

Fim de Ano



BOAS VINDAS

É COM GRANDE
SATISFAÇÃO

*que apresentamos nosso Cardápio de Fim de Ano
2021.*

*Nas próximas páginas você irá encontrar
produtos selecionados que não podem faltar na
sua ceia de Natal e Réveillon, são entradas,
carnes, saladas, guarnições especiais, tabua de
frios, sobremesas, pães, bolos e panetones com
toda qualidade artesanal que você só encontra na
Marte Pães.*

*Caso tenha alguma dúvida sobre a melhor
combinação para sua ceia ou as quantidades
necessárias, faça-nos uma visita e solicite auxílio.*

*Vamos ajudar você a organizar um encontro
inesquecível!*

Boas festas!

ENTRADAS



BERINJELA ESPANHOLA	R\$ 22,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
TOMATINHOS CONFIT.....	R\$ 34,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
COGUMELOS CONFITADOS.....	R\$ 39,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
MORTADELA AO VINAGRETE.....	R\$ 17,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
BATATINHA TEMPERADA.....	R\$ 17,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
ANTEPASTO DE LAGARTO	R\$ 47,90	500g
(1kg - Serve até 10 pessoas)		
MOUSSE DE QUEIJO AO MOLHO PESTO.....	R\$ 26,90	500g
(500g - Serve até 10 pessoas)		
TOSTA DE CATUPIRY DAMASCO E BACON	R\$ 84,90	
(50und - Serve até 15 pessoas)		
BARQUETE DE SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO.....	R\$ 110,90	
(50und - Serve até 15 pessoas)		
BRUSQUETA DE QUEIJO BRIE, PARMA E MEL	R\$ 31,90	
(04und - peso aproximado 200g, serve até 3 pessoas)		
BRUSQUETA DE ALHO PORO	R\$ 17,90	
(04und - peso aproximado 200g, serve até 3 pessoas)		
BRUSQUETA DE PARMESÃO E TOMATE ITALIANO.....	R\$ 17,90	
(04und - peso aproximado 200g, serve até 3 pessoas)		

KITS ENTRADA

Kit entrada 01
(Serve de 05 a 10 pessoas)
01und baguete francesa
fatiada
01und pão de vinho e nozes
fatiado
01und bandeja de torradas
rústicas 100g
01und bandeja de frios
especiais 300g
300g patê quatro queijos
300g berinjela espanhola

R\$89,90

Kit entrada 02
(Serve de 10 a 15 pessoas)
01 und baguete francesa
fatiada
01und pão de vinho e nozes
fatiado
01und pão de pesto fatiado
20 und mini pão sírio
01und bandeja de frios
especiais 300g
300g patê quatro queijos
300g berinjela espanhola
300g tomatinhos confit

R\$145,90

Kit entrada 03
(Serve de 15 a 20 pessoas)
02und baguete francesa
fatiada
01und pão de vinho e nozes
fatiado
20und mini pão sírio
01und grissini tradicional florio
01und bandeja de frios
especiais 500g
01kg antepasto de lagarto
300g mousse de queijo ao
molho pesto
300g patê de ervas finas
500g tomatinhos confit

R\$269,90

CARNES



CHESTER.....R\$ 79,90 und

Acompanha decoração de salada ou farofa.
(peso mín. 3,0 kg | peso Max. 3,6 kg | variação de 10% a 15%)

PERNIL INTEIRO SEM OSSO.....R\$ 7,98 100g

Acompanha na decoração fios de ovos, abacaxi, cereja e ameixa ou farofa.
(peso mín. 4kg | peso Max. 7,8kg | variação de 10% a 15%)

PERNIL INTEIRO DEFUMADO C/ OSSO AO MOLHO

CHUTNEY ABACAXI.....R\$ 8,89 100g

Acompanha na decoração batatas canoa no azeite com ervas.
(peso mín. 4kg | peso Max. 5kg | variação de 10% a 15%)

JOELHO DE PORCO.....R\$ 7,59 100g

Acompanha decoração salada ou farofa.
(peso mín. 1,2kg | peso Max. 1,5kg | variação de 10% a 15%)

PERÚ.....R\$ 199,90 und

Acompanha decoração salada, frutas e fios de ovos ou farofa.
(peso mín. 3,0kg | peso Max. 3,6kg | variação de 10% a 15%)

