



MASSAS

RONDELLI DE RICOTA E NOZES AO MOLHO BRANCO **NOVO** R\$ 99,90

Massa artesanal recheada com pasta de ricota (ricota, creme de leite fresco, parmesão, noz moscada e nozes) fatiada em forma de rolinhos e encoberta com molho Bechamel saborizado com ervas (tomilho e louro), creme de leite fresco, noz moscada e parmesão. **(Serve 3 pessoas – 600g)**

LASANHA MARGUERITA R\$ 159,90

Folhas de massa artesanal intercaladas com delicioso molho de tomate italiano perfumado com manjeriço, mussarela de búfala e queijo parmesão. **(Serve 6 pessoas – 1,5kg)**

LASANHA DE MUSSARELA DE BÚFALA À BOLOGNESE R\$ 164,90

Folhas de massa artesanal intercaladas com molho à bolognese, fatias de presunto e mussarela de búfala, encobertas com mussarela de búfala ralada. **(Serve 6 pessoas – 1,5kg)**

RAVIOLONE À SICILIANA (Búfala, limão siciliano e molho 3 queijos) R\$ 139,90

Delicada massa artesanal recheada com mussarela de búfala, requeijão e queijo parmesão, encobertas com molho de creme de leite e três queijos, saborizado com limão siciliano. **(Serve até 4 pessoas – 800g)**

RAVIOLONE DE MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO POMODORO R\$ 149,90

Delicada massa artesanal recheada com mussarela de búfala e guarnecida com molho de tomate italiano e queijo parmesão ralado. **(Serve até 5 pessoas – 1kg)**

CONCHIGLIONE 4 QUEIJOS AO MOLHO ROSÉ E GRUYÈRE R\$ 129,90

Conchas de massa recheadas com deliciosa mistura de requeijão, mussarela, provolone e queijo prato, encobertas com delicioso molho de tomates, requeijão e queijo gruyère. **(Serve até 5 pessoas – 1kg)**

SOBREMESAS

BOLO DE NOZES COM BABA DE MOÇA

Bolo de nozes recheado de baba de moça, coberto de marshmallow e fios de ovos. **(Serve em média 10 fatias)**

PAVÊ DE NOZES

Biscoito, creme de nozes e doce de leite. **(Serve em média 8 fatias)**

PAVÊ DELÍCIA

Creme amanteigado, mousse de chocolate, biscoito maisena, leite condensado e amêndoas torradas. **(Serve em média 4 fatias)**

TORTA DE BAUNILHA COM BERRIES

Feita sobre uma massa de farinha de amêndoas, o delicioso creme de baunilha do chef e coberta por berries. **(Serve em média 4 fatias)**

TORTA DOS ESQUILOS **NOVO**

Massa sablée, mix de nuts (nozes, castanha do Pará e amêndoas) e creme de leite condensado. **(Serve em média 7 fatias)**

TORTA DE MAÇÃ E CANELA

Massa sablée, purê de maçã, um delicioso creme à base de leite condensado e creme de leite, encoberta com uma delicada camada de canela em pó. **(Serve em média 8 fatias)**

TORTA DE PERA COM LIMÃO

Massa sablée, purê de pera, um delicioso creme à base de leite condensado, creme de leite e limão. **(Serve em média 8 fatias)**

TEMOS FIOS DE OVOS E MAIS SOBREMESAS! CONSULTE NOSSA LOJA.



RESERVAS SOMENTE COM CONTATO DIRETO NA LOJA:

Aceitamos reserva somente com 50% de sinal. Envio de comprovantes para administrativo@chefcongelados.com.br. Os pedidos serão confirmados após o recebimento dos comprovantes.

Não efetuamos troca de pratos após sua reserva e pagamento.

