

### Cardápio de Encomendas Fim de Ano 2018

#### Especialíssimos (1/2kg)

Torçhon de foie gras, coberto com castanhas, chutney de tamaras, redução de balsâmico	R\$ 823,00
Patê de fígado de pato, laranja confit e geléia artesanal de framboesa	R\$ 130,00
Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas	R\$ 362,00
Cavaquinha, juliene de palmito pupunha, vinagrete de laranja lima	R\$ 306,00
Salada morna de aspargos, laranja, avelã, radichio, molho bernaise	R\$ 172,00

#### Canapés (25 unidades)

Samosas de camarão em massa filo, molho de tamarindo	R\$ 168,00
Roulade de salmão gravlax, maionese de raiz forte	R\$ 168,00
Croquete de pato, geléia de laranja	R\$ 168,00
Crispy roll de aspargos verdes e parma	R\$ 168,00
Mini burger de picanha, chutney de tomate	R\$ 156,00
Bolinho de maminha, gruyere, mostarda escura	R\$ 156,00
Mini croque monsieur	R\$ 156,00
Petit gougere, explosão de queijo de cabra e noz pecan caramelizada	R\$ 156,00

#### Torradas e blinis - 50 unidades

Torrada de focaccia comprida	R\$ 84,00
Nossas toasts de brioche	
Blinis tradicionais	
Pão de mel e especiarias	

#### Folhados e quiches (12 fatias)

Folhado de brie, creme de damasco, pralinée de pistache	R\$ 273,00
Folhado de camarão ao perfume de curry vermelho	R\$ 330,00
Quiche de queijo de cabra, tomatinhos e manjeriço	R\$ 212,00

#### Principais (para aproximadamente 10 pessoas)

Peito de peru fatiado, molho roti com perfume de trufas e nosso chutney de cranberry	R\$ 645,00
Peru tradicional com nosso molho roti, cerejas frescas, fios de ovos e farofa rica	R\$ 795,00
Bacalhau de Natal, crocante de miga e ervas	R\$ 845,00
Mignon em crosta de parmesão, molho de cogumelos	R\$ 645,00
Camarões ao molho bisque	R\$ 800,00
Picadinho clássico	R\$ 434,00
Brandade tradicional de bacalhau, fios de batata crocante	R\$ 645,00
Paleta de cordeiro assada lentamente	R\$ 723,00

***Acompanhamentos - 1kg***

<i>Arroz de Natal</i>	R\$ 200,00
<i>Couscous de legumes assados, hortelã fresca, pinoli e perfume de laranja</i>	R\$ 256,00
<i>Tabule de grãos e romã</i>	R\$ 256,00
<i>Farofa rica de flocos de milho</i>	R\$ 167,00
<i>Mousseline de castanhas caramelizadas</i>	R\$ 245,00

***Nossas massas artesanais - 1kg***

<i>Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos</i>	R\$ 267,00
<i>Ravioli de ricota e espinafre, molho de mascarpone, salvia crocante</i>	R\$ 267,00
<i>Gnocchi de castanhas ao molho de cogumelos</i>	R\$ 317,00

***Sobremesas***

<i>Buche de Noel de chocolate ao leite, creme de pistache e framboesa</i>	R\$ 312,00
<i>Buche de Noel de chocolate branco, maracujá e damasco</i>	R\$ 312,00
<i>Torta moelleux de chocolate Lindt, calda toffee de caramelo</i>	R\$ 312,00
<i>Torta rustica de frutas vermelhas</i>	R\$ 312,00
<i>Torta de Natal de nozes e baba de moça</i>	R\$ 312,00
<i>Torta de limão siciliano e merengue</i>	R\$ 256,00
<i>NY Cheesecake, geléia artesanal de morango</i>	R\$ 278,00
<i>Torta de brigadeiro mole e biscoito</i>	R\$ 212,00
<i>Soufflé de cocada mole servida em sua forma</i>	R\$ 150,00

*Por favor, consulte nossos valores sobre equipe de cozinha e salão*

*Encomendas*

*Natal até 21/dez*

*Reveillon até 28/dez*

*Contatos: Lana Moura / Roberto Moura / Miriam Paulino*

*Horário: 10:00h às 19:00h*

*contato@cookingbuffet.com.br*

*Taxa de entrega opcional (Zona Sul): R\$ 77,00*

*Pedido mínimo: R\$ 1.600,00*