



NATAL

## Entradas e Saladas

<b>Salada de bacalhau [8000]</b> - Porção: 500g	148,00
<i>Bacalhau em lascas, grão-de-bico, alho-poró, cebola, alho, azeitonas pretas e ciboulette</i>	
<i>Dica: 150gr por pessoa – Servir frio. Também poder ser servido como prato quente. Aquecer no micro-ondas por 4 min.</i>	
<b>Queijo brie sobre massa folhada [2923]</b> - Porção: 200g	68,00
<i>Pequeno queijo brie inteiro sobre massa folhada e cobertura de confiture de damasco</i>	
<i>Dica: Entrada ou sobremesa, 1 unidade serve 3 pessoas – servir frio ou aquecer em forno convencional 150°/3 min. Não usar micro-ondas .</i>	
<b>Quiche Lorraine [2790]</b> - Porção: 8 fatias	110,00
<i>Tradicional quiche francesa com queijo gruyère, cubinhos de bacon, sal, pimenta e noz moscada</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
<b>Quiche de bacalhau [2788]</b> - Porção: 8 fatias	135,00
<i>Bacalhau desfiado, cebola e azeitonas pretas</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
<b>Quiche de espinafre e gorgonzola e cebola caramelizada [1394]</b> - Porção: 8 fatias	110,00
<i>Espinafre refogado, queijo gorgonzola e fios de cebolas caramelizadas na cobertura</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
<b>Quiche de alho-poró e gergelim [2762]</b> - Porção: 8 fatias	110,00
<i>Alho-poró, gergelim e cebola</i>	
<i>Dica: 1 fatia por pessoa – servir frio. Também pode ser aquecido em forno convencional 180°/15 min. Não usar micro-ondas.</i>	
<b>Terrine da casa [2549]</b> - Porção: 130g	36,00
<b>[2729]</b> - Porção: 300g	70,00
<i>Linguiça de pernil suína, fígado de aves, bacon, vinho do porto, conhaque e especiarias</i>	
<i>Dica: ½ fatia por pessoa – servir frio.</i>	

## Assados | Peças inteiras

<b>Salmão Assado ao molho de frutas vermelhas [2922]</b> - Porção: 500g	228,00
<i>Filé de salmão assado ao molho de frutas vermelhas. Acompanham frutas frescas para decoração</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio.</i>	
<b>Filé Mignon assado e fatiado [1465]</b> - Porção: 500g	138,00
<i>Filé Mignon marinado e assado com ervas</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio ou aquecer em micro-ondas. Servir com molho mostarda ou molho roti aquecidos.</i>	
<b>Tender ao Molho de Laranja e Mostarda em grãos - Fatiado [1820]</b> - Porção: 1 kg	210,00
<i>Tender marinado com suco cítrico e mix de especiarias, ao molho de laranja e mostarda Dijon</i>	
<i>Dica: 200g por pessoa – servir frio. Pode ser servido com frutas assadas ou chutney de manga com abacaxi</i>	
<b>Matambre suíno recheado [2848]</b> - Porção: Aproximadamente 800g	158,00
<i>Matambre suíno assado lentamente para ficar tenro e recheado com couscous de frutas secas</i>	
<i>Dica: 130g por pessoa - servir frio ou aquecer em forno convencional antes de fatiar 180°/15 min.</i>	



N A T A L

## Molhos para carnes assadas

**Molho roti (molho do assado) [1850]** - Porção: 250g 34,00

*Molho do assado reduzido com legumes e ervas aromáticas*

*Dica: Servir aquecido – acompanha as carnes vermelhas.*

**Molho de Mostarda Dijon [1851]** - Porção: 250g 34,00

*Cogumelos Paris, curry, redução de conhaque, mostarda Dijon e mostarda escura*

*Dica: Servir aquecido – Pode acompanhar todas as carnes.*

## Acompanhamentos e guarnições

**Farofa rica com amêndoas, damascos, nozes, ameixa preta, passas [8016]** - Porção: 500g 60,00

*Farinha de mandioca flocada, amêndoas, damascos, nozes, ameixas e passas de uva pretas e brancas*

*Dica: 100g por pessoa - Servir frio. Pode ser aquecida no fogão*

**Arroz thai-jasmin, alho-poró, passas e amêndoas [8005]** Porção: 500g 76,00

*Arroz aromático thai-jasmin, cogumelos, alho-poró, passas e amêndoas*

*Dica: 100g por pessoa - aquecer no micro-ondas por 5 minutos . Pode acompanhar todas as carnes.*

**Chutney de manga com abacaxi [8007]** - Porção: 500g 72,00

*Manga, abacaxi, redução de conhaque e especiarias*

*Dica: 100gr por pessoa - servir frio. Pode acompanhar todas as carnes.*

**Frutas Assadas [8017]** Porção: 500g 89,00

*frutas de verão levemente assadas com espumante e especiarias*

*Dica: 50g por pessoa. Pode acompanhar Tender e Matambre Suíno.*

## Sobremesas

**Cheesecake clássico com calda de frutas vermelhas [5002]** 140,00

*Porção: 12 fatias.*

**Charlotte Brownie [5200]** 140,00

*Porção: 10 fatias. Torta charlotte com base de brownie de chocolate meio amargo, recheio de mousse de doce de leite e cobertura de crocante de nozes*

**Torta Banoffee [2853]** 140,00

*Porção: 12 fatias. Doce de leite, banana, mousse de chocolate sobre crosta crocante*

### Informações importantes

- Como fazer as encomendas: pessoalmente na nossa loja, através do nosso WhatsApp (51) 999.073.675 ou pelo nosso site <http://loja.lebistrot.com.br>
- Como é realizado o pagamento: o pagamento é realizado na hora da encomenda, e pode ser feito por através de cartão ou dinheiro, quando presencial, ou através de link eletrônico da Cielo, quando pelo WhatsApp ou loja virtual.
- Prazo para encomendar: aceitaremos encomendas até o dia 17/12/2020.
- Data para retirada: conforme agendamento, disponibilizaremos entregas para o dia 23/12, das 14h às 19h, e para o dia 24/12, das 10h às 16h. Não realizaremos entregas nestes dois dias.