

MENU

*Natal
&
Ano Novo*

ARTE DO TRIGO



Aceitamos encomendas para o Natal até o dia 19\12 e para o Ano Novo até o dia 26\12.



Tortas Salgadas

Peso médio de 1,8 kg. Serve de 8 a 10 pessoas.

Bacalhau R\$ 179,00 un

Camarão R\$ 179,00 un

Carne Seca R\$ 179,00 un

Frango R\$ 139,00 un

Frango com Catupiry R\$ 139,00 un

Frango com Creme de Milho R\$ 139,00 un

Frango com Palmito R\$ 139,00 un

Palmito R\$ 139,00 un

Peito de Peru com Abacaxi R\$ 159,00 un

Peito de Peru com Damasco R\$ 159,00 un

Torta Fria de Salpicão R\$ 139,00 un

***Consulte outras opções de sabores**



ARTE DO TRIGO



Platters

Nossos platters são feitos com muito carinho, trazendo a melhor seleção de ingredientes para sua mesa!

Platter Médio R\$ 269,00 un

Serve de 12 a 15 Pessoas. Peso médio de 1,5 kg

Vem em uma linda tábua de madeira 30x30 cm

Platter Grande R\$ 449,00 un

Serve de 20 a 25 Pessoas. Peso médio de 3,0 kg

Vem em uma linda tábua de madeira 60x30 cm

- . Salaminho
- . Lombinho
- . Provolone
- . Pepperoni
- . Peito de Peru
- . Queijo Gouda
- . Gorgonzola
- . Pão Italiano Tradicional
- . Pão Sírio
- . Patê de Alho Poró
- . Patê de Frango com Passas e Abacaxi
- . Ameixa sem Caroço
- . Damasco
- . Nozes
- . Azeitona Verde
- . Tomate Cereja
- . Morango
- . Uva Verde
- . Castanha de Caju Caramelizada
- . Castanha do Pará
- . Mussarela de Búfala com Tomate Seco

Aviso importante: Ambos os Platters contém os mesmo ingredientes, exceto o patê de Alho Poró que não faz parte do Platter Médio



ARTE DO TRIGO



Entradas

Comece suas comemorações com nossas deliciosas opções de entradas e aperitivos

Brusqueta (Porção de 12 Unidades) R\$ 36,90 un

Sabores: Marguerita, Calabresa, Alho Poró com Bacon, Conserva de Berinjela

Patês

- . **Conserva de Berinjela R\$ 66,05 kg**
- . **Frango R\$ 68,20 kg**
- . **Tomate Seco R\$ 68,20 kg**
- . **Ervas Finas R\$ 68,20 kg**
- . **Palmito R\$ 72,40 kg**
- . **Frango com Abacaxi e Passas R\$ 72,40 kg**
- . **Peito de Peru R\$ 79,70 kg**

*Consulte outras opções de sabores

Pasta de Grão de Bico com Iscas de

Filé Mignon R\$ 104,90 kg



Informações Importantes

- ✓ Encomendas para o dia 24\12 e 25\12 deverão ser realizadas até o dia 19\12;
- ✓ Encomendas para os dias 31\12 e 01\01 deverão ser realizadas até o dia 26\12;
- ✓ Antecipe seus pedidos, pois, uma vez atingida a nossa capacidade de produção, as encomendas serão encerradas;
- ✓ Cancelamento ou qualquer alteração na encomenda só poderá ser realizada até o dia 19\12;
- ✓ As encomendas poderão ser feitas através do WhatsApp ou presencialmente nas lojas;
- ✓ O pagamento é antecipado. Somente serão aceitos e confirmados os pedidos após o pagamento de 100% dos produtos encomendados;
- ✓ As encomendas deverão ser retiradas pelo cliente na loja onde foi realizada a encomenda, em dia e horário agendados;
- ✓ Os produtos que não forem retirados na data agendada não serão reembolsados;
- ✓ Nossos produtos têm um peso aproximado, podendo sofrer variações de até 15% do peso informado;
- ✓ As fotos e as montagens artísticas contidas no catálogo são de caráter ilustrativo;
- ✓ As guarnições, salgados e sobremesas serão entregues em recipiente descartáveis. As tábuas de frios seguirão em pratos de acrílico descartáveis, os platters seguirão em uma tábua de madeira. Os assados seguirão em bandejas de alumínio descartáveis;
- ✓ Não aceitamos vasilhames e tábuas de clientes
- ✓ Reservamos o direito de fazer alterações em caso de erros;
- ✓ **O horário de funcionamento nos dias 24/12, 25/12, 31/12 e 01/01: de 06h às 22h**

ARTE DO TRIGO






FAÇA SUA ENCOMENDA!


