



DESDE 2019

BISTRÔ  
MAISON

BISTRÔ MAISON

DESDE  
2019

DESDE  
2019

# BISTRÔ MAISON

— DESDE 2019 —

DESDE  
2019

DESDE  
2019

BISTRÔ MAISON  
DESDE 2019

DESDE  
2019

DESDE  
2019



# UM POUQUINHO DA NOSSA HISTÓRIA...

Tudo começou com a paixão de Ariane Reis por festas e celebrações. A Vovó Helena, avó das meninas da Doce Maison, mineira e cozinheira de mão cheia sempre dava oportunidade para que Ariane participasse ativamente da elaboração da Ceia de Natal.

Ariane é bacharel em Marketing e eventos, área na qual atua até hoje. Após voltar de uma temporada de três anos em Salvador, ela voltou a trabalhar com eventos em Brasília, até engravidar da sua filha. Esse fato, aliado a vontade da Ariane de ter seu próprio negócio foi um estímulo para nascer a Doce Maison.

Alessandra, formada em Engenharia Ambiental, dizia que ia apenas ajudar, mas embarcou no sonho da irmã e é peça essencial para o sucesso do negócio. Alessandra atualmente cuida da parte administrativa e como a irmã, também aprendeu a fazer tudo que compõe o enorme cardápio de doces e hoje é uma doceira/confeiteira de mão cheia.

Vários nomes foram pensados na época, e em uma votação, o nome DOCE MAISON ganhou. O significado de Doce Maison é especial, significa doce casa. A Doce Maison é como os pequenos cantinhos em Paris, descobertos por aqueles que são observadores e procuram um sossego ao meio da vida agitada de uma cidade grande.

A cozinha da sua mãe foi o local usado para iniciar o projeto, lá surgiu a primeira criação culinária consolidada, o bem-casado. O espaço ficou pequeno. Assim iniciou-se a procura por um cantinho. Em 2011, o local escolhido foi a quadra 213 Sul, onde permaneceram até março de 2019.

**1ª ETAPA DOCE MAISON:** No final do ano de 2011 abriu a loja Doce. A loja era bastante provençal, feminina, muito voltada para o público de festa infantil.

**2ª ETAPA DOCE MAISON:** EM 2014, comemoração aos dois anos de existência da Doce Maison e já com uma clientela fiel, as irmãs decidiram ampliar a loja e adentrar com mais força em um novo mercado, o de casamentos.

**3ª ETAPA DOCE MAISON:** Em 2019 perceberam que a quadra 213 Sul já não era o lugar ideal. A vontade latente de ter um novo espaço tomou conta dos corações das meninas. A rua da moda, na 305 sul foi o lugar escolhido. Assim, a doceria ganhou um novo irmão, o Bistrô Maison que assina o menu de pratos, lanches e a carta de cafés, drinks e vinhos. O espaço foi repaginado, para trazer aconchego e uma atmosfera romântica, a qual remete aos mais de 1000 matrimônios adoçados pela Doce Maison.

Os detalhes não ficaram só na decoração. Ingredientes são carinhosamente selecionados, afim de tornar a experiência completa.

A missão do grupo Maison (Doce Maison e Bistrô Maison) é proporcionar momentos gastronômicos memoráveis aliados à arte de receber bem.

Obrigada por nos prestigiar e fazer parte da nossa história!

# MAISON WEEK

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
ALMOÇO SEGUNDA A SÁBADO

## ENTRADA

- SALADA MINI CAPRESE AO PESTO E MIX DE FOLHAS
- DUO DE CAMARÕES CROCANTES COM GELEIA DE PIMENTA



## PRINCIPAL

- GRATIN MAISON — MILANESA DE FRANGO GRATINADA COM QUEIJO ACOMPANHADA COM FETTUCCINE AO MOLHO SUGO ARTESANAL | R\$ 59,90
- RISOTO DE CAMARÃO - FARTO, INESQUECÍVEL E COM MUITO SABOR | R\$ 89,90
- FILÉ MIGNON AO MOLHO ROTI E CHAMPIGNON, ACOMPANHADO DE ARROZ CREMOSO | R\$ 79,90



