



Instagram: @laemcasacuisine

Encomendas com 24h e 48h de antecedência e conforme disponibilidade pelo telefone (61) 3710-9700 ou 9.9906-9700 (WhatsApp)

Cardápio La em Casa Cuisine

TORTAS DOCES	INGREDIENTES	PREÇOS
CROUSTILLANT MAÇÃ	Nossa clássica Torta de Maçãs feita na Massa Filo. Leva maçãs frescas selecionada e, um leve toque de açúcar. Um chantilly feito por nós acompanha. (Contém Glúten e traços de Lactose)	MINI: R\$ 3,50 INDIVIDUAL: R\$ 9,50 MÉDIA: R\$ 57,00 GRANDE: R\$ 76,00 Alérgicos: Ovo
TORTA PANACOTA	Base de massa crocante, uma camada de geleia de morangos, um farto creme tipo Panna Cotta com um toque de limão e cobertura de calda de morangos. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 16,50 MÉDIA: R\$ 99,00 GRANDE: R\$ 132,00
CHEESECAKE DE CAMELO	Base de biscoito de chocolate com amêndoas feito em nossa Cozinha, creme de cheesecake e cobertura de caramelo feita em nossa Cozinha. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 14,50 MÉDIA: R\$ 87,00 GRANDE: R\$ 115,00 Alérgicos: Ovo
TORTA CHOCOLATÍSSIMA	Receita nossa! Chocolate belga Callebaut 70% Cacau em várias texturas: massa brisée sucrée, creme-mousse e chantilly. Com um toque de licor de Cointreau. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 14,50 MÉDIA: R\$ 87,00 GRANDE: R\$ 115,00 Alérgicos: Ovo
TORTA FLAN DE CHOCOLATE	Típico Flan Parisiense feito com Chocolate belga Callebaut 70% Cacau. Feito na clássica massa francesa brisée sucrée. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 11,50 MÉDIA: R\$ 65,00 GRANDE: R\$ 92,00 Alérgicos: Ovo, e Cacau
CLAFOUTIS	Doce típico francês feito na massa Brisée Sucrée com um toque de farinha de amêndoas com flan de baunilha recheado com blueberrys e framboesa. (Contém Glúten e Lactose)	MINI: R\$ 6,00 FATIA: R\$ 11,50 MÉDIA: R\$ 65,00 GRANDE: R\$ 92,00 Alérgicos: Ovo



Instagram: @laemcasacuisine

Encomendas com 24h e 48h de antecedência e conforme disponibilidade pelo telefone (61) 3710-9700 ou 9.9906-9700 (WhatsApp)

Cardápio Lá em Casa Cuisine

TORTA DE PÊRA COM AMÊNDOAS	Receita do norte da França, é feita com Peras Cozidas lentamente e após assadas na massa Brisée Sucrée com um levíssimo creme de amêndoas feito em nossa Cozinha. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 11,50 MÉDIA: R\$ 65,00 GRANDE: R\$ 92,00 Alérgicos: Ovo
TORTA MARACUJÁ C/SUSPIRO	Torta de maracujá com suspiro de coco, cítrica e deliciosa. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 10,00 MÉDIA: R\$ 60,00 GRANDE: - Alérgicos: Ovo
DELÍCIA DE MORANGO	Massa Brisée com geléia de Morangos feita na loja, creme Patissiere e Chantilly especial. (Contém Glúten e Lactose)	FATIA: R\$ 17,00 MÉDIA: R\$ 102,00 GRANDE: R\$ 136,00 Alérgicos: Ovo, Licor de laranja
MOUSSE CHOCOLATE	Tradicional receita francesa, com chocolate belga 70%. (Pode conter traços de glúten, contém lactose)	POTE: R\$ 9,50 KG: R\$ 75,00 Alérgicos: Ovo
MOUSSE DE LIMÃO	Mousse de limão com mirtilo, com textura aerada e cítrica. (Pode conter traços de glúten, contém lactose)	POTE: R\$ 9,50
MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS	Mousse de frutas vermelhas com mirtilo, framboesa, amora e morango. (Pode conter traços de glúten, contém lactose)	POTE: R\$ 9,50
PANACOTA (GOIABA)	Uma sobremesa típica da região italiana do Piemonte!!! Elaborada pela loja a partir de creme de leite com licor de cassis e goiabada cascão.	POTE: R\$ 9,50



Instagram: @laemcasacuisine

Encomendas com 24h e 48h de antecedência e conforme disponibilidade pelo telefone (61) 3710-9700 ou 9.9906-9700 (WhatsApp)

Cardápio Lá em Casa Cuisine

	(Pode conter traços de glúten, contém lactose)	
RIZ AU LAIT	Arroz ao leite com coulis de Frutas vermelhas.	POTE: R\$ 11,50
	(Pode conter traços de glúten, contém lactose)	
SALADA DE FRUTAS VERMELHAS	Salada de frutas vermelhas, com morango, framboesa, amora, mirtilo, não contém leite condensado.	POTE: R\$ 10,50 KG: R\$ 70,00 CHANTILLY: R\$ 48,00/kg
	(Pode conter traços de glúten e lactose)	
SALADA DE FRUTAS AMARELAS	Salada de frutas amarelas, cítrica com manga, laranja, maracujá, não contém leite condensado.	POTE: R\$ 10,50 KG: R\$ 70,00 CHANTILLY: R\$ 48,00/kg
	(Pode conter traços de glúten e lactose)	
SOPA DE FRUTAS VERMELHAS	Receita única, com frutas vermelhas e vinho tinto suave.	POTE: R\$ 9,00
	(Pode conter traços de glúten e lactose)	