

# ÉCLAIR!

par le chef *Millena*



---

# Éclair Doce

---

# Éclair de Baunilha

---

Creme pâtissiere polvilhado com  
açúcar de confeiteiro.





# Éclair de Toalha Felpuda

---

Mousse de coco com coco em flocos

# Éclair de Amêndoas Caramelizadas

Creme pâtissiere polvilhado com açúcar de confeiteiro e amêndoas caramelizadas





# Éclair de Limão

---

Mousse de limão com raspas de limão

# Éclair de Baunilha e Morango

Creme pâtissiere, morangos frescos e  
açúcar de confeiteiro.





## Éclair de Frutas Vermelhas

---

Mousse de frutas vermelhas, geléia de frutas vermelhas e amêndoas caramelizadas

# Éclair de Pistache

Crème de pistache.





# Éclair de **Morango e Chantilly**

---

Chantilly e morangos frescos

# Éclair de Chocolate Preto

---

Mousse de chocolate preto com  
cobertura de raspas de chocolate preto





# Éclair de Avelã

---

Mousse de creme de avelã com cobertura  
de Nutella e avelãs

# Éclair de Chocolate Branco

Mousse de chocolate branco com cobertura de  
raspas de chocolate branco





# Éclair de **Nozes**

---

Mousse de nozes com nozes picadas

# Éclair de Chocolate Preto e Morango

---

Mousse de chocolate com morangos frescos e  
cobertura de chocolate





## Éclair de Pistachella

---

Mousse de pistache, coberto com pistachella e pistache picado.

# Éclair de Nutella com Chocolate Branco

---

Mousse de chocolate branco coberto de Nutella®





# Éclair de Caramelo Gold e Flor de Sal

---

Mousse de chocolate de caramelo gold,  
cobertura crocante de caramelo e flor de sal

# Éclair de Doce de Leite

---

Mousse de doce de leite





## Éclair de Banoffee

---

Mousse de doce de leite, banana, doce de leite, chantilly e cacau.



---

Linha diet

---



## Amêndoas

---

Creme pâtissière e amêndoas tostadas

# Chocolate

---

Mousse de cacau alcalino com cobertura  
de gotas de chocolate 70%





# Pistache

---

Creme de pistache com  
grãos de pistache



Baunilha

---

Crème pâtissière



---

# Sobremesas francesas

---

# Éclair Split Morango

---

Duas Éclairs com ganache quente, chocolate branco ou chocolate preto. Sorvete de baunilha artesanal, chantilly com morangos fatiados.



# Éclair Split Banana

---

Duas Éclair com ganache quente, chocolate branco ou chocolate preto. Sorvete de baunilha artesanal, chantilly e bananas fatiadas.



# Apfelstrudel

Releitura de strudel de maçã. Éclair, queijo derretido, purê de maçã caramelizada quente, chantilly, crumble e canela





---

# Tartelette

---

# Tartelette de Pistache

---

Massa sucrée com ganache de pistache e pistaches picados



# Tartelette de **Morango**

---

Massa sucréé, creme pâtissiere com  
pedaços de morangos frescos



# Tartelette de Caramelo Gold e Flor de Sal

---

Massa sucreé, ganache de caramelo gold,  
flor de sal e amêndoas caramelizadas



# Tartelette de Banoffee

Massa sucrée, mousse de doce de leite, banana, doce de leite, chantilly e cacau alcalino em pó



# Tartelette de Limão

---

Massa sucrée, mousse de limão  
e raspas de limão





---

Éclair salgado

---

# Éclair de Camarão

Camarão ao molho de requeijão catupiry



# Éclair de Damasco e Brie

---

Fatias de Brie gratinadas com  
geléia de damasco



# Éclair de Frango, alho poró, e Requeijão Catupiry

Frango com alho poró e cream cheese



# Éclair Vegetariano

---

Alho confitado, creme de palmito,  
azeitona, tomate cereja e creme de ricota





---

# Croque Monsieur

---

# Croque Monsieur Tradicional

---

Pão, presunto, molho bechamel e  
queijo gratinado





# Croque Monsieur Parma & Gorgonzola

Pão, presunto de Parma, creme de queijo  
gorgonzola gratinado

# Croque Monsieur Pesto

---

Pão, mussarela de búfala, tomate seco,  
molho pesto e queijo gratinado





# Croque Monsieur Camarão com Catupiry®

Pão, creme de catupiry e molho bechamel

# Croque Monsieur Damasco

Geléia de damasco, queijo Brie com  
queijo gratinado





---

# Boulangerie

---

# Marlon

## Avocado Toast

Ovo, bacon, abacate, azeite, pistache  
no pão brioche



# Lucien Toast

---

Parma, ricota, tomate, rúcula,  
molho pesto no pão brioche.



# Croissant de Pistachella

Pistachella derretida e pistaches picados



# Croissant de **Nutella®**

Croissant coberto com Nutella derretida



# Croissant de Chocolate Branco

---

Croissant coberto de chocolate  
branco derretido



# Croissant de Chocolate Preto

---

Croissant coberto de chocolate  
preto derretido





---

# Bistrot

---



# Poulpe au Pesto

---

Tortiglioni ao molho pesto e tentáculos de polvo selado

# Camarão Fonduta

Camarão ao creme de queijo e arroz com amêndoas tostadas.



# Saumon en Grains

Salmão selado, arroz sete grãos  
e molho adocicado de damasco



# Tourneur Perigueux

Tornedor selado, molho perigueux de trufas negras e arroz cremoso de queijo de cabra.



# Poisson

---

Peixe selado na manteiga de trufas e alcaparras, purê de ervilhas e farofa de couve.



# Côte de Boeuf

---

Costela bovina glaceada e marinada cozida por 12 horas, musseline de inhame, demiglace e crispy de cebola caramelizada





# Pappardelle de John

Pappardelle ao molho de queijos, mini medalhões de filet mignon selados e azeite trufado

# Vegan

---

Arroz de brócolis, estrogonofe de cogumelos e batata palha



# Risoto de Funghi

---

Risoto de funghi cremoso à base de creme de leite e  
queijo parmesão



# Tortiglione al Mare

---

Tortiglione ao molho cremoso de queijo parmesão e bacon com quatro camarões VG selados.



