

GRUPO COLONIAL

MERCEARIA COLONIAL

Menu Dia das Mães

PRESENTEIE SUA MÃE COMO ELA MERECE.

MERCEARIA COLONIAL

Menu de Mimos Exclusivo Dia das Mães

Nosso produtos são artesanais feito com todo cuidado para você presentear com amor e carinho aquela que tem o amor único



CESTA | SUGESTÃO DO CHEFF

1. Cookie chocolate chips
2. Cookie aveia e passas
3. Biscoito de nata com leite Ninho e cereja desidratada
4. Brownie de chocolate com nozes
5. Gâteau de voyage de Nutella com avelã
6. Seleção de embutidos artesanais
7. Seleção de queijos importados
8. Prato de frutas
9. Geleia de morango
10. Requeijão artesanal
11. Manteiga artesanal
12. Mel
13. Iogurte artesanal
14. Leite desnatado 300ml
15. Quiche de queijos
16. Brioche | 2 unidades de 50g
17. Pão australiano | 2 unidades de 50g
18. Pão rústico | 1 unidade de 600g
19. Croissant | 1 unidade de 120g
20. Pain et chocolate | 1 unidade de 120g
21. Pain aux raisin | 1 unidades de 120g
22. Mini tartano de calabresa | 1 unidade de 400g
23. Suco de laranja Mitto | 2 unidades de 300ml
24. Drip coffee | 2 unidades
25. Chocolate quente Belga | 2 unidades
26. Talheres de madeira biodegradável



CESTA | COLONIAL

1. Cookie chocolate chips
2. Cookie aveia e passas
3. Sable chocolate com kumaru
4. Biscoito de nata com leite Ninho e cereja desidratada
5. Bala de caramelo toffe
6. Brownie de chocolate com nozes
7. Gâteau de voyage de Nutella com avelã
8. Gâteau de voyage de morango
9. Seleção de embutidos artesanais
10. Seleção de queijos importados
11. Prato de frutas
12. Geleia de framboesa com gengibre
13. Geleia de frutas vermelhas
14. Requeijão artesanal
15. Manteiga artesanal
16. Mel
17. Iogurte artesanal
18. Leite desnatado 300ml
19. Quiche de Gruyere com tomate | 2 unidades
20. Brioche | 2 unidades de 50g
21. Pão australiano | 2 unidades de 50g
22. Pão rústico | 1 unidade de 600g
23. Croissant | 1 unidade de 120g
24. Croissant de jamon e gouda | 1 unidade de 120g
25. Croissant aux amande | 1 unidade de 120g
26. Pain et chocolate | 1 unidade de 120g
27. Pain aux raisin | 1 unidade de 120g
28. Pain aux pavê | 1 unidade de 120g
29. Mini tartano italiano de gorgonzola e damasco | 1 unidade de 400g
30. Suco de laranja Mitto | 2 unidades de 300ml
31. Chá | 2 unidades
32. Drip coffee | 2 unidades
33. Chocolate quente Belga | 2 unidades
34. Talheres de madeira biodegradável



MERCEARIA COLONIAL

MIMO | COLONIAL

Caixa com 16 bombons R\$ 95,00

Caixa com 25 bombons R\$ 130,00

- Bombom de caramelo
- Bombom de morango
- Bombom de Yuzu
- Bombom pralin de pistache
- Trufa de chocolate belga
- Trufa de vinho do porto

Caixa com 16 macarons R\$ 95,00

Caixa com 25 macarons R\$ 130,00

- Macaron de champagne com morango
- Macaron de chocolate belga com kumaru
- Macaron de maracujá com manjerição
- Macaron de framboesa com gengibre



MERCEARIA COLONIAL

Menu Gastronômico Exclusivo Dia das Mães

Nosso menu foi todo desenvolvido para você ter seu momento de Chef, finalizando você mesmo os pratos.

