



Vila de SANTOS



Menu Versalhes

Nosso diferencial é **você!**

Veja os detalhes:





Informações

Duração: 5 horas de evento

Mínimo de pessoas: 30 pessoas

Valores:

Segunda a Quinta: R\$54,00 por pessoa (*exceto feriados e véspera de feriados*)

Sexta a Domingo: R\$55,00 por pessoa

Crianças de 0 a 5 anos: isentas

Crianças de 6 a 10 anos: meio pagantes

Serviços inclusos no evento:

- Material necessário para organização do evento: copos de vidro, guardanapos, porta-guardanapos, toalhas para a mesa principal e para a mesa de saladas, talheres e pratos;
- Está incluso mão de obra para operação do evento: Operador(a) de Chapa, copeiro(a) e garçom(a), todos devidamente uniformizados.
- Não estão incluídas toalhas para mesas de convidados e enfeites de mesa.

Cardápio

Bebidas:

- Coca-Cola;
- Guaraná;
- Coca-Cola ou Guaraná zero;
- Água Mineral sem gás;
- Suco - néctar

- **As bebidas são servidas durante todo o evento.**

Entradas:

*A entrada tem duração: 1 hora
Escolher 1 opção das abaixo:*

- **Torrada com pasta** - patê a base de ricota e tomate seco ou ervas finas ou azeitona preta - opção sortida
- **Massa de crepe aperitivo** -
 - Queijo ralado, calabresa, alho poró e orégano
 - Queijo ralado, alho poró, orégano e manjeriço
- **Penne** - com molho ao sugo ou branco

Aperitivos:

*Duração: 1 hora
Acompanha a entrada
(1ª hora do evento)*

- Drinks de vinho como aperitivo

Salada:

A salada acompanha o cronograma do crepe salgado

Acompanhamento do crepe salgado

- Salada Tropical com mix de folhas, fruta da época, cenoura ralada, repolho roxo, couve ralada, pepino e cebola
- Salada de macarrão do Chef

Finalização

Mesa de café

30 minutos finais do evento

- Café preto
- biscoitos amanteigados



Crepes Salgados:

O crepe Salgado tem duração:

1 hora e 40 minutos

Escolher até 8 opções do menu abaixo:

1. Calabresa com requeijão e cebola
2. Calabresa com requeijão
3. Calafrango: Calabresa, frango, cebola e requeijão
4. Napolitano: Calabresa, muçarela, cebola e tomate
5. Carne moída com cheddar
6. Carne moída, requeijão, azeitonas verdes e ovo
7. Carne seca acebolada com requeijão
8. Carne seca acebolada com cheddar
9. Escondidinho de carne seca: Purê de mandioca com carne seca
10. Creme de camarão do chef com requeijão
11. Champignon ao molho rose com requeijão
12. Creme de palmito com requeijão
13. Da Vila - Pernil desfiado, vinagrete do Chefe e muçarela
14. Frango à cubana: Tiras de Filé de frango com requeijão, banana e abacaxi e muçarela
15. Frango desfiado com passas e requeijão
16. Frango refogado com requeijão
17. Frango refogado, requeijão, milho e batata palha
18. Frango refogado com bacon e brócolis
19. Lombo canadense com abacaxi e muçarela



20. Hotdog - Salsicha ao molho, purê de batata, requeijão e batata palha
21. Marguerita - Muçarela, tomate, manjericão e orégano
22. Portuguesa - Muçarela, ervilha, ovo e presunto
23. Presunto, muçarela, tomate e orégano
24. Napolitano - Calabresa, muçarela, cebola e tomate
25. Pacaembu - Mortadela frita com gotas de limão, rodela de tomate e requeijão
26. Peito de peru, azeitonas, tomate seco e muçarela
27. Peito de peru, muçarela e alho poró
28. Peito de peru, requeijão e tomate seco
29. Peito de peru, ricota e tomate seco
30. Peito de peru ao creme de alho poró
31. Abobrinha refogada, requeijão e alho frito
32. Requeijão, cheddar, parmesão e gorgonzola
33. Tomate seco, rúcula e requeijão
34. Vegetariano - tomate, rúcula e manjericão e muçarela
35. Shimeji na manteiga ao molho oriental, requeijão e cebolinha



Acompanham molho ao sugo e molho branco

Pausa de 20 minutos para higienização das chapas para início do crepe doce



Crepes Doces:

O crepe doce tem duração de:

1 hora e 10 minutos

Escolher até 5 opções do menu abaixo:

1. Banana, açúcar e canela
2. Beijinho
3. Beijinho com morango
(somente em época)
4. Bicho de pé
5. Brigadeiro de café (novo)
6. Brigadeiro especial
7. Brigadeiro 3 sabores -
Chocolate, achocolatado e
Ovomaltine
8. Brigadeiro de leite ninho
9. Brigadeiro de leite ninho
com chocolate com avelã
10. Brigadeiro de leite ninho
com uva verde
11. Cajuzinho
12. Chocolate com avelã
13. Chocolate com banana
14. Chocolate com avelã e banana
15. Chocolate com maçã
16. Chocolate com raspas de laranja
17. Chocolate com creme de
Baunilha com abacaxi
18. Creme de baunilha com
pêssego em caldas
19. Pêssego em calda com
chocolate
20. Creme de Café com chocolate

- 21. Doce de banana com chocolate**
- 22. Doce de leite**
- 23. Doce de leite com amendoim**
- 24. Doce de leite com coco ralado**
- 25. Goiabada com requeijão**
- 26. Maçã caramelizada com açúcar e canela**
- 27. Manga com mel**
- 28. Morango com chocolate** (em época)
- 29. Mousse de maracujá com chocolate**
- 31. Prestígio** - Chocolate com coco
- 32. Banoffe** - Banana, canela, doce de leite e farofa doce
- 33. Torta de limão** - Mousse de limão com farofa doce
- 34. Maça e banana com açúcar e canela**

Acompanham bola de sorvete e calda





Extras

opções de contratações à parte

Equipe:

- **Garçom extra:** R\$ 150,00
- **Chapa extra:** R\$ 150,00

Crepes Salgados Recheios Top

Acréscimo de R\$ 5,00 por convidado em cada sabor

- Tiras de filet mignon ao molho de gorgonzola
- Tiras de filet mignon, requeijão e cereja
- Ricota com passas e nozes


Massas especiais:

- **Massa Integral** (*Acréscimo de R\$ 4,00 por convidado*)
- **Massa sem glúten com farinha de arroz** (*Acréscimo de R\$ 5,00 por convidado*)

Crepes Doces Recheios Top

Acréscimo de R\$ 5,00 por convidado em cada sabor

- Ganashe de chocolate
- Camafeu de nozes
- Trufado de maracujá (Chocolate branco, creme de leite, maracujá)



*Fabuleiro de
brigadeiro gourmet*

Consulte valores e condições



Vila de
SANTOS

Buffet & Creperie

