

**Cooking To Go 2019**

**Especialíssimos (1/2kg)**

<i>Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas</i>	R\$ 362,00
<i>Cavaquinho, julienne de palmito pupunha, vinagrete de laranja lima</i>	R\$ 306,00
<i>Salada morna de aspargos, laranja, avelã, radichio, molho béarnaise</i>	R\$ 172,00
<i>Crudites, hummus e paprica</i>	R\$ 172,00
<i>Patê de fígado de pato, laranja confit e geleia artesanal de framboesa</i>	R\$ 130,00
<i>Torchon de foie gras, coberto com castanhas, chutney de tâmaras, redução de balsâmico</i>	R\$ 823,00

**Snacks - 1/2kg**

<i>Crispies de batata doce, flor de sal e páprica</i>	R\$ 100,00
<i>Grissinis de parmesão</i>	

**Canapés (25 unidades)**

<i>Samosas de camarão em massa filo, molho de tamarindo</i>	R\$ 168,00
<i>Samosas de cordeiro em massa filo, molho de iogurte e hortelã</i>	
<i>Roulade de salmão gravlax, maionese de raiz forte</i>	
<i>Croquete de pato, geleia de laranja</i>	
<i>Crispy roll de aspargos verdes e parma</i>	
<i>Tartelette caprese</i>	
<i>Mini burger de picanha, chutney de tomate</i>	
<i>Bolinho de maminha, gruyère, mostarda escura</i>	
<i>Mini croque monsieur</i>	
<i>Petit gourgère, explosão de queijo de cabra e noz pecan caramelizada</i>	

**Torradas, blinis e etc - 50 unidades**

<i>Torrada de focaccia comprida</i>	R\$ 84,00
<i>Toasts de brioche</i>	
<i>Blinis tradicionais</i>	
<i>Pão de mel e especiarias</i>	
<i>Sable artesanal de queijo</i>	

**Folhados e quiches (12 fatias)**

<i>Folhado de queijo brie, creme de damasco, praliné de pistache</i>	R\$ 273,00
<i>Folhado de camarão ao perfume de curry vermelho</i>	R\$ 330,00
<i>Quiche de bacalhau e tapenade de azeitona preta</i>	R\$ 240,00
<i>Quiche de queijo de cabra, tomatinhos e manjeriço</i>	R\$ 212,00

**Principais (para aproximadamente 10 pessoas)**

<i>Peixe do dia, crosta de brioche, molho de estragão fresco</i>	R\$ 645,00
<i>Bacalhau especial, crocante de miça e ervas</i>	R\$ 845,00
<i>Brandade tradicional de bacalhau, tapenade e batata palha</i>	R\$ 645,00

<i>Haddock, natas e zests de limão</i>	R\$ 723,00
<i>Mignon em crosta de ervas, molho de mostarda em grão</i>	R\$ 645,00
<i>Camarão thai</i>	R\$ 800,00
<i>Picadinho clássico</i>	R\$ 434,00
<i>Paleta de cordeiro assada lentamente</i>	R\$ 723,00

**Acompanhamentos - 1kg** R\$ 256,00

<i>Couscous de legumes assados, hortelã fresca, pinoli e perfume de laranja</i>
<i>Tabule de grãos e romã</i>
<i>Mousseline de batata e fios crocantes</i>
<i>Gnocci artesanal, molho de rúcula e parmesão</i>

**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>Pirâmide de aspargos e ricota fresca, laranja confit, molho suave de citricos</i>	R\$ 320,00

**Sobremesas**

<i>Torta moelleux de chocolate Lindt, calda toffee de caramelo</i>	R\$ 312,00
<i>Torta rústica de frutas vermelhas</i>	R\$ 312,00
<i>Torta de maçã e nozes</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 fôrma</i>	R\$ 150,00

**Pequenos doces**

<i>Seleção de Macarons</i>	R\$ 168,00
<i>Tartelette de maçã Arpege</i>	
<i>Tartelette de chocolate, perfume de laranja</i>	
<i>Trufas de chocolate branco e coco queimado</i>	
<i>Estrelinhas de biscoito de especiarias cobertas de chocolate - 50 unid</i>	

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

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

*Horário: 10:00h às 19:00h*

*[contato@cookingbuffet.com.br](mailto:contato@cookingbuffet.com.br)*

*WhatsApp: (21) 99915-0332 / 96424-2666*

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

*Pedido mínimo: R\$ 900,00*