

por cooking buffet

COOKING TO GO

— menu —
DA SEMANA

19 OUTUBRO

GIFTS

Snack box	R\$ 300
Sweet box	R\$ 334
Nossa fromagerie	R\$ 320

SNACKS

Grissinis de parmesão - 250gr	R\$ 50
Grissinis de polvilho - 250gr	R\$ 50
Crispies de batata doce - 250gr	R\$ 50
Nuts épicés (avelãs, nozes, amêndoas, castanha de caju e nozes pecan) - 140gr	R\$ 62

APERITIVOS - 250gr

Terrine de queijo de cabra, figos brûlés	R\$ 78
Terrine de queijo de cabra, aspic de tomate e tomilho	R\$ 78
Patê especial, poeira de pistache e laranja confit	R\$ 78
Nosso guacamole	R\$ 78
Tartar de salmão gravlax, chantilly de ervas	R\$ 130
Salmão defumado, perfume de limões, chantilly de ervas	R\$ 130

TOASTS - 25 unidades

R\$ 50

Focaccia comprida

Pain d'èpices

Blinis tradicionais

Blinis de trigo sarraceno

Sablés de parmesão

CANAPÉS ESPECIAIS - 24 unidades

Empadinha de requeijão da fazenda

R\$ 110

Pizzette marguerita, manjeriço fresco

R\$ 110

Petit gougère, explosão de queijo de cabra e nozes caramelizadas

R\$ 140

Pastel de forno de queijo da Serra da Canastra, mel trufado

R\$ 150

Mini croque monsieur

R\$ 150

Mini burger artesanal, chutney de tomate

R\$ 150

Roulade de salmão, maionese de wasabi

R\$ 150

Rolinho tailandês de camarão, molho de tamarindo

R\$ 150

Tartelette de aspargos

R\$ 150

CANAPÉS PARA FINALIZAR EM CASA - 24 unidades

Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura	R\$ 110
Croquete de pato, molho de laranja	R\$ 150
Dadinho de tapioca, geleia artesanal de amora	R\$ 110
Nossa coxinha de frango	R\$ 140
Risole de camarão	R\$ 150

FOLHADOS E QUICHES

Pequena quiche caprese (10cm)	R\$ 38
Pequena quiche de cebola caramelizada, gruyère, tomilho sem glúten (10cm)	R\$ 40
Feuilleté de camembert, creme de damasco, crumble de pistache - 450gr	R\$ 130
Folhado de camarão ao curry vermelho - 1/2kg	R\$ 194

SOPAS com nossos croutons de focaccia - 1L

Petit pois e hortelã	R\$ 108
Bisque de lagostim	R\$ 145

FAMÍLIA

Tirinhas de frango Thai, lascas de coco queimado - 500gr	R\$ 90
Torta de frango e requeijão da fazenda - 500gr	R\$ 131
Picadinho de mignon na ponta da faca - 500gr	R\$ 131
Strogonoff clássico - 500gr	R\$ 131
Lasanha a bolonhesa - 750gr	R\$ 132
Lasanha vegana de tofu, berinjela, cogumelos, coulis de tomates frescos (individual)	R\$ 67
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise - 500gr	R\$ 186
Bolo de bacalhau e queijo da Serra da Canastra - 800gr	R\$ 194
Frango orgânico assado lentamente em molho cítrico e ervas frescas - aproximadamente 1,6kg	R\$ 230
Bobó de camarões e batata baroa - 700gr	R\$ 241

PARA OS DIAS ESPECIAIS - 500gr

Coxas de pato assadas e seu molho	R\$ 187
Arroz de pato (receita tradicional de família portuguesa)	R\$ 187
Brandade de bacalhau, nuvem de batata palha	R\$ 194
Vitela fatiada, molho roti	R\$ 210
Paleta de cordeiro assada lentamente e seu molho	R\$ 241
Camarão ao molho champagne	R\$ 241
Haddock clássico, natas	R\$ 241

ACOMPANHAMENTOS - 500gr

Arroz de jasmim, lâminas de amêndoas	R\$ 60
Risoto de cevadinha, cogumelos e brunoise de abobora	R\$ 60
Gratin de batata e tomilho	R\$ 86
Gnocci de mandioquinha salteado, salvia crocante	R\$ 80
Nossa batata palha	R\$ 80
Farofa especial de castanhas e pistache	R\$ 80
Mousseline de batatas, fios crocantes	R\$ 116
Salada de quinoa rica, brunoise de legumes	R\$ 116
Purê de banana da terra	R\$ 132
Salada caprese, molho pesto	R\$ 140

MASSAS ARTESANAIS - 500gr

Ravioli clássico, burrata, zests de limão, coulis de tomates	R\$ 130
Ravioli, coração de alcachofra, beurre blanc	R\$ 144
Ravioli de camarão, molho bisque	R\$ 148
Tortellini de queijo de cabra e nozes, molho de manjeriço	R\$ 144

MOLHOS ARTESANAIS - 500ml

Tomates frescos	R\$ 48
Beurre blanc	R\$ 48
Cogumelos	R\$ 65

SOBREMESAS

Pavlova de limão siciliano - 10cm	R\$ 40
NY cheesecake, geleia de framboesa - 10cm	R\$ 40
Souflé de cocada mole - 400gr	R\$ 44
Mousse de chocolate belga no potinho - 300gr	R\$ 65
Muffin de maçã e nozes - 12 unidades	R\$ 60
Crostata de frutas vermelhas e pistache - 21cm	R\$ 90
Torta de amêndoas e chocolate, creme inglês - 11cm	R\$ 94
Manjar de côco e baba de moça - para 02 pessoas	R\$ 65
- para 08 pessoas	R\$ 120
Brigadeiro mole, farofa de biscoito - 500gr	R\$ 76
- 1kg	RS 98
Nosso tiramisu - 375gr	R\$ 90
- 750gr	R\$ 160

PEQUENAS TARTES - 10cm

Brigadeiro e farofa de biscoito	R\$ 34
Limão com merengue brûlée	R\$ 34
Morangos frescos e pistache	R\$ 38
Tarte tatin clássica de maçã	R\$ 52

NOSSOS BOLOS

Chocolate belga em camadas - 11cm	R\$ 94
- 16cm	R\$ 200
- 26cm	R\$ 330



Porções de 500gr servem 02 pessoas

As entregas são de 2ª feira a sábado realizadas sempre pelos nossos próprios funcionários em carro particular.

———— FAÇA SEU PEDIDO ————

10h às 19h | pedidos com até 24h de antecedência ou conforme disponibilidade de produção.

Lana Moura | Roberto Moura | Lorena Veras
Whatsapp: (21) 99129-0023 | 99915-0332 | 96424-2666
contato@cookingbuffet.com.br

———— TAXA DE ENTREGA ————

Zona Sul e São Conrado R\$ 30,00
Demais localidades sob consulta
Sem limites de pedidos mínimo

[@cookingtogo.rio](https://www.instagram.com/cookingtogo.rio)