UNIDADE I - CAIÇARA

Rua Rosinha Sigaud, 807

Tel.:  **(31) 3462-6956**


UNIDADE II - CIDADE NOVA

Av. Dr Júlio Otaviano Ferreira, 641

Tel.:  **(31) 3484-1361**

UNIDADE III - CASTELO

Av. dos Engenheiros, 1550

Tel.:  **(31) 3195-6817**

 [artedotrigooficial](https://www.instagram.com/artedotrigooficial) 

Boas Festas

ARTE DO TRIGO





Tábuas de Frios

Nossas tábuas são personalizadas! Escolha o tamanho ideal para sua comemoração e seus itens favoritos!

Pequena R\$ 189,00 un
Peso Médio de 1 kg. Serve de 8 a 10 pessoas

Média R\$ 279,00 un
Peso Médio de 1,5 kg. Serve de 12 a 15 pessoas

Grande R\$ 369,00 un
Peso Médio de 2 kg. Serve de 15 a 20 pessoas

Agora é com você! Escolha no mínimo 6 ingredientes:

· Queijos ·

- . Cheddar
- . Gorgonzola
- . Mussarela
- . Provolone
- . Queijo Prato
- . Queijo tipo Gouda
- . Queijo tipo Reino
- . Ricota

· Carnes ·

- . Blanquet
- . Lombinho Canadense
- . Peito de Peru
- . Pepperoni
- . Presunto
- . Salaminho

· Frutas ·

- . Ameixa
- . Kiwi
- . Manga
- . Uva

· Acompanhamentos ·

- . Alface
- . Alho Poró
- . Azeitona Preta
- . Azeitona Verde
- . Ovo de Codorna
- . Champignon
- . Damasco
- . Nozes
- . Orégano
- . Pimenta Biquinho
- . Tomate Cereja

Dica do Chef: 100g por pessoa



ARTE DO TRIGO





Sobremesas



As sobremesas vendidas no quilo são feitas em frações de 500g, com um pedido mínimo de 1,5 kg.

Pavê R\$ 139,00 un

Unidade de 1,5 kg. Serve de 12 a 15 pessoas. Nos sabores: Abacaxi, Oreo, Sonho de Valsa, Leite Ninho com Morango, Pêssego e Prestígio

Rocamboles R\$ 78,90 kg

Recheio: Doce de Leite, Chocolate, Leite Ninho, Prestígio e Nozes.

Massa: Branca ou Chocolate

Cobertura: Ganache Branco ou Ganache Preto

Rocamboles Natalino Red Velvet R\$ 78,90 kg

Recheio de Leite Ninho

Torta de Limão Flambada R\$ 78,90 kg

Torta de Nutella R\$ 91,90 kg

Torta Red Velvet R\$ 78,90 kg

Torta de Leite Ninho R\$ 78,90 kg

Cheese Cake. R\$ 78,90 Kg

Sabores: Frutas Vermelhas, Goibada e Limão

Sobremesa na Taça R\$ 159,00 un

Peso médio de 1,2 kg.

