



Câmara de Comércio França-Brasil e Prêmio Personalidade

Confira o menu preparado por restaurantes parceiros
do nosso evento e incremente sua experiência



Christian Formon
Buffet

Entrada

Escolha 1 (um) entre os itens abaixo:

Salada de ratatouille com arroz selvagem, castanhas e ricota defumada ao perfume de manjeriço.

ou

Burrata com mix de tomates grelhados, pesto e mini alface romana.

Prato principal

Escolha 1 (um) entre os itens abaixo:

Rosbife de filé mignon em finas fatias com fundo de alcachofra com roquefort, pignolis e azeite de avelã.

ou

Terrine de salmão e tabule de quinoa com aspargos, mini camarões, manga verde e azeite de limão siciliano.

Sobremesa

Escolha 1 (um) entre os itens abaixo:

Mousse de chocolate belga com calda de berries

ou

Mousse de coco queimado com baba de moça

Valores

8 pessoas	R\$ 1.190,00
6 pessoas	R\$ 950,00
4 Pessoas	R\$ 700,00
2 Pessoas	R\$ 475,00

Tel.: (11) 3221-8051

Tel/Fax: (11) 3223-9891

www.buffetchristianformon.com.br

E-mail:

atendimento@buffetchristianformon.com.br

OBSERVAÇÕES:

- Prazo máximo para encomendas: 23/11/2020;
- Para entregas na cidade de São Paulo a taxa de entrega é uma cortesia; para demais localizações consulte-nos;
- Serão considerados confirmados os pedidos mediante pagamento de 50%;
- A entrega será feita no local indicado do pedido no dia 26/11/2020;
- Os produtos são acondicionados em embalagens plásticas descartáveis, permitindo assim o seu transporte com segurança. Os produtos devem ser colocados imediatamente na geladeira após a entrega;
- As instruções detalhadas para aquecer e finalizar os pratos são enviadas junto com a encomenda;
- Pagamento de 50% via depósito na confirmação do pedido e o restante um dia antes da entrega ou em cheque no ato da entrega;
- Preço líquido sem impostos, acrescer 18% de encargos fiscais.

**Contato**

Carole Hilton
(11) 979 56 97 77

Instagram: [@gourmet.and.co](https://www.instagram.com/gourmet.and.co)

www.gourmetandco.com.br

Entrada

Salada de aspargos , Salmão defumada, Caviar Polanco
Molho Sour cream

Prato principal

Arroz de pato com Edamame

Sobremesa

Mousse de chocolate com caramelo de Bourbon
Pão carré rustico

Valor

90,00 reais + Transporte (preço de acordo com a localidade)





Entrada

Ceviche do Esther

Prato

Risotto cogumelos e molho roti

Sobremesa

Torta de limão desestruturada

**R\$ 150 reais (frete a mais da loggi
variando de acordo com a localidade)**

Pagamento e transferência 48 hrs de antecipação

Restaurante do chef's (instagram)

@benoit_mathurin

@olivieranquier

Contato:

3256-1009 / Whatsapp 96087-7601