



I • Papai Noel em um Bistrô de Paris

"Ao cair da tarde, as luzes dos bistrôs iluminam as calçadas parisienses. O aroma do pão recém-assado, a manteiga dourando na frigideira e o som das conversas criam um cenário onde a simplicidade se transforma em sofisticação."

Boas-vindas

Mini gougère de queijo gruyère.

Entrada

Velouté de alho-poró com crocante de amêndoas.

Prato Principal

Supremo de frango ao molho de mostarda Dijon e ervas finas.

Gratin Dauphinois.

Aspargos e cenouras glaceados.

Sobremesa

Crème brûlée de baunilha.

Café

Blend especial.

Madeleine amanteigada.

Experiência

A sobremesa é finalizada diante dos convidados com a caramelização do açúcar, revelando a tradicional crosta crocante do crème brûlée.





II • Mamãe Noel nos Campos de Provence

"Na Provence, os aromas vêm dos campos de lavanda, do tomilho, do alecrim e do manjeriço. A cozinha é leve, perfumada e profundamente ligada à terra."

Boas-vindas

Fougasse de ervas com manteiga de lavanda e mel.

Entrada

Terrine de legumes grelhados com vinagrete de ervas.

Prato Principal

Paleta suína assada lentamente ao perfume de ervas provençais.

Purê de batatas amanteigado.

Tomates confitados e abobrinhas grelhadas.

Sobremesa

Tarte de damascos com creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Sablé de limão.

Experiência

Pequenos sachês com ervas da Provence circulam entre as mesas para uma experiência olfativa antes do prato principal.





III • A Noite de Natal nos Vinhedos da Borgonha

"Na Borgonha, o vinho faz parte da cozinha tanto quanto da taça. Os molhos são profundos, as cocções lentas e os sabores revelam o tempo como ingrediente essencial."

Boas-vindas

Brioche amanteigado com manteiga trufada.

Entrada

Creme de cebolas caramelizadas gratinado com queijo.

Prato Principal

Paleta bovina cozida lentamente ao vinho tinto.

Aligot de batatas e queijo.

Mini cenouras glaceadas.

Sobremesa

Mousse intensa de chocolate meio amargo.

Café

Blend especial.

Financier de amêndoas.

Experiência

O maître apresenta as especiarias utilizadas no molho e explica como a cocção lenta transforma textura e sabor.





IV • Papai Noel à Mesa em Lyon

"Conhecida como a capital gastronômica da França, Lyon valoriza ingredientes simples preparados com técnica impecável e profundo respeito à tradição."

Boas-vindas

Mini brioche com creme de cogumelos.

Entrada

Salada Lyonnaise com folhas, bacon crocante, ovo pochê e vinagrete Dijon.

Prato Principal

Lombo suíno assado lentamente.

Gratin de mandioquinha.

Cogumelos salteados na manteiga.

Molho de vinho branco.

Sobremesa

Tarte de maçãs caramelizadas.

Café

Blend especial.

Palmiers.

Experiência

Finalização do molho amanteigado sobre o prato no momento do serviço.





V • Mamãe Noel na Riviera Francesa

*"Entre o azul do Mediterrâneo e os mercados de flores,
a Riviera revela uma cozinha leve, colorida e cheia de
frescor."*

Boas-vindas

Mini fougasse de azeitonas.

Entrada

Salada Niçoise reinterpretada.

Prato Principal

Filé de peixe grelhado ao beurre blanc cítrico.

Risoto de ervas frescas.

Legumes mediterrâneos.

Sobremesa

Mousse de limão-siciliano com merengue tostado.

Café

Blend especial.

Macaron artesanal.

Experiência

*Finalização do prato com raspas frescas de limão-
siciliano e azeite aromático.*





VI • O Banquete Real de Papai Noel

"As grandes cozinhas francesas construíram técnicas que atravessaram séculos. Nesta noite, homenageamos esses clássicos com uma leitura contemporânea e acessível."

Boas-vindas

Vol-au-vent de cogumelos.

Entrada

Consommé claro de legumes e ervas.

Prato Principal

Ballotine de frango recheada com espinafre e queijo brie.

Purê de mandioquinha.

Legumes baby glaceados.

Molho velouté.

Sobremesa

Paris-Brest com creme de avelãs.

Café

Blend especial.

Trufas artesanais.

Experiência

O chef apresenta rapidamente as cinco bases de molhos da culinária francesa e explica como o velouté dá origem ao molho servido na noite.





VII • Noël de Papai Noel em Paris

"No inverno parisiense, vitrines iluminadas, mercados de Natal e cafés aquecidos pelo aroma de especiarias anunciam uma das épocas mais encantadoras do ano. Esta noite encerra a coleção celebrando a elegância do Natal francês."

Boas-vindas

Mini brioche natalino com manteiga de laranja e mel.

Entrada

Bisque de abóbora com especiarias e crocante de castanhas.

Prato Principal

Peito de peru assado lentamente ao molho de frutas secas.

Risoto de brie e amêndoas.

Vagens na manteiga.

Sobremesa

Bûche de Noël de chocolate e café.

Café

Blend especial natalino.

Sablés de canela.

Experiência

As luzes do salão são suavizadas por alguns instantes enquanto o maître apresenta a tradição da Bûche de Noël, explicando sua origem e seu simbolismo nas celebrações francesas de Natal antes do serviço da sobremesa.

