

*por cooking buffet*

# COOKING TO GO

## MENU DA SEMANA

## GIFTS

Bolo de morango e chantilly - 11cm	R\$ 110
Bolo de chocolate belga em camadas - 11 cm	R\$ 110
Bolo de nozes, baba de moça e merengue brûlée - 11cm	R\$ 140
Nossa fromagerie	R\$ 348
Torchon de foie gras, compota de frutas vermelhas - 250gr	R\$ 355

## SNACKS - 250gr

Grissinis de parmesão - 250gr	R\$ 56
Grissinis de polvilho - 250gr	
Crispies de batata doce - 250gr	

## APERITIVOS - 250gr

Terrine de queijo de cabra, figos brûlés	R\$ 82
Patê especial, poeira de pistache e laranja confit	R\$ 82
Pink hummus (125gr), crudités (125gr)	R\$ 82
Tartar de salmão gravlax, chantilly de ervas	R\$ 130
Salmão defumado, perfume de limões	R\$ 130
Roastbeef, molho aioli	R\$ 130
Crudo de salmão, romã e citrico	R\$ 130
Salada de burrata, rúcula, figos, crumble de pistache	R\$ 130

## **TOASTS** - 25 unidades

R\$ 56

Focaccia comprida

Brioche

Blinis tradicionais

## **Sopas, croutons de focaccia** - 1 litro

Bisque de lagostins

R\$ 145

Abóbora e gorgonzola

R\$ 145

Velouté de alcachofra

R\$ 145

## **CANAPÉS ESPECIAIS** - 24 unidades

Empadinha de requeijão da fazenda

R\$ 110

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 pato, molho de tamarindo

R\$ 150

Vol au vent de cogumelos, crispy de Parma

R\$ 150

Gougères, explosão de queijo de cabra, nozes caramelizadas

R\$ 140

Mini empanadas de carne e queijo

R\$ 150

## PARA FINALIZAR EM CASA - 24 unidades

Mix de pastéis (queijo Serra da Canastra, camarão e costela) R\$ 150

Pão de queijo de tapioca R\$ 120

Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura R\$ 130

Croquete de pato, molho de laranja R\$ 150

Quenelles de bacalhau R\$ 150

Bolinha de queijo emmenthal R\$ 120

Nossa coxinha de frango R\$ 150

Risole de camarão R\$ 150

## FOLHADOS E QUICHES

Pequena quiche de cebola caramelizada, gruyère, tomilho sem glúten (10cm) R\$ 40

Pequena quiche caprese (10cm) R\$ 40

Quiche caprese família (21cm) R\$ 140  
(26cm) R\$ 195

Quiche de queijo de cabra e espinafre família (21cm) R\$ 140  
(26cm) R\$ 195

Feuilleté de camembert, creme de damasco, crumble de pistache - 450gr R\$ 136

Folhado de camarão ao curry - 1/2kg R\$ 194

## FAMÍLIA

Tirinhas de frango Thai, lascas de coco queimado - 500gr	R\$ 98
Salpicão clássico, cranberry e batata palha - 500gr	R\$ 140
Torta de frango e requeijão da fazenda - 500gr	R\$ 140
Picadinho de mignon na ponta da faca - 500gr	R\$ 131
Gnocchi de queijo taleggio gratinado - 900gr	R\$ 135
Lasanha vegana de tofu, berinjela, cogumelos, coulis de tomates frescos (individual)	R\$ 72
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise - 500gr	R\$ 186
Boeuf bourguignon - 500gr	R\$ 186
Torta de camarão e catupiry - 700gr	R\$ 198
Gnocchi artesanal com camarões e molho bisque - 750gr	R\$ 258
Bolo de bacalhau, queijo da Serra da Canastra - 800gr	R\$ 194

## PARA OS DIAS ESPECIAIS - 500gr

Peixe ao curry verde	R\$ 256
Brandade de bacalhau, nuvem de batata palha	R\$ 194
Paleta de cordeiro assada lentamente, molho roti	R\$ 260
Vitela fatiada, molho bordelaise	R\$ 210
Arroz de pato (receita tradicional de família portuguesa)	R\$ 187
Camarão, molho champagne	R\$ 256
Salada de camarão, palmito pupunha, vinagrete de laranja lima	R\$ 256
Cavaquinha, molho bisque	R\$ 335

## ACOMPANHAMENTOS - 500gr

Arroz de jasmim, lâminas de amêndoas	R\$ 60
Palmito pupunha, fonduta de grana padano	R\$ 140
Rosas de batata	R\$ 140
Gnocchi de mandioquinha salteado, salvia crocante	R\$ 86
Mousseline de batata, fios crocantes	R\$ 116
Nossa batata palha	R\$ 86
Farofa especial de castanhas e pistache	R\$ 90
Salada de quinoa vermelha, legumes e edamame	R\$ 140

## **MASSAS ARTESANAIS** - 500gr

Ravioli clássico, burrata, coulis de tomates	R\$ 130
Ravioli, coração de alcachofra, beurre blanc	R\$ 150
Ravioli, camarão, molho thai	R\$ 165
Ravioli, vitela, fonduta de parmesão	R\$ 165
Ravioli, cavaquinha, molho bisque	R\$ 244
Ravioli vegano de coração de alcachofra, coulis de tomate	R\$ 150
Fettuccine artesanal, molho Alfredo	R\$ 165

## **MOLHOS ARTESANAIS** - 500ml

Tomates frescos	R\$ 48
Beurre blanc	R\$ 48
Roti	R\$ 48

## **PEQUENAS TARTES** - 10cm

Brigadeiro e farofa de biscoito	R\$ 38
Caramelizada de limão siciliano	R\$ 38
Fondant de chocolate amargo, caramelo salè	R\$ 40
Morangos frescos e pistache	R\$ 40
Tarte tatin	R\$ 52
Maçã Arpege	R\$ 52

## SOBREMESAS

Crostata de frutas vermelhas - 21cm	R\$ 100
Torta de brigadeiro e farofa de biscoito - 26cm	R\$ 195
Torta de limão e merengue brûlée - 26cm	R\$ 220
NY cheesecake, geleia de framboesa - 26cm	R\$ 280
Manjar, baba de moça - 21cm	R\$ 120
Sticky toffee pudding - 500gr	R\$ 80
Souflé de cocada mole - 400gr	R\$ 50
Canjica clássica - 500gr	R\$ 50
Brigadeiro mole, farofa de biscoito - 500gr	R\$ 76
Nosso tiramisu - 375gr	R\$ 90

## NOSSOS BOLOS

Morango e chantilly fresco - 16cm	R\$ 220
26cm	R\$ 350
Chocolate belga em camadas - 16cm	R\$ 220
26cm	R\$ 350





\*Como trabalhamos sempre com produtos frescos, dependemos da disponibilidade dos fornecedores.

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 24h de antecedência de acordo com a disponibilidade dos produtos

Lana Moura | Roberto Moura | Lorena Veras

Whatsapp: (21) 99129-0023 | 99915-0332

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

## ———— TAXA DE ENTREGA ————

Entregas Zona Sul R\$ 30

Demais localidades sob consulta

Retirada no buffet

Sem pedido mínimo

**Sigam o nosso Instagram**

**@cookingtogo.rio**

**@cookingbuffet**