



# 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.

<b>Índice</b>	<b>página</b>
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\$ 65,00**

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

### **SIMPLES INTEGRAL - R\$ 75,00**

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

### **SIMPLES CERATTI - R\$ 86,00**

Baguette, queijo lanche artesanal, mortadela Ceratti e manteiga.

**ACRESCENTE  
SALADA  
+ R\$16,50**  
(tomate e alface  
americana)

## 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 ANA TERRA - R\$ 19,00**

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

➤ **SUGESTÃO:** cortar em 4 partes!

### **SIMPLES NA MEIA LUA - R\$ 17,00**

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

➤ **SUGESTÃO:** cortar em 3 partes!



SIMPLES CERATTI COM SALADA



SIMPLES NA MEIA LUA

## PÃES GRANDES

### **BAGUETTE TRADICIONAL - R\$13,00 un.**

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

### **BAGUETTE INTEGRAL - R\$12,00 un.**

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

### **PÃO DE AIPIM (FORMA) - R\$25,00 un.**

Serve aprox. 6 pessoas.

## PÃES INDIVIDUAIS

### **BAGUETINHA PRANA - R\$5,00 un. - 22cm**

Nossa baguetinha integral, com 8 grãos e cereais.

### **BAGUETINHA VIENNOISE - R\$5,00 un. - 22cm**

Massa suave e macia à base de leite e manteiga.

### **PÃO PRETO - R\$4,40 un. - Ø10cm**

Farinha integral, centeio, aveia, mel e linhaça.

### **PÃO MILHO E QUINOA - R\$5,00 un. - Ø10cm**

### **BAGEL - R\$5,00 un. - Ø10cm**

Massa neutra e macia, apresenta película fina e elástica.

Opção com ou sem gergelim.

### **MEIA LUA - R\$9,00 un. - 12cm**

Pão folhado em formato de quarto crescente.

### **BRIOCHE DE GRUYÈRE - R\$ 9,00**

### **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\$2,70 un. - pão de 40g**

### **MINI PRETO DE AVEIA E MEL - R\$2,20 un. - pão de 40g**

## PASTRIES AND SWEETS

*“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\$14,00

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

### CINNAMON ROLL - R\$13,00

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

### CHOCOLATE CHIP MUFFIN - R\$11,00

### APPLE CRUNCH MUFFIN - R\$11,00

Bolinho de maçã com topo crocante de pecan

#### SUGESTÃO

cortar em  
4 partes!

### PAIN AU CHOCOLAT - R\$14,00 → SUGESTÃO: cortar em 2 partes!

Pão folhado recheado com chocolate belga.

### MEIA LUA COM CHOCOLATE - R\$ 15,00 → SUGESTÃO: cortar em 3 partes!



PAIN AU CHOCOLAT

## MINI DOCES

### MINI COOKIE (PECAN E GOTAS DE CHOCOLATE) - R\$ 5,50 - aprox. Ø 5cm

### MINI DANISH PASTRY - R\$ 6,00 - aprox. Ø 5cm

Clássico pão dinamarquês coberto com brigadeiro e chocolate branco. Pedido mín.: 30 un.

### FINANCIER - R\$ 5,50

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

### MINI SALADA DE FRUTAS - R\$ 5,60

Frutas da estação cortadas em cubos.



MUFFINS