TENDER AO MOLHO DE LARANJA E MEL

(PRESUNTO DEFUMADO).....R\$12.90 100g

Acompanha decoração salada e frutas
(peso mín. 0,700g | peso Max. 1kg | variação de 10% a 15%)

LOMBO SUÍNO COM ABACAXI FATIADO).....R\$ 5,60 100g

(Lombo fatiado intercalado com rodelas de abacaxi grelhadas)
(peso mín. 1,8kg | peso Max. 4kg | variação de 10% a 15%)

FILET MIGNON AO MOLHO ROTI E COGUMELOS

FRESCOS (FATIADO).....R\$ 15.90 100g

(peso mín. 1,8kg | peso Max. 4kg | variação de 10% a 15%)

BACALHAU À MODA.....R\$ 15.90 100g

(Iscas de bacalhau, pimentão vermelho e amarelo, cebola roxa,
azeitona preta, azeite e batata gratinada com catupiry)
(peso mín. 1kg | peso Max. 3kg)

DICA GOURMET

Para servir bem seus convidados o chef recomenda as seguintes quantidades por pessoa: Pernil: 200g / Peru e ave: 01 para 10 pessoas / Joelho de porco e tender: 01 para cada 05 pessoas/ Lombo e Filet Mignon: 200g por pessoa..



SALADAS



SALADA CAPRESE	R\$ 6,89 100g
(Mix de folhas, queijo muçarela de búfala bolinha, presunto de parma, tomates sweet grape - acompanha molho de iogurte e croutons)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	
SALADA ITALIANA	R\$ 7,89 100g
(Rúcula, tomatinhos italianos, pimentões confitados e burrata ao pesto)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	
SALADA NATALINA	R\$ 9,49 100g
(Mix de folhas, queijo gorgonzola, peito de peru cozido em tiras palmito, nozes, tomate sweet grape misto, champignons, tomate seco e alcaparras)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	
SALADA PRIME	R\$ 7,89 100g
(Mix de folhas, cenoura, salsão, agrião, rúcula, frango defumado em tiras e Champion,	
acompanha porção de molho mostarda e mel e croutons)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	
SALADA PADANO	R\$ 9,89 100g
(Mix de folhas, frango defumado em tiras, queijo grana padano em lascas,	
palmito assado com alecrim e azeite, pepino, manjericão - acompanha molho de iogurte)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	
SALADA DE BACALHAU	R\$ 12,98 100g
(Bacalhau desfiado, grão de bico, salsinha, uvas passas, pimentões coloridos e amêndoas)	
(peso mín. 0,5kg peso Max. 1kg)	

DICA GOURMET

Para servir bem seus convidados o chef recomenda 150g de salada por pessoa.



GUARNIÇÕES



ARROZ BRANCO (Arroz branco tradicional) (peso mín. 0,5kg peso Max. 4kg)	R\$ 2,99 100g
ARROZ COM AMÊDOAS LAMINADAS (Arroz branco com champagne e amêndoas laminadas) (peso mín. 0,5kg peso Max. 4kg)	R\$ 4,98 100g
FAROFA NATALINA (Farinha de mandioca, linguiças especiais, bacon, cebola, ovo, azeitona) (peso mín. 0,5kg peso Max. 4kg)	R\$ 4,49 100g
CONFIT DE BATATAS BABY (Batatas baby confitadas no azeite e ervas) (peso mín. 0,5kg peso Max. 3kg)	R\$ 3,99 100g
CANELONE PEITO DE PERÚ (Massa artesanal recheada de ricota, peito de peru ao molho sugo) (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 6,99 100g
CANELONE VEGETARIANO (Massa artesanal recheada de ricota, rúcula, tomate seco ao molho sugo) (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 4,99 100g
LASANHA VEG FREE (Massa artesanal com molho branco, queijo muçarela lac free, shimeji e alho poró) (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 8,99 100g
RONDELLI TOMATE SECO (Massa artesanal recheada com ricota, tomate seco e molho branco) (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 4,90 100g
RONDELLI QUATRO QUEIJOS (Massa artesanal recheada com quatro queijos e molho branco) retirar (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 4,90 100g
RONDELLI PRESUNTO E MUSSARELA (Massa artesanal recheada com presunto e mussarela ao molho branco) (peso mín. 1kg peso Max. 3kg)	R\$ 4,90 100g

DICA GOURMET

Para servir bem seus convidados o chef recomenda 150g de guarnição por pessoa.



PÃES DE NATAL



O panetone é um dos pães mais tradicionais do natal. Sua receita tradicional possui aroma discreto de baunilha e uma massa leve que envolve a combinação perfeita de frutas cristalizadas com passas. Existem diversas combinações que são utilizadas, dentre elas está o clássico chocolate que completa o requinte desse tradicional pão natalino.

PÃES NATALINOS

PANETONE DE FRUTAS 400g.....	R\$ 8,90 und
PANETONE DE FRUTAS 80g.....	R\$ 3,29 und
CHOCOTONE 400g.....	R\$ 10,90 und
CHOCOTONE 80g.....	R\$ 4,49 und
CHOCOTONE GLAÇADO 80g.....	R\$ 5,89 und
CHOCOTONE RECHEADO COM LAKA E OREO 850g.....	R\$ 69,90 und
CHOCOTONE RECHEADO COM NINHO	
E NUTELLA 850g.....	R\$ 69,90 und

PÃES ARTESANAIS

BAGUETE FRANCESA (INTEIRO OU FATIADO).....	R\$ 2,69 100g
PÃO ITALIANO (INTEIRO OU FATIADO).....	R\$ 2,99 100g
PÃO DE VINHO E NOZES (INTEIRO OU FATIADO).....	R\$ 3,69 100g
PÃO DE CHOCOLATE (INTEIRO OU FATIADO).....	R\$ 3,49 100g

CONFEITARIA NATALINA

RABANADA TRADICIONAL.....	R\$ 2,99 100g
RABANADA RECHEADA DOCE DE LEITE.....	R\$ 4,29 100g
RABANADA RECHEADA COM NUTELA.....	R\$ 4,69 100g
FIOS DE OVOS 250 grs.....	R\$ 15,49 und



SOBREMESAS



PAVÊ FERRERO ROCHER.....R\$ 7,49 100g

(Creme de chocolate com avelã, biscoito de champagne, ganache e castanhas)
(peso mín. 1,2kg | peso Max. 1,5kg | variação de 10% a 15%)

PAVÊ DE ABACAXI.....R\$ 5,89 100g

(Creme branco, biscoito de champagne, doce de leite, abacaxi e chantilly)
(peso mín. 1,2kg | peso Max. 1,5kg | variação de 10% a 15%)

CHEESE CAKE DE FRUTAS VERMELHAS.....R\$ 5,89 100g

(Base de biscoito especial, creme de queijo e geléia de frutas vermelhas)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA DE NOZES.....R\$ 7,59 100g

(Pão de ló, creme de nozes, baba de moça e cobertura de chantilly)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA CHOCOMELO.....R\$ 7,59 100g

(Bolo de chocolate intenso, doce de leite, cobertura creme de aveia com crocante de caramelo)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA BANOFFE.....R\$ 5,49 100g

(Base de biscoito especial, doce de leite com banana, merengue e um toque de canela)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA PARISIENSE DE MORANGO.....R\$ 6,99 100g

(edição limitada)

(Pão de ló, creme de leite condensado, mousse chocolate branco e cobertura de geleia de morango)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA CHOCORED ZERO AÇÚCAR.....R\$ 7,59 100g

(edição limitada)

(Bolo de baunilha zero, brigadeiro ao leite zero, chantilly zero e geleia de frutas vermelhas zero)
(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

TORTA GELADA DE BRIGADEIRO COM MORANGO DIET.....R\$ 7,59 100g

(Bolo de chocolate, brigadeiro, morangos, chantilly de chocolate e ganache)

(peso mín. 1,5kg | peso Max. 2kg | variação de 10% a 15%)

ROCAMBOLE GRATINADO.....R\$ 4,99 100grs

(Pão de ló neutro especial, doce de leite, castanhas do pará, chantilly e fio de ovos)

(peso min. 0.800kg | peso Max. 0.900kg)

PUDIM DE LEITE CONDENSADO UND.....R\$ 39,90 und

(Leite integral, ovos, leite condensado e calda de caramelo)

(peso min. 1.300g | peso Max. 1.450g)

MANJAR DE COCO COM AMEIXA UND.....R\$ 21,90 und

(Leite integral, leite condensado, leite de coco, ameixa e calda de caramelo) (peso min. 400g | peso Max. 450g)

DICA GOURMET

Para servir bem seus convidados o chef recomenda 200g de sobremesa por pessoa.