CEIAS

CEIA GOLDEN – 12 PRATOS (SERVE EM MÉDIA 10 A 11 PESSOAS)

• 1 Torta Campestre de Frango • 1 Quiche Festa Gorgonzola, Tâmaras e Nozes
• 1 Tender à Califórnia • 1 Peito de Peru ao Molho Roti e Champignon • 1 Pernil à Brasileira
• 1 Peito de Frango ao Molho de Laranja e Amêndoas Tostadas
• 1 Lasanha Marguerita • 1 Raviolone de Mussarela de Búfala ao Molho Pomodoro
• 2 Farofas à Brasileira • 2 Arroz ao Espumante, Passas e Amêndoas

DE: ~~R\$ 1.389,70~~ POR: **R\$ 1.250,00**

CEIA TRADICIONAL – 7 PRATOS (SERVE EM MÉDIA 6 PESSOAS)

• 1 Quiche Festa - Gorgonzola, Tâmaras e Nozes • 1 Lasanha Marguerita
• 1 Pernil à Brasileira • 1 Peito de Frango ao Molho de Laranja e Amêndoas Tostadas
• 1 Peito de Peru e Molho Roti e Champignon • 1 Arroz ao Espumante, Passas e Amêndoas
• 1 Farofa à Brasileira

DE: ~~R\$ 807,20~~ POR: **R\$ 726,00**

DICAS DE DESCONGELAMENTO

Os alimentos ainda congelados devem ser transferidos 12 horas antes para pratos ou travessas que possam ser aquecidos em micro-ondas ou forno convencional. O descongelamento deve ser feito em geladeira e o aquecimento em temperatura média (aproximadamente 180°C), no forno convencional ou no micro-ondas ajustado na potência 8. Verifique o andamento do aquecimento na metade do tempo recomendado na embalagem e faça os ajustes necessários, aumentando ou diminuindo seu tempo de aquecimento. O tempo de aquecimento varia de acordo com o peso do produto, o forno e a temperatura utilizada.

Para garantir a melhor textura e o sabor de um prato, recomendamos que as tortas, quiches e gratinados sejam aquecidos em forno convencional (à gás ou elétrico). Tortas e quiches são pratos que podem ser servidos à temperatura ambiente, você pode aquecê-los com antecedência se quiser.

Alguns pratos possuem modo de descongelamento e aquecimento específicos como Pera Assada, Salada de Grão de Bico com Bacalhau e Crepe de Palmito com Camarão. O prato Shoulder - Paleta Suína está em embalagem de alumínio e é importante seguir a recomendação do respectivo rótulo (aquecimento somente em forno convencional ou elétrico). **Atenção: verifique sempre os rótulos de todos os pratos.**

Pratos sem aquecimento: Purê de Maçãs e Caponata devem ser descongelados em geladeira e servidos sem aquecer. Sobremesas devem ser descongeladas em geladeira.

ENTREGAS AGENDADAS:

Av. Pavão, 441 - Moema - São Paulo - SP

(11) 5096-8200 • 5044-9469  (11) 99133-9104

Rua Nanuque, 544 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP

(11) 2366-8276  (11) 99420-5382

2ª a 6ª feira das 9h30 às 18h – sábado das 9h30 às 17h



WWW.CHEFCONGELADOS.COM.BR

facebook.com/Chef.Alimentos.Praticos

[instagram@chefcongelados](https://instagram.com/chefcongelados)

Chef
EST. 1983

TENHA MAIS TEMPO
para celebrar!

LEVE AS SOBREMESAS E PRATOS CONGELADOS DA CHEF!

TUDO PRONTINHO PARA O SEU
Natal e Réveillon!
2023





Salada de
Grão de Bico

Foto meramente ilustrativa

ENTRADAS E SALADAS

PERA ASSADA AO MEL, LARANJA E GORGONZOLA R\$ 43,90

Peras assadas em forno combinado com mel e laranja, encobertas com cream cheese e gorgonzola. **(Serve 2 pessoas – 2 unidades)**

CREPE DE PALMITO COM CAMARÃO

(4 unidades crepe com 80g cada + 120g de molho) **NOVO** R\$ 79,90

Delicados crepes recheados com leve creme de palmito e refogado de camarões. Acompanha pote com 120g de molho branco saborizado com parmesão – 6 meses de cura. **(Serve 4 pessoas – 420g)**

SALADA DE GRÃO DE BICO E BACALHAU **NOVO** R\$ 92,90

Grão de bico e bacalhau temperados com azeite de oliva, cebola roxa, salsão, azeitonas verdes, pimentão vermelho, cebolinha e tomilho. **(Serve 3 pessoas – 350g)**