## SOBREMESA

- BRIGADEIRO CREMOSO DE COLHER DE CRÈME BRÛLÉE
- BANANA CARAMELIZADA SERVIDO COM GELATO FIOR DI LATTE



BISTRÔ  
MAISON





## Entradas

### Tartine Maison

R\$ 46,00

Tiras de filé mignon com creme de queijo, finalizada com queijo gruyère maçaricado no pão ciabatta.

### Burrata Maison

R\$ 72,00

Burrata sobre a cama de caponata de legumes e tomate confitado finalizado com pesto de manjerição. Acompanha torradas.

### Carpaccio artesanal

R\$ 59,00

Ao molho de mostarda, queijo parmesão, alcaparras e rúcula.

### Arancini de carne seca

R\$ 38,00

Recheado de queijo e geleia de pimenta. 4 unidades

### Batata frita

R\$ 36,00

Porção com 300g.

## Saladas

### Salada Louvre

R\$ 46,00

Mix de folhas, tomates confitados, mussarela de búfala e torre de palmito ao molho ancienne.

### Salada Maison

R\$ 46,00

Mix de alfaces, palmito, tomate, parmesão, batata palha, lâminas de manga ao molho artesanal.

### Salada Caprese

R\$ 42,00

Tomates com mussarela de búfala ao molho pesto e flor de sal.

## Proteínas

### Filé de frango

R\$ 22,00

### Coxa e sobrecoxa

R\$ 20,00

### Filé Mignon

R\$ 42,00

### Salmão

R\$ 48,00

### Tilápia

R\$ 39,00

## Executivos - Almoço 12h às 15h

### Parmegiana de filé

R\$ 66,00

Mignon ao molho sugo artesanal acompanhado de batatas fritas e arroz branco.

### Parmegiana de filé

R\$ 68,00

Mignon ao molho sugo artesanal acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo.

### Parmegiana de frango

R\$ 44,00

Ao molho sugo artesanal acompanhado de batatas fritas e arroz branco.

### Fettuccine ao sugo

R\$ 32,00

Fettuccine ao molho sugo artesanal.

### Fettuccine com filé

R\$ 48,00

Fettuccine ao sugo e filé mignon cortado na ponta da faca.

### Strogonofe de filé

R\$ 46,00

Mignon acompanhado de arroz branco e bata palha.

### Picadinho de filé

R\$ 64,00

Ao molho artesanal, arroz com brócolis, ovo pochê, farofa da casa e banana da terra grelhada.

## Acompanhamentos

### Arroz branco

R\$ 12,00

### Arroz com brócolis

R\$ 15,00

### Farofa de ovo

R\$ 13,00

### Batata frita

R\$ 15,00

### Feijão

R\$ 12,00

### Mini salada do dia

R\$ 18,00

### Molho adicional

R\$ 12,00

### Queijo parmesão

R\$ 7,00



## Camarão

### Risoto de camarão

R\$ 89,00

Harmonizado com tomate concassê e manjericao.

### Camarão ao Moscatel

R\$ 89,00

Camarões flambados ao molho moscatel com fettuccine ao burro e sálvia com mix de gergelim.

### Camarões com nhoque

R\$ 89,00

Nhoque artesanal com camarões ao molho sugo artesanal. Derrete na boca.

### Risoto de funghi

R\$ 89,00

Risoto cremoso com funghi.

## Peixe

### Salmão Belle Munière

R\$ 129,00

Salmão grelhado ao molho belle à munière, acompanhado de risoto de limão siciliano.

### Salmão Siciliano

R\$ 72,00

Salmão em lascas com fettuccine ao molho cremoso de queijo, harmonizado com limão siciliano.

### Salmão Maison

R\$ 99,00

Salmão grelhado, acompanhado de risoto de alho-poró ao molho de laranja com maracujá.



