

Mães

CARDÁPIO
ROTISSERIA E CONFEITARIA





Casa
Santa Luzia
1926

Entradas e finger foods




ENTRADAS E COMPLEMENTOS FRIOS



Cuscuz de camarão

Cheesecake de salmão defumado C.S.	500g/un	R\$ 94,00
Cheesecake de salmão individual C.S.		R\$ 23,80
Coleslaw C.S.	150g/un	R\$ 79,00
Cuscuz de camarão		R\$ 145,00
Cuscuz de palmito C.S. 	kg	R\$ 93,00
Polvo em vinagrete	kg	R\$ 266,00
Salada clássica de batata C.S.	kg	R\$ 67,00
Salada de frutos do mar C.S.	kg	R\$ 365,00
Salada de grãos com tâmaras e avelãs C.S. 	kg	R\$ 78,00
Salpicão de frango	kg	R\$ 94,00
Terrine mediterrânea com pesto e salsinha C.S.	kg	R\$ 149,00


FINGER FOOD - FRIOS

Cogumelo recheado com caponata C.S. 	un.*	R\$ 3,20
Cuscuz de camarão coquetel	un.*	R\$ 3,70
Cuscuz de palmito coquetel C.S. 	un.*	R\$ 2,60
Rolê de abobrinha, burrata e tomate confit C.S. 	un.*	R\$ 4,00
Verrine caprese C.S.	un.*	R\$ 5,40
Verrine coquetel de camarão C.S.	un.*	R\$ 9,70
Verrine de salmão defumado C.S.	un.*	R\$ 7,10

FINGER FOOD - QUENTES



Bolovo mini de carne

Bolovo mini de carne C.S.	un.*	R\$ 4,70
Bolovo mini de espinafre	un.*	R\$ 4,50
Cestinha de alcachofra em massa filo C.S.	un.*	R\$ 4,80
Cestinha de brie com amêndoas em massa filo C.S.	un.*	R\$ 4,40
Dadinho de tapioca	kg	R\$ 88,00
Dadinho funcional vegano C.S. 	kg	R\$ 67,00
Volau vent de espinafre	un.*	R\$ 3,50
Volau vent de palmito	un.*	R\$ 3,50

Tortas e folhados



Strudel de espinafre

Quiche de cebola dourada C.S.	550g/un.	R\$ 56,00
Quiche folhada de brie e abobrinha A.D.	500g/un.	R\$ 59,00
Strudel de espinafre com queijo		a confirmar
Strudel de frango com catupiry		a confirmar

Wellington de abóbora com gorgonzola e sálvia C.S.	150g/un. R\$ 13,20
Wellington de brie com cogumelos e alho-poró C.S.	140g/un. R\$ 18,30
Torta de palmito	kg R\$ 79,00
Torta de queijo e cogumelos	560g/un. R\$ 58,00
Torta de queijo e tomate assado	560g/un. R\$ 59,00

Peixes e frutos do mar



Bobó de camarão

Arroz de polvo	kg R\$ 205,00
Bacalhau à provençal C.S.	kg R\$ 260,00
Bobó de camarão	kg R\$ 225,00
Camarão com whisky e estragão C.S.	kg R\$ 281,00
Linguado com amêndoas C.S.	kg R\$ 263,00
Lombo de bacalhau em lascas com grão-de-bico C.S.	kg R\$ 170,00

Carnes



Picadinho de file mignon clássico ao molho ferrugem

Filet mignon com ervas frescas C.S.	kg R\$ 161,00
Fraldinha ao forno	kg R\$ 232,00
Lombo suíno assado ao molho de limão e ervas frescas com mix de legumes	kg R\$ 127,00
Maminha assada ao molho de laranja	kg R\$ 204,00
Paleta de porco preto ao molho do assado	kg R\$ 179,00
Pernil de cordeiro de lento cozimento C.S.	kg R\$ 279,00
Pernil de leitão	kg R\$ 206,00
Picadinho de filet mignon ao molho ferrugem	kg R\$ 139,00
Roast beef de mignon com crosta de especiarias C.S.	g R\$ 181,00
Vitela ao molho rôti	kg R\$ 146,00