QUICHE FESTA – GORGONZOLA, TÂMARAS E NOZES **NOVO** R\$ 109,90

Massa tipo Brisée com manteiga, mais crocante, recheada com queijo gorgonzola, tâmaras Medjoul e nozes, acrescida de delicada mistura de creme de leite fresco, ovos e especiarias. **(Serve 6 pessoas – 720g)**

QUICHE FESTA – BRIE COM DAMASCO R\$ 109,90

Massa tipo Brisée com manteiga, mais crocante, recheada com fino e saboroso queijo brie e damascos, acrescida de delicada mistura de creme de leite fresco, ovos e especiarias. **(Serve 6 pessoas – 720g)**

QUICHE FESTA – ALHO PORÓ E GRUYÈRE R\$ 109,90

Massa tipo Brisée com manteiga, mais crocante, recheada com saboroso refogado de alho-poró e queijo Gruyère, acrescida de delicada mistura de creme de leite fresco, ovos e especiarias. **(Serve 6 pessoas – 720g)**

CASQUINHA DE SIRI R\$ 27,90

Cremoso refogado de carne de siri, tomates, cebolas, leite de coco, azeite de dendê, creme de leite e parmesão. **(Serve 1 pessoa – 90g)**

COUSCOUZ MARROQUINO COM LEGUMES E AMÊNDOS R\$ 89,90

Exótico prato da culinária marroquina feito com legítimo couscouz importado, acrescido de legumes assados (berinjela, cenoura, abobrinha, salsão, abóbora, pimentões e alho-poró). Aromatizado com azeite de oliva, tomilho e passas, encoberto com lâminas de amêndoas tostadas. **(Serve 4 pessoas – 500g)**

CAPONATA – SALADA DE BERINJELA, LEGUMES E ESPECIARIAS R\$ 79,90

Saboroso prato da culinária italiana preparado com legumes puxados em azeite de oliva (berinjela, abobrinha, pimentões, salsão, cebola e tomates), enriquecido e aromatizado com manjeriço, uvas passas, alcaparras, azeitonas e um leve toque de vinagre. **(Serve 4 pessoas – 500g)**

TORTAS

CAMPESTRE DE FRANGO R\$ 109,90

Massa tipo “podre” à base de manteiga recheada com frango desfiado envolto em requeijão, milho verde refogado e queijo mussarela. **(Serve 8 pessoas – 1kg)**

CAMPESTRE DE PALMITO R\$ 119,90

Deliciosa massa tipo “podre” à base de manteiga recheada com saboroso refogado de palmito pupunha (parte nobre) e mix de alho-poró, salsão, ervilhas frescas e azeitonas verdes. **(Serve 8 pessoas – 1kg)**

ALCACHOFRA R\$ 144,90

Deliciosa massa tipo “podre” à base de manteiga recheada com cremoso refogado de alcachofra. **(Serve 8 pessoas – 1kg)**

CAMARÃO COM REQUEIJÃO R\$ 159,90

Deliciosa massa tipo “podre” à base de manteiga recheada com saboroso refogado de camarões, especiarias e requeijão. **(Serve 8 pessoas – 1kg)**



Foto meramente ilustrativa

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ AO ESPUMANTE, PASSAS E AMÊNDOS R\$ 59,90

Saboroso arroz refogado no espumante, cozido em caldo de legumes natural, com amêndoas tostadas e uvas-passas brancas. **(Serve até 5 pessoas – 700g)**

ARROZ COM LENTILHA R\$ 39,90

Arroz preparado em caldo de legumes natural e vinho branco, incorporado a um saboroso refogado de lentilha e tempero sírio. **(Serve até 3 pessoas – 350g)**

PURÊ DE MAÇAS R\$ 46,90

Cremoso purê de maçãs fuji, limão e açúcar. **(Serve até 4 pessoas – 350g)**

FAROFA À BRASILEIRA R\$ 42,90

Farinha de mandioca de Sergipe guarnecida com delicioso refogado de linguiça suína fresca, bacon, azeitonas verdes e especiarias. **(Serve até 3 pessoas – 300g)**