Sabores: Red Velvet, Nozes, Morango com Leite Ninho e Brownie

Dica do Chef: 100g por pessoa



ARTE DO TRIGO





Saladas

Pedido mínimo de 1 kg

Salada Natalina R\$ 129,00 kg

Peperone, Peito de Peru, Queijo tipo Gouda, Parmesão, Mussarela de Búfala, Tomate Seco, Nozes, Uva, Ameixa Seca, Tomate Cereja, Cenoura, Manga, Alface e Rúcula

Salada Caprese R\$ 104,90 kg

Queijo Gorgonzola, Salaminho, Champignon, Alface Roxa, Alface Comum, Rúcula, Molho de Mostarda e Torrada

Salada Delícia R\$ 104,90 kg

Queijo Gorgonzola, Nozes, Damasco, Tomate Cereja, Alface Roxo, Alface Comum, Rúcula, Azeite, Orégano, Torrada

Salada de Frango R\$ 104,90 kg

Frango, Champignon, Tomate Cereja, Alface Roxa, Alface Comum, Molho de Alho e Torrada

Salada Imperial R\$ 129,00 kg

Peito de Peru Defumado, Damasco, Nozes, Uva Verde, Tomate Cereja, Rúcula, Alface Americana

Salada Francesa R\$ 129,00 kg

Frango Defumado, Maça, Abacaxi, e Uva Passas.

Salada Tropical R\$ 104,90 kg

Blanquet, Mussarela, Queijo Parmesão, Tomate Seco, Rúcula, Alface Roxa, Alface Comum, Molho de Alho e Torrada

Dica do Chef: 100g por pessoa



ARTE DO TRIGO



Massas

As massas são vendidas por unidade.

Aviso Importante: As Massas serão entregues resfriadas e antes de serem servidas devem ser assadas no forno á 180°C por aproximadamente 20 á 30 minutos.

Batata Gratinada R\$ 139,00 un

Peso Médio: 1,5 kg. Ingredientes: Batata, Alho Poró, Peito de Peru, Molho Branco, Requeijão e Mussarela

Lasanha à Bolonhesa R\$ 139,00 un

Peso Médio 1,8 kg

Lasanha de Frango R\$ 139,00 un

Peso Médio 1,8 kg

Lasanha Quatro Queijos R\$ 139,00 un

Peso Médio 1,8 kg

Rondele R\$ 139,00 un

Peso Médio de 1,5 kg.

Escolha o recheio e o molho de sua preferência:

· Recheios ·

Escolha seu recheio

- . Vegetariano
- . Frango
- . Peito de Peru
- . Peito de Peru com Alho Poró
- . Presunto
- . Peito de Peru com Abacaxi
- . Quatro Queijos

· Molhos ·

Escolha o molho

- . Ao Sugo
- . Branco
- . Frango
- . Bolonhesa

· Para Gratar ·

Escolha o queijo

- . Mussarela
- . Parmesão



Dica do Chef: 200g por pessoa



ARTE DO TRIGO





Guarnições

Pedido mínimo de 1 kg. Frações de 500g.
Farofa: Pedido mínimo de 500g.

Arroz Branco R\$ 48,20 kg

Arroz Temperado R\$ 54,50 kg

Arroz, Alho, Cebola, Bacon, Milho Verde, Cenoura e Uva Passas

Arroz Natalino R\$ 89,90 kg

Arroz, Damasco, Nozes e Amêndoas Laminadas

Farofa R\$ 60,80 kg

Pedido Mínimo: 500g. Bacon, Calabresa, Alho, Cebola, Uva Passas e Farinha de Mandioca

Salpicão com Frango Defumado R\$ 115,40 kg

Frango Defumado, Maionese, Maçã, Batata Palha, Cenoura Ralada, Milho Verde, Salsão, Nozes e Uva Passas.

Dica do Chef: 200g por pessoa





Carnes

Chester R\$ 239,00 un
Peso médio de 2,3 kg

Peru R\$ 359,00 un
Peso médio de 3kg

Bacalhoda R\$ 239,00 kg
Peso médio de 1 kg.

A Bacalhoda é entregue resfriada e antes de ser servida deve ser aquecida a forno 180°C

Salmão ao Molho de Alcaparras R\$ 219,00 kg
A partir de 1kg. Em frações de 500g

Filé mignon ao Molho Madeira R\$ 219,00 kg
A partir de 1kg. Em frações de 500g

Costelinha Suína R\$ 129,00 kg
A partir de 1kg. Em frações de 500g

Lombo R\$ 129,00 kg
A partir de 1kg. Em frações de 500g

Pernil R\$ 129,00 kg
A partir de 1kg. Em frações de 500g

Dica do Chef: 200g por pessoa



ARTE DO TRIGO