



Cardápio digital.



Sobre mim.



Chef Bruna Bitonti

11 anos de experiência
em Cozinha Profissional

29 anos

Pós-graduada em
Gestão de Empresas

Formada em gastronomia

Diversos cursos e especializações
na área gastronômica

COMO FUNCIONA?

Refeições Personalizadas

Com a Chef Bruna Bitonti, cada refeição é pensada para se adaptar à sua rotina, objetivos e preferências.



Você pode montar suas refeições escolhendo:

Máximo de 3 combinações por pedido

Cada combinação = 1 Proteína + 1 Acompanhamento

Proteína e acompanhamento devem ser do mesmo cardápio.



Possui acompanhamento nutricional?

Refeições adaptadas de acordo com o plano alimentar elaborado pelo seu nutricionista, respeitando quantidades, restrições e necessidades específicas. Também é muito importante informar:

- Alergias alimentares
- Intolerâncias
- Restrições alimentares
- Alimentos que você não gosta ou prefere evitar

Dessa forma, consigo desenvolver refeições personalizadas e adequadas às suas necessidades.

Pedidos

Pedido mínimo:

5 refeições

À partir de 14 refeições:

7% de desconto sobre o valor total do pedido

Produção artesanal e sob encomenda

Contato



WhatsApp: (41) 99824-7738

Retirada no local: Rua Professor Dário Veloso 110, Vila Izabel

Entrega: Consulte disponibilidade e valor de entrega

Menu **Essencial**

Feito
fresco



todos os
dias



Proteínas

Carne de panela
Frango grelhado
Fricassê de frango
Strogonoff
Carne moída



Acompanhamento

Abobrinha recheada de ricota ao molho sugo
Arroz branco
Arroz integral
Feijão (Carioca ou preto)
Legumes salteados
Penne (Molho bechamel ou sugo)



Valores

280g: **R\$ 17,00**

420g: **R\$ 25,00**

640g: **R\$ 35,00**

Menu Seleção

Feito
fresco



todos os
dias

Proteínas

Almôndegas ao molho sugo

Carne desfiada

Frango ao molho curry

Tilápia grelhada

Moqueca de tilápia



Acompanhamento

Arroz e farofa

Legumes assados

Nhoque de batata (Monalisa ou Baroa)

Couscous marroquino

Creme de grão-de-bico

Creme de milho



Valores

280g: **R\$ 19,00**

420g: **R\$ 27,00**

640g: **R\$ 37,00**

Menu Premium

Feito
fresco



todos os
dias

Proteínas

Filé mignon (Tournedos)

Fraldinha ao molho

Mignon suíno

Salmão

Tiras de alcatra



Acompanhamento

Arroz cremoso de alho-poró

Legumes salteados na manteiga

Purê de batata com cogumelos

Purê de abóbora

Purê de mandioquinha

Quinoa com legumes



Valores

280g: **R\$ 42,00**

420g: **R\$ 55,00**

640g: **R\$ 75,00**

Menu Equilíbrio

Feito fresco



todos os dias

Proteínas

- Frango grelhado 
- Carne desfiada 
- Tilápia grelhada 
- Ratatouille  
- Caponata  
- Berinjela assada com queijo e molho sugo  
- Couve-flor gratinada  
- Creme de ervilha 
- Feijão branco 



Acompanhamento

- Arroz (Branco ou integral)
- Feijão (Carioca ou preto)
- Legumes salteados  
- Legumes assados  
- Abobrinha recheada ao molho sugo  
- Quinoa com legumes  
- Purê de abóbora 
- Purê de mandioquinha 
- Creme de grão-de-bico 

 Vegetariano  Low carb



Valores

280g: **R\$ 20,00** 420g: **R\$ 27,00** 640g: **R\$ 37,00**

Combos.

Escolha um **combo** e um **tamanho**

Menu Essencial



Combo 1

- 4 Carne de panela + arroz branco + feijão
- 4 Frango grelhado + legumes salteados
- 4 Strogonoff de frango + arroz branco

Combo 2

- 4 Carne moída + penne ao molho bechamel
- 4 Frango grelhado + abobrinha recheada de ricota
- 4 Fricassê de frango + arroz integradl

Tamanhos e Valores (12 Unidades)

P 280g: **R\$ 204**

M 420g: **R\$ 300**

G 640g: **R\$ 420**

Menu Seleção



Combo 3

- 4 Carne desfiada + nhoque de batata
- 4 Frango ao curry + cuscuz marroquino
- 4 Tilápia grelhada + legumes assados

Combo 4

- 4 Almôndegas ao molho sugo + arroz branco + creme de milho
- 4 Moqueca de tilápia + arroz e farofa
- 4 Frango ao curry + creme de grão-de-bico

Tamanhos e Valores (12 Unidades)

P 280g: **R\$ 228**

M 420g: **R\$ 324**

G 640g: **R\$ 444**

Menu Premium



Combo 5

- 4 Salmão + purê de mandioquinha
- 4 Filé mignon + purê de batata com cogumelos
- 4 Fraldinha ao molho + arroz cremoso de alho-poró

Combo 6

- 4 Mignon suíno + purê de abóbora
- 4 Tiras de alcatra + legumes salteados na manteiga
- 4 Salmão + quinoa com legumes

Tamanhos e Valores (12 Unidades)

P 280g: **R\$ 504**

M 420g: **R\$ 660**

G 640g: **R\$ 900**

COMO FUNCIONA?

Personal Chef

Transforme sua ocasião em uma experiência gastronômica exclusiva com um serviço de **Personal Chef**, ideal para jantares, comemorações e eventos intimistas de até **15 convidados**.

O serviço inclui

Atendimento no local de sua preferência (residência, espaço de eventos ou similar).
Preparo dos pratos na hora, proporcionando uma refeição fresca e uma experiência personalizada.

Estrutura necessária

O local deverá contar com:



Fogão



Utensílios compatíveis com os pratos preparados



Forno (quando necessário para o menu escolhido)



Louças ou embalagens para a ocasião



Ingredientes

Após a definição do menu, você receberá uma **lista completa de compras**.
Os ingredientes deverão ser adquiridos pelo cliente e estar disponíveis no local no dia do evento.

Investimento

O valor do serviço é calculado de forma personalizada, considerando:



Menu escolhido



Número de convidados



Deslocamento até o atendimento

Consulte valores e disponibilidade pelo WhatsApp.

 (41) 99824-7738



Peça agora mesmo!



Clique aqui!

