

por cooking buffet

COOKING TO GO

— menu —
DA SEMANA

19 ABRIL

GIFTS

Seleção de macarons - 25 unidades	R\$ 176
Snack box	R\$ 321
Nossa fromagerie	R\$ 348
Torchon de foie gras, compota de frutas vermelhas - 250gr	R\$ 355

SNACKS - 250gr

Grissinis de parmesão - 250gr	R\$ 50
Grissinis de polvilho - 250gr	R\$ 50
Crispies de batata doce - 250gr	R\$ 50
Sables de parmesão - 25 unidades	R\$ 50

APERITIVOS - 250gr

Terrine de queijo de cabra, figos brûlés	R\$ 78
Patê especial, poeira de pistache e laranja confit	R\$ 78
Pink hummus (125gr), crudités (125gr)	R\$ 78
Tartar de salmão gravlax, chantilly de ervas	R\$ 130
Salmão defumado, perfume de limões, chantilly de ervas	R\$ 130
Roastbeef, molho aioli	R\$ 130

TOASTS - 25 unidades

R\$ 56

Focaccia comprida

Brioche

Blinis tradicionais

Sopas, croutons de focaccia - 1 litro

Bisque de lagostins

R\$ 145

Petit pois e hortelã

R\$ 108

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

Mini quiche lorraine

R\$ 150

Vol au vent de cogumelos, crispy de Parma

R\$ 150

Petits gougères, explosão de queijo de cabra, nozes caramelizadas

R\$ 140

PARA FINALIZAR EM CASA - 24 unidades

Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura	R\$ 120
Croquete de pato, molho de laranja	R\$ 150
Dadinho de tapioca, geleia artesanal de amora	R\$ 110
Bolinha de queijo emental	R\$ 110
Nossa coxinha de frango	R\$ 140
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) (26cm)	R\$ 140 R\$ 195
Quiche de queijo de cabra e espinafre família (21cm) (26cm)	R\$ 140 R\$ 195
Feuilleté de camembert, creme de damasco, crumble de pistache - 450gr	R\$ 136
Folhado de bacalhau e azeitona preta - 1/2kg	R\$ 194

FAMÍLIA

Salpicão clássico, cranberry e batata palha - 500gr	R\$ 140
Tirinhas de frango thai, lascas de coco queimado - 500gr	R\$ 98
Torta de frango e requeijão da fazenda - 500gr	R\$ 140
Picadinho de mignon na ponta da faca - 500gr	R\$ 131
Strogonoff clássico - 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
Escondidinho de haddock e baroa - 750gr	R\$ 131
Torta de camarão e catupiry - 700gr	R\$ 198
Gnocchi artesanal com camarões e molho bisque - 750gr	R\$ 258
Bacalhau da minha casa - 800gr	R\$ 260

PARA OS DIAS ESPECIAIS - 500gr

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
Camarão, palmito pupunha e cítricos	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
Salada caprese, pesto clássico	R\$ 140
Gnocchi de mandioquinha salteado, salvia crocante	R\$ 86
Gratin de batata e tomilho	R\$ 92
Mousseline de batata, fios crocantes	R\$ 116
Nossa batata palha	R\$ 86
Farofa especial de castanhas e pistache	R\$ 90
Salada de quinoa rica, brunoise de legumes, laranja confit	R\$ 116

MASSAS ARTESANAIS - 500gr

Ravioli clássico, burrata, coulis de tomates	R\$ 130
Ravioli verde, muzzarella de búfala, molho de tomate concassée	R\$ 130
Ravioli, coração de alcachofra, beurre blanc	R\$ 144
Ravioli, camarão, molho bisque	R\$ 163
Ravioli, ricota e nozes, beurre blanc	R\$ 140

MOLHOS ARTESANAIS - 500ml

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

PEQUENAS TARTES - 10cm

Brigadeiro e farofa de biscoito	R\$ 38
Limão com merengue brûlée	R\$ 38
Chocolate amargo, flor de sal	R\$ 40
Morangos frescos e pistache	R\$ 40
Maçã e nozes	R\$ 40

SOBREMESAS

Torta de brigadeiro e farofa de biscoito - 26cm	R\$ 191
Torta de limão e merengue brülée - 26cm	R\$ 220
Brigadeirão de chocolate belga - 22cm	R\$ 191
NY cheesecake, geleia de framboesa - 10cm	R\$ 50
Souflé de cocada mole - 400gr	R\$ 50
Brigadeiro mole, farofa de biscoito - 500gr	R\$ 76
Nosso tiramisu - 375gr	R\$ 90

NOSSOS BOLOS

Morango e chantilly fresco - 11cm	R\$ 100
16cm	R\$ 220
26cm	R\$ 350
Chocolate belga em camadas - 11cm	R\$ 94
- 16cm	R\$ 200
- 26cm	R\$ 330



*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 | 96424-2666

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