TÁBUAS DE FRIOS



TABUA GOURMET -

(Salame Italiano, Salame hambúrguês, Pepperoni, Lombo defumado, Queijo Gorgonzola, Queijo Gruyère, Geleia de pimenta, Mel, Castanhas de caju, Damasco, Torradas canapé e Uva.)

TABUA TOSCANA -

(Mortadela defumada, Presunto, Salame Italiano, Lombo canadense; Queijo muçarela, Queijo prato, Queijo provolone, Queijo golda, Queijo gorgonzola; Azeitonas, Goiaba e Cereja).

TABUA PALERMO -

(Salame italiano, Presunto de Copa, Peito de chester; Blanquet de Peru, Mortadela Especial, Presunto Cozido, Lombo canadense, Queijo provolone; Queijo prato, Queijo minas, Cereja, Fios de ovos e Azeitonas)

TABUA GOUDA -

(Queijo Brie, Queijo Gruyère, Queijo Provolone, Queijo Gouda, Queijo parmesão, Queijo muçarela, Queijo Gorgonzola, Mel, Torrada e Figos)

Disponível em três tamanhos, todas em tábuas de madeira:

- Pequena - R\$ 148,90 und
(peso aprox. 0,900kg | variação de 10% | serve entre 05 e 07 pessoas)
- Média - R\$ 279,90 und
(peso aprox. 1,800kg | variação de 10% | serve de 08 a 12 pessoas).
- Grande - R\$ 419,00 und
(peso aprox. 2,800kg | variação de 10% | serve de 15 a 20 pessoas).

SELEÇÃO PARA PLATTER

Queijos:

Brie, gorgonzola, gouda, gruyere e grana padano.

Charcutaria:

Parma cru, copa, paleta suína, peperoni, lombo canadense, salame hambúrguês e italiano.

Finger Foods:

Baguete francesa, pão sírio, torradinha, antepasto de tomate, mix de azeitona, ovo de codorna, damasco recheado, figos frescos, uva, geleia, mel e azeite.

Disponível em três tamanhos, todas em tábuas retangulares de madeira:

- Pequena - R\$ 169,90 und
(peso aprox. 1,5kg | variação de 10% | serve entre 05 e 07 pessoas)
- Média - R\$ 299,90 und
(peso aprox. 2,5kg | variação de 10% | serve de 08 a 12 pessoas).
- Grande - R\$ 419,00 und
(peso aprox. 4,0kg | variação de 10% | serve de 15 a 20 pessoas).

RECOMENDAÇÕES



Os produtos guarnições e saladas podem ser servidos em embalagens descartáveis ou em vasilhame de vidro tipo "marinex", fornecidos pela própria loja, mediante caução de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por peça.

As carnes (exceção do bacalhau) serão entregues em assadeira de folha laminada, também não necessitando de caução.

Sobremesas como tortas, rocamboles, rabanada, manjar e pudim serão entregues em pratos descartáveis ou em vasilhas exclusivas, onde eles não necessitarão de caução.

Nos casos de caução, deverá ser pago em dinheiro e o mesmo será devolvido no ato da entrega do material a loja, estando o mesmo em perfeito estado.

As encomendas devem ser feitas e retiradas na loja com data e horário marcado. Não será aceito encomendas pelo delivery.

Orçamentos para eventos poderão ser feitos através do **e-mail contato@martepaes.com.br**

Dia 24/12 teremos um **buffet self-service** com algumas opções desse cardápio na loja a partir das 15h.

Ceia de natal:

Encomenda até dia 20/12/2021

Retirada da encomenda até dia 24/12/2020 até 20:00h.

Réveillon:

Encomenda até dia 27/12/2021

Retirada da encomenda até dia 31/12/2020 até 20:00h.

** Somos uma empresa de varejo e nos resguardamos o direito de não vender no atacado.

Assim como de corrigir possíveis erros gráficos.

**Rua Marte, 694, Jardim Riacho, Contagem - MG |
(31) 3396.2836 / 2565.2836**

