

Cardápio Natal 2025



Cris Vione.

Focaccias

Valores

Figo, Parma e Gorgonzola

R\$ 200,00

Tomate Confit, Burrata e Parma

R\$ 200,00

Gorgonzola, Bacon e Cebola Caramelizada

R\$ 200,00

Salame com Azeitonas e Cebola Grelhada

R\$ 200,00

Filé com Gorgonzola

R\$ 200,00



Cris Vione.

Quiches

Valores

Filé com Cogumelo

R\$ 200,00

Espinafre com Ricota

R\$ 200,00

Bacon com Milho

R\$ 200,00

Bacon e Alho Poró

R\$ 200,00

Frango

R\$ 200,00

***Acompanha Molho**



Cris Vione.

Tortas Decoradas

Valor Kg

Chocolatuda

R\$ 130,00 Kg

Mousse de chocolate, raspas de chocolate
ao leite e mousse de doce de leite com nozes

Frutas

R\$ 130,00 Kg

Abacaxi, pêssago, ameixa, coco, chantilly
e baba de moça

Torta do Amor

R\$ 130,00 Kg

Abacaxi e morango com chantilly

Red Velvet

R\$ 130,00 Kg

Cream Cheese e frutas vermelhas

***Pedidos a partir de 2Kg**



Cris Vione.

Terrine

Valores

**Pesto, Tomate Confit,
Tomate Seco e Cream Cheese**

R\$ 100,00

**Cream Cheese com Bacon e
Cebola Caramelizada com Bacon**

R\$ 100,00

Cream Cheese, Damasco e Nuts

R\$ 100,00

Brie

Valores

**Brie com Massa Folhada Filo, coberta
de Nuts com Mel e Amêndoas Tostadas**

R\$ 150,00

**Brie com Massa Folhada Filo, coberta com
Frutas Vermelhas, Pimenta e Amêndoas Tostadas**

R\$ 150,00



Cris Vione.

Tábua Charcutaria 1

Queijos

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Provolone, Queijo Colonial, Brie folhado com geleia de pimenta e amêndoas

Acompanhamentos

Damascos, Grãos, Azeitonas sem caroço, Tomatinhos e Figo

Embutidos

Peito de Peru, Salame Italiano, Pepperoni, Presunto Alemão e Copa

Pães

Baguetes, Ciabatta, Torradinhas (para queijos moles)

Frutas Desidratadas

Banana, Coco, Ameixa, Maça

Patês

Tomate seco, Berinjela, Ricota

Terrine

Cream cheese com tomatinhos confitados e pesto

Valor: R\$ 500,00 | Serve até 10 pessoas



Cris Vione.

Tabua Charcutaria 2

Queijos

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Provolone, Parmesão, Brie
folhado com calda de damasco e castanhas caramelizadas
ou geleia de pimenta

Acompanhamentos

Damascos, Figo, Grãos, Azeitonas sem caroço, Tomatinhos

Embutidos

Peito de Peru, Salame Italiano, Pepperoni, Presunto Alemão,
Copa

Pães

Baguetes francesas, Pão italiano, Ciabatta, Torradinhas
(para queijos moles)

Bruschettas

Tomate confit, Pesto de manjerição e burrata, Mousse de
gorgonzola com figo caramelizado, Creme de ricota com
limão siciliano e pimenta rosa

Terrine

Finas com cream cheese, castanhas-do-pará, amêndoas e mel

Valor: R\$ 700,00 | Serve até 10 pessoas



Cris Vione.

Tábua Charcutaria 3

Queijos e Acompanhamentos

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Provolone, Parmesão, Damascos, Grãos, Azeitonas sem caroço, Tomatinhos, Figo, Peito de Peru, Salame Italiano, Pepperoni, Presunto Alemão, Parma e Copa

Brie Especial

Queijo folhado com brie com calda de frutas vermelhas, maracujá, damasco ou geleia de pimenta (sabor mais exótico)

Pães

Baguetes francesas, Pão italiano, Ciabatta, Torradinhas (para queijos moles como o brie)

Frutas Desidratadas

Banana, Coco, Ameixa, Maça

Patês

Tomate seco, Berinjela, Ricota, Creme de cogumelos, Mostarda

Terrine

Cream cheese com tomatinhos confitados e pesto, Damasco com nuts e mel

Bruschettas

Tomate confitado e queijo cremoso brie, Filé mignon e guacamole, Bacon com queijo

Valor: R\$ 900,00 | Serve até 10 pessoas



Cris Vione.

Empadas

Valores

Frango com Palmito

R\$ 200,00

Camarão Médio

R\$ 200,00

Filé

R\$ 200,00



Cris Vione.

Palitos

Valor Kg

Nutella

R\$ 110,00 Kg

Goiaba

R\$ 110,00 Kg

Parma

R\$ 110,00 Kg

Calabresa

R\$ 110,00 Kg



Cris Vione.

Sobremesas

Unidade

Chico Balanceado

R\$ 130,00

Torta Mineira

R\$ 130,00

Torta de Bolacha

R\$ 130,00

Pudim

R\$ 130,00



Cris Vione.