Aves



Peito de frango com ervas finas e limão siciliano

Arroz de pato	kg R\$ 142,00
Bobó de frango	kg R\$ 99,00
Frango com crosta crocante	kg R\$ 103,00
Peito de frango com ervas finas e limão siciliano	kg R\$ 102,00
Peito de frango ao molho de mel e mostarda C.S.	kg R\$ 95,00

Massas

Cappeloni caprese de burrata ao molho clássico de tomate C.S.	kg R\$ 99,00
Cappeloni de cogumelos ao molho de parmesão C.S.	kg R\$ 111,00
Ravioli de ricota e alho-poró ao molho clássico de tomate	kg R\$ 83,00
Ravioli di zucca ao molho de camarão	kg R\$ 102,00

Arroz

Arroz basmati com amêndoas	kg R\$ 59,00
Arroz com favas, pistache e pinólis	kg R\$ 84,00
Arroz com passas e prosecco C.S.	kg R\$ 63,00
Arroz de funghi porcini C.S.	kg R\$ 88,00

Acompanhamentos

Batata assada com azeite e ervas C.S.	kg R\$ 85,00
Batata doce assada com alecrim	kg R\$ 72,00
Batata rústica	kg R\$ 77,00
Berinjela ao forno com cebolas douradas	kg R\$ 99,00
Brócolis com couve	kg R\$ 95,00
Couscous marroquino com sete legumes C.S.	kg R\$ 96,00
Farofa tradicional	kg R\$ 96,00
Farofa tradicional vegana	kg R\$ 76,00
Mandioca roesti	kg R\$ 92,00
Mix de cogumelos grelhados	kg R\$ 209,00
Mix de legumes assados C.S.	kg R\$ 97,00
Ratatouille	kg R\$ 89,00
Spaghetini de legumes com champignon	kg R\$ 75,00
Tabule de quinoa	kg R\$ 78,00

Especiais Veganos

Assado de lentilha vegano C.S.	kg R\$ 101,00
Bobó vegano de cogumelos com coco assado	kg R\$ 107,00
Moqueca de banana da terra	kg R\$ 84,00

Cafê da manhã especial



Pão babka com chocolate meio amargo

Bolo chiffon de baunilha natural (com fava)	kg R\$ 96,00
Bolo chiffon de laranja	kg R\$ 78,00
Bolo de amêndoas com cítricos	370g/un. R\$ 64,00
Bolo de iogurte com limão e blueberry	800g R\$ 73,00
Bolo de maçã e nozes	kg R\$ 90,00
Brioche mini	un.* R\$ 3,60
Croissant de amêndoas mini	un.* R\$ 5,70
Croissant simples (pequeno)	un.* R\$ 3,70
Pão babka com chocolate meio amargo R.M.	kg R\$ 90,00
Pão natural campagne com frutas secas	kg R\$ 68,00
Pão petit de chocolate	un.* R\$ 6,70
Scone	un.* R\$ 6,40

Sugestão: Sirva com geleias de frutas ou calda de frutas vermelhas

Bolos recheados



Bolo de frutas vermelhas

Bolo bem casado com cobertura de <i>marshmallow</i>	kg R\$ 100,00
Bolo <i>chiffon</i> de chocolate com mousse de chocolate floral	kg R\$ 128,00
Bolo de coco fresco	kg R\$ 104,00
Bolo de coco fresco	890g/un. R\$ 90,00
Bolo de damasco com amêndoas	kg R\$ 117,00
Bolo de damasco com amêndoas (médio)	1.050g/un. R\$ 123,00
Bolo de frutas vermelhas	kg R\$ 154,00
Bolo mousse de chocolate com caramelo	kg R\$ 126,00
Bolo mousse de chocolate com caramelo	860g/un. R\$ 106,00
Bolo de nozes com baba de moça	kg R\$ 124,00
Bolo de nozes com baba de moça	860g/un. R\$ 107,00
Bouquet cupcakes de brigadeiro	350g R\$ 65,00
<i>Brownie</i> de chocolate belga meio amargo com caramelo e flor de sal P.B.	540g/un. R\$ 75,00
<i>Naked cake</i> com dueto de brigadeiros	kg R\$ 117,00