## Carne

### Filé Mèlasse

R\$ 93,00

Filé mignon acompanhado de risoto de queijo grana padano ao caramelo de melaço e amêndoas.

### Nhoque Maison

R\$ 72,00

Nhoque de batata artesanal que derrete na boca, ao molho de creme de leite fresco, queijo e carne seca desfiada. Gratinado no forno.

### Escalope Moscowita

R\$ 129,00

Filé mignon selado ao molho moscowita, acompanhado de risoto com funghi.

### Filé Rouge

R\$ 129,00

Filé Mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de risoto de frutas vermelhas.

### Tornedor 305

R\$ 89,00

Tornedor de filé mignon ao molho de cranberry acompanhado de delicioso nhoque ao creme de queijo e crispy de alho-poró.

### Medalhão Carmènere

R\$ 93,00

Filé mignon ao molho carmènere amadeirado acompanhado de risoto de duo de tomates, manjericao e crocante de bacon.

Conheça a nossa carta de vinhos e complete a sua experiência!

Proibido bebida alcóolica para menores de 18 anos.  
Se beber não dirija.



## Croissants

### Croissant Tradicional

Croissant amanteigado.

R\$ 11,00

### Croissant Maison

Artesanal 100% manteiga, recheado com presunto, queijo muçarela e tomate confit.

R\$ 36,00

### Croissant caprese

Croissant amanteigado, rúcula, mussarela de búfala, tomate confit e pesto. Irresistível!

R\$ 46,00

### Croissant mignon

Croissant amanteigado com filé mignon cortado na ponta da faca, coberto com creme de queijo.

R\$ 49,00

### Croissant tentação

Croissant amanteigado com morangos frescos e Nutella. Simplesmente Irresistível.

R\$ 49,00



## Tostex

Escolha pão francês ou pão de forma

### Tostex mista

Queijo muçarela e presunto.

R\$ 18,00

### Tostex de queijo

Queijo muçarela.

R\$ 18,00

## Sanduíches

### Mignon Caramelizê

R\$ 49,00

Ciabatta artesanal com queijo muçarela, maionese Maison, rúcula e filé mignon cortado na ponta da faca coberto com cebola caramelizada ao vinho.

### Tamago

R\$ 38,00

Pão francês recheado com frango grelhado, bacon, queijo muçarela, maionese e ovo pochê. Uma explosão de sabor.

### Ciabatta de búfala

R\$ 38,00

Com mussarela de búfala, rúcula, tomate confit e crispy de bacon.

## Croque

### Croque Monsieur

R\$ 39,00

Tradicional com queijo, presunto, molho bechamel e queijo gruyère gratinado.

### Croque Madame

R\$ 43,00

Tradicional com queijo, presunto, ovo, molho bechamel e queijo gruyère gratinado. Acompanha salada.

### Croque Mignon

R\$ 49,90

Filé mignon cortado na ponta da faca, molho bechamel e queijo gruyère gratinado. Acompanha salada.



## Tapiocas

### Carne seca artesanal

Tapioca com carne seca feita na casa e queijo muçarela.

R\$ 25,00

### Queijo e presunto

Tapioca com queijo muçarela e presunto.

R\$ 19,00



## Salgados

### Coxinha de frango

Com catupiry.

R\$ 14,00

### Coxinha de camarão

Com catupiry.

R\$ 20,00

### Empada de frango

R\$ 13,00

### Tostadinha na chapa

Pão francês com manteiga.

R\$ 9,00

### Porções extra

Manteiga | Requeijão

Queijo | Presunto

R\$ 6,00

Servidos a partir das 15:00

 @BISTROMAISONBSB



## Ovos

### Ovos beneditinos

R\$ 39,00

Ovos pochê cobertos com molho bernaise e bacon crocante sobre supreme roll croissant.

### Omelete tradicional

R\$ 21,00

Com queijo muçarela.

### Omelete mista

R\$ 23,00

Com queijo muçarela e presunto.