Todos os itens vão com todas as instruções de preparo, para ter um almoço delicioso "feito por você"



SUGESTÃO DO CHEFF | PARA FAMÍLIA

- Brie folhado com compota de frutas vermelhas - 1,5kg | R\$ 300,00
- Empadão de camarão com catupiry - 1,5kg | R\$ 160,00
- Trio de antepastos com pães de fermentação natural - 1kg | R\$ 130,00
- Red Salad
- Sorrentino de presunto Parma com queijo Gouda - 500g | R\$ 68,00
- Molho de tomates frescos com manjericão - 750g | R\$49,00
- Salmão na crosta de pistache ao molho de maracujá - 600g | R\$ 144,00
- Paella de frutos do mar com arroz Espanhol - 900g | R\$ 261,00
- Mignon recheado com Brie e Parma ao molho de Amarena italiana - 700g | R\$ 192,00
- Risoto de cogumelos frescos - 700g | R\$ 74,00
- Mil folhas de batata com flor de sal e alecrim - 800g | R\$ 66,00
- Paris brest com mousseline de Nutella - 800g | R\$ 80,00
- Ispahan - 600g | R\$ 115,00

R\$1.759,00

Serve DE 4 A 6 pessoas

SUGESTÃO DO CHEFF | PARA NÓS

- Verdes ao azeite de laranja - 700g | R\$ 90,00
- Empadão de frango - 1,5kg | R\$ 115,00
- Sorrentino de queijo Serra da Canastra - 500g | R\$ 59,00
- Molho alfredo - 650g | R\$45,00
- Mignon recheado com Brie e Parma ao molho de Amarena italiana - 700g | R\$ 192,00
- Risoto de alho poró com pistache - 700g | R\$ 78,00
- Mil folhas de batata com flor de sal e alecrim - 800g | R\$ 66,00
- Tart Caramel com amendoim e chocolate Belga - 800g | R\$ 99,00

R\$ 744,00

Serve bem 3 pessoas

APERITIVOS E ENTRADAS

- Brie folhado com compota de frutas vermelhas - 1,5kg | R\$ 300,00
- Trio de antepastos com pães de fermentação natural - 1kg | R\$ 130,00
- Empadão de frango - 1,5kg | R\$ 115,00
- Empadão de camarão com catupiry - 1,5kg | R\$ 160,00
- Empadão de carne louca - 1,5kg | R\$ 115,00
- Quiche de legumes - 800g | R\$ 85,00

FOCACCIAS E RÚSTICOS

- Focaccia de alecrim - 500g | R\$ 20,00
- Focaccia de tomate confit - 600g | R\$ 25,00
- Pão rústico - 600g | R\$ 22,00
- Pão rústico de sementes - 600g | R\$ 22,00

SALADAS

- Red salad - 800g | R\$ 120,00
BETERRABA, PITAYA, MELANCIA, QUEIJO DE CABRA, FOLHAS DE BETERRABA, TOMATE SWEETGRAPE, AO MOLHO DE FRAMBOESA CITRICA
- Verdes ao azeite de laranja - 700g | R\$ 90,00
FOLHAS, PALMITO, LASCAS DE PARMESÃO, MOLHO AZEITE DE LARANJA E CRISP DE ALHO PORÓ
- Salada de figo - 700g | R\$ 110,00
FOLHAS, FIGO, QUEIJO, PARMA, ACETO BALSAMICO GLAZE E DECORAÇÃO



MASSAS

- Sorrentino de queijo Serra da Canastra - 500g | R\$ 59,00
- Sorrentino de presunto Parma com queijo Gouda - 500g | R\$ 68,00
- Pansotti de mussarela de búfala - 500g | R\$ 59,00
- Nhoque de mandioquinha - 500g | R\$ 49,00

ESCOLHA O MOLHO PARA ACOMPANHAR SUA MASSA

- Molho de tomates frescos com manjericão - 750g | R\$49,00
- Molho de pesto - 230g | R\$20,00
- Molho alfredo - 650g | R\$45,00
- Ragout de linguiça - 750g | R\$58,00



PRATOS PRINCIPAIS

- Robalo ao molho de camarão e uva verde - 700g | R\$ 165,00
- Salmão na crosta de pistache ao molho de maracujá - 600g | R\$ 144,00
- Galetto recheado com queijo Malacaxeta e bacon ao molho glaceado de frango - 700g | R\$ 82,00
- Mignon recheado com Brie e Parma ao molho de Amarena italiana - 700g | R\$ 192,00
- Escondidinho de camarão com banana da terra e parmesão - 800g | R\$ 172,00
- Paella de frutos do mar com arroz Espanhol - 900g | R\$ 261,00
ARROZ BOMBA, MEXILHÃO, LAGOSTIN, MICRO LULA, CAMARÃO, POLVO, ERVILHA, PIMENTÃO E PISