas, passas e cerejas.

CHOCOLATE CHIP MUFFIN - R\$9,80**APPLE CRUNCH MUFFIN - R\$9,80**

Bolinho de maçã com topo crocante de pecan

SUGESTÃO

cortar em
4 partes!

PAIN AU CHOCOLAT - R\$12,50 → SUGESTÃO: cortar em 2 partes!

Pão folhado recheado com chocolate belga.

MEIA LUA COM CHOCOLATE - R\$ 12,50 → SUGESTÃO: cortar em 3 partes!

PAIN AU CHOCOLAT

MINI DOCES

MINI COOKIE (PECAN E GOTAS DE CHOCOLATE) - R\$ 5,00 - aprox. Ø 5cm**MINI DANISH PASTRY - R\$ 6,00 - aprox. Ø 5cm**

Clássico pão dinamarquês coberto com brigadeiro e chocolate branco. Pedido mín.: 34 un.

FINANCIER - R\$ 5,50

Pequeno bolinho suave à base de farinha de amêndoas e manteiga.

MINI SALADA DE FRUTAS - R\$ 5,30

Frutas da estação cortadas em cubos.



MUFFINS