### Omelete napolitana

R\$ 25,00

Com queijo muçarela, presunto, tomate e manjericão.

### Omelete Maison

R\$ 28,00

Com queijo muçarela, tomate e carne seca artesanal.

### Ovos mexidos

R\$ 12,00

### Ovos mexido com bacon

R\$ 16,00

### Ovos Maison

R\$ 32,00

Ovos pochê em molho de tomate encorpado servido com torradas.



## Cervejas

Stella Artois R\$ 13,00

Heineken R\$ 15,00

## Brutal Fruit

Spritzer uma doce e refrescante infusão de frutas cítricas e vermelhas com suco de maçã, levemente gaseificada e finalizada com um toque floral.

R\$ 19,00



## Drinks

Ice gin café R\$ 34,00

Café espresso especial, gin, tônica e limão siciliano. Surpreendente!

Clericot R\$ 38,00

Mix de frutas da estação, espumante e licor de pêssego.

Aperol Spritz R\$ 39,00

Aperol, espumante, laranja e hortelã.

La Rouge R\$ 38,00

Gin, frutas vermelhas frescas, limão siciliano, água tônica, hortelã fresco e perfume de alecrim defumado.



## Sucos

Laranja natural R\$ 13,00

Morango R\$ 15,00

Abacaxi R\$ 13,00

Limão natural R\$ 13,00

Caju polpa R\$ 10,00

Abacaxi, caju e laranja R\$ 16,00

Morango com laranja R\$ 16,00

## Sodas

Maçã verde R\$ 18,00

Frutas vermelhas R\$ 18,00

Limão siciliano R\$ 18,00

## Chás

Conto de fadas R\$ 16,00

Maçã, hibisco, pétalas de rosas, botões de rosa e amora. Importado: Alemanha.

Beija-flor R\$ 16,00

Capim limão, framboesa, pimenta rosa, limão siciliano e lavanda. Origem: Brasil.

Chás Twinings R\$ 12,00

Menta pura - Camomila, canela e maçã - Frutas silvestres - Morango e canela - Limão e gengibre

## Águas e refrigerantes

Água mineral c/s gás R\$ 8,00

Coca-Cola normal ou zero R\$ 10,00

Guaraná Artártica normal ou zero R\$ 10,00

H2O R\$ 13,00

Água Tônica Antártica R\$ 10,00

Schweppes R\$ 10,00

Shot de limão R\$ 4,00

## Cafés

### Café espresso

R\$ 10,00

O Anero Vigoroso é um café doce e encorpado, com finalização marcante e prolongada. Doçura do chocolate muito presente no aroma e na primeira sensação a boca. Gosto intenso do caramelo.

Utilizado em todos os nossos preparos de cafés.

### Café espresso duplo

R\$ 14,00

Café especial duplo.

### Café Maison

R\$ 24,00

Café espresso, borda de Nutella e chantilly.

### Prensa francesa

R\$ 19,00

Método de preparo de café que utiliza a infusão e filtração para extrair a bebida.

### Hario V60

R\$ 16,00

Método de preparo de café coado que utiliza um porta-filtro com formato cônico, em "V", com ângulo de 60 graus.

### Macchiato 50ml

R\$ 14,00

Café especial e espuma do leite vaporizado.

### Macchiato 100ml

R\$ 16,00

Café especial e espuma do leite vaporizado.

### Cappuccino italiano

R\$ 18,00

Café espresso, leite e espuma de leite.

### Cappuccino brasileiro

R\$ 19,00

Mix de cacau, canela e leite.

### Cappuccino Belga

R\$ 22,00

Espresso, leite vaporizado e chocolate belga.

### Cappuccino gelado

R\$ 26,00

Mix de cacau, com leite e chantilly.

### Mocha chocolatuda

R\$ 24,00

Café espresso, leite, brigadeiro e borda de Nutella, finalizado com espuma de leite.

### Chocolate quente 225ml

R\$ 28,00

Chocolate quente bem cremoso, elaborado com chocolate em barra, sem amido.

### Chocolate quente 100ml

R\$ 22,00

Chocolate quente bem cremoso, elaborado com chocolate em barra, sem amido.

### Frapê chocolatudo

R\$ 32,00

Café, gelato, leite, brigadeiro e Nutella. Finalizado com chantilly. Super cremoso e refrescante.

### Afogatto

R\$ 26,00

Café espresso servido com gelato de leite.

### Baileys café

R\$ 29,00

Café espresso servido com Baileys. 100ml

### Ice mix café

R\$ 22,00

Café espresso, água tônica, gelo e limão siciliano. Surpreendente!

### Porções extras

#### Nutella

R\$ 8,00

#### Chantilly

R\$ 6,00

#### Leite

R\$ 3,50





## Sobremesas

**Éclair** A partir de R\$ 19,00

**Macarons** R\$ 7,00

**Bombom** A partir de R\$ 7,00

**Trufa diet / Belga / vegana** R\$ 8,00

**Doce tradicional** R\$ 5,00

**Brigadeiro gourmet** A partir de R\$ 6,00

**Morango do amor** R\$ 15,00

**Bombom de morango** R\$ 9,00

**Coxinha de morango** R\$ 13,00

**Bolo no pote** A partir de R\$ 18,00

**Bolo bombom** A partir de R\$ 14,00  
Brigadeiro, coco ou ninho com nutella

**Bolo gelado** R\$ 17,00  
Molhadinho e suculento.  
Sabores: Brigadeiro, casadinho ou coco.

**Palha italiana** R\$ 7,00

**Bem-casado** R\$ 7,00

**Bem - casado de chocolate** R\$ 7,00



**Taça delírio** R\$ 43,00

Camadas de brigadeiro cremoso, creme suíço, morangos frescos, gelato de fior de latte e borda de Nutella.

**Petit Gateau** R\$ 39,00

Petit Gateau artesanal, coberto com ganache servido com gelato fior de latte. É maravilhoso!

**Fondue Maison** R\$ 99,00

Fondue de chocolate, com morangos, uvas, marshmallow, brownie. Servem 2 pessoas.

**Taça do bosque** R\$ 32,00

Creme especial da casa, chantilly, geleia de frutas vermelhas, morangos frescos e suspiros compõem essa deliciosa sobremesa.

**Mini tortas** A partir de R\$ 20,00

Porções individual de torta 180g.  
Consulte os sabores disponíveis na vitrine.

**Tartelete de limão** R\$ 20,00

Massa artesanal crocante recheada com creme de limão e finalizado com mashmallow.

**Tartelete de morango** R\$ 22,00

Massa artesanal crocante recheada com creme suíço e morangos frescos.

**Banoffe** R\$ 22,00

Creme suíço, bananas caramelizada, doce de leite caseiro, farofa de biscoito amanteigado finalizada com chantilly.

**Tiramisú** R\$ 23,00

Creme a base de queijo, com camadas de pão de ló embebido no café. Coberto com cacau em pó. Sucesso de vendas.

**Copo da felicidade** A partir de R\$ 25,00

Consulte o sabor disponível na vitrine.

**Bolo caseiro | Torta**

Consulte o sabor disponível na vitrine.

**Verifique a disponibilidade dos itens da vitrine.**





DESDE 2011 ADOÇANDO SONHOS.

Desde 2011, a Doce Maison encanta Brasília com bolos, doces finos, brigadeiros gourmet, macarons, doces tradicionais e bombons artesanais. Também oferecemos caixas de presente elegantes, perfeitas para surpreender em qualquer ocasião. Cada criação é feita com ingredientes de qualidade e muito carinho para tornar seus momentos ainda mais especiais.



@DOCEMAISON



CLS 305 | BLOCO A  
LOJA 37 | ASA SUL

(61) 99250-9574



Aponte aqui a câmera do seu celular

WWW.DOCHEMAISON.COM.BR