Doces e rocambole



Charlotte de champagne rosé com frutas vermelhas

Charlotte de champagne rosé com frutas vermelhas A.D.	1000g/un. R\$ 183,00
<i>Cheese cake</i> de frutas vermelhas	kg R\$ 128,00
<i>Cheese cake</i> de frutas vermelhas	660g/un. R\$ 84,00
Chocolate <i>experience terrine red berries</i>	830g/un. R\$ 143,00
<i>Dacquoise</i> de damasco com baba de moça	kg R\$ 87,00
<i>Dacquoise</i> de damasco com baba de moça	750g/un. R\$ 116,00
Merengue de morango com <i>chantilly</i>	kg R\$ 89,00
Pudim de tapioca com coco e compota de maracujá P.B.	850g/un. R\$ 69,00
<i>Savarin a l'orange et fruits frais</i> P.B.	1100g/un. R\$ 153,00
Tiramisu P.B.	750g/un. R\$ 160,00
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	kg R\$ 141,00

Tortas

<i>Apple flower tart</i> P.B.	850g/un. R\$ 106,00
<i>Pastiera di grano</i> C.S.	590g/un. R\$ 67,00
<i>Pecan caramel pie</i>	390g/un. R\$ 60,00
<i>Tarte tatin</i> de maçã	600g/un. R\$ 73,00
<i>Tarte tatin</i> de maçã	430g/un. R\$ 56,00
<i>Tarte bourdaloue aux poires</i> P.B.	460g/un. R\$ 60,00
Torta <i>brownie</i> de Nutella	590g/un. R\$ 81,00
Torta <i>crumble</i> de <i>blueberry</i> P.B.	750g/un. R\$ 115,00
Torta de chocolate meio amargo com base de marzipan	600g/un. R\$ 138,00
Torta <i>dacquoise</i> de frutas frescas	680g/un. R\$ 126,00
Torta de figo com pinólis ao vinho do porto C.S.	890g/un. R\$ 146,00
Torta de frutas vermelhas	800g/un. R\$ 136,00

Sem açúcar

Bolo de ameixa com damasco e amêndoas	kg R\$ 112,00
Bolo de chocolate com baba de moça	kg R\$ 147,00
Bolo de coco fresco	kg R\$ 182,00
<i>Dacquoise</i> de baba de moça e damasco	kg R\$ 150,00
Rocambole de chocolate com mousse de chocolate	kg R\$ 163,00

Especiais Veganos

Bolo vegano de chocolate com doce de leite de amêndoas	kg R\$ 154,00
Torta de chocolate com frutas secas L.S.	400g/un. R\$ 65,00
Torta vegana de mousse de chocolate e morango	kg R\$ 137,00

A.D. - Desenvolvido pelo Chef Apollon Delamotte
C.S. - Desenvolvido pelo Chef Carlos Siffert
L.S. - Desenvolvido pela Chef Lucia Sequerra
P.B. - Desenvolvido pela Chef Paola Biselli
R.M. - Desenvolvido pelo Chef Raffaele Mostaccioli
 * à venda em múltiplos - sob consulta

CONDIÇÕES DE ENCOMENDA

PRAZOS: Para garantir o seu pedido, antecipe-se. As encomendas serão aceitas até dia 04/05, ou até atingirmos nossa capacidade de produção. Alterações de pedido somente serão aceitas até o dia 06/05.

ATENDIMENTO: No setor de Nutrição da loja com a Equipe de Encomendas, diariamente das 8h às 20h. A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA: A retirada de encomendas é feita no Setor de Nutrição.
EMBALAGEM E TRANSPORTE: Os pratos serão acondicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento, estas serão acomodadas em caixas recicláveis, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retomá-las à loja.

Casa
Santa Luzia
 1926

www.santaluzia.com.br

MAIS INFORMAÇÕES
 Tel. (11) 3897-5013 ou 3897-5023
 e-mail: encomendas@santaluzia.com.br
 Alameda Lorena, 1471 - São Paulo