PRATO PRINCIPAL

CARNE ASSADA MARINADA 2 VINHOS

À CAMPONESA **NOVO** R\$ 129,90

Carne bovina – paleta temperada e marinada em 2 vinhos (tinto e branco), alho, cebola, alho-poró, louro, salsão, pimenta dedo de moça e alecrim, guarnecida com rodela de cenoura, mandioquinha e mini cebolas em redução de vinagre de maçãs. **(Serve 3 pessoas – 5 a 6 pedaços – 700g)**

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO

MOLHO 3 COGUMELOS **NOVO** R\$ 149,90 / R\$ 70,90

Medalhões de filé mignon grelhados e encobertos com mix de 3 cogumelos (paris, portobelo e shimeji), guarnecidos com molho do preparo, caldo de carne natural, creme de leite fresco, funghi e especiarias. **(Serve 4 pessoas – 5 unid. – 550g) / (Serve 2 pessoas – 2 unid. – 250g)**

SHOULDER – PALETA SUÍNA C/ BATATAS CORADAS **NOVO** R\$ 142,90

Shoulder – corte de paleta suína, temperado e assado em fogo lento, guarnecido com batatas bolinhas e cebolinhas coradas envoltas no molho do assado e ervas frescas (alecrim e tomilho). **(Serve 3 pessoas – 700g)**

CAMARÃO AO THERMIDOR R\$ 229,90

Camarões refogados em vinho branco e flambados em conhaque, envoltos em delicado molho à base de mostarda e creme de leite, guarnecidos ao queijo gruyère. **(Serve até 3 pessoas – 820g)**

BACALHAU GRATINADO R\$ 296,90 / R\$ 148,45

Bacalhau com cebolas em lascas, assado em azeite de oliva e especiarias, acomodado em delicioso purê de batatas e coberto com molho de requeijão e batata palha. **(Serve até 4 pessoas – 1,2kg) / (Serve até 2 pessoas – 600g)**

TENDER À CALIFÓRNIA R\$ 219,90

Tender assado e fatiado, acompanhado de frutas em compota (abacaxi, pêssago e cereja ao marraschino), em calda de mel e vinho branco. **(Serve 5 pessoas – 1kg)**

PERNIL À BRASILEIRA R\$ 139,90

Pernil assado e fatiado, encoberto com molho do próprio assado e enriquecido com pimentão, cebola, azeitona e cheiro verde. **(Serve 4 pessoas – 750g)**



Shoulder – Paleta Suína
com Batatas Coradas

ATENÇÃO: a indicação de porções (nº de pessoas) é baseada numa sugestão de ceia composta por uma variedade de quatro produtos ou mais.

ESCONDIDINHO DE SALMÃO COM MANDIOQUINHA R\$ 169,90

Delicado purê de mandioquinha entremeado com saboroso refogado de salmão, saborizado com cream cheese e lemon pepper. **(Serve 4 pessoas – 850g)**

PEITO DE PERU AO MOLHO ROTÍ E CHAMPIGNON R\$ 199,80 / R\$ 99,90

Tradicional peito de peru assado e fatiado, envolto em molho roti e guarnecido com lâminas de champignon. **(Serve até 6 pessoas – 900g) / (Serve até 3 pessoas – 450g)**

CARNE ASSADA AO MOLHO MOSTARDA E ALHO-PORÓ R\$ 129,90

Fatias de carne (lagarto) envoltas em cremoso molho à base de creme de leite fresco, molho da própria carne e mostarda, encobertas com alho-poró salteado em azeite de oliva. **(Serve até 4 pessoas – 600g)**

LAGARTO AO MOLHO FUNGHI E CHAMPIGNON R\$ 129,90

Fatias de lagarto assado ao cremoso molho de funghi e champignon. **(Serve até 4 pessoas – 600g)**

MAMINHA ASSADA COM TOMATES CONFIT E

CEBOLINHAS CARAMELIZADAS R\$ 142,90

Carne puxada na panela de ferro e assada em molho da própria carne, guarnecida com tomates cerejas ao confit e cebolinhas caramelizadas. **(Serve até 4 pessoas – 600g)**

PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LARANJA E

AMÊNDOS TOSTADAS R\$ 94,90

Peito de frango fatiado, temperado com um toque de suco de laranja, cenoura, alho-poró e alecrim, encoberto com o molho de laranja e amêndoas laminadas. **(Serve até 4 pessoas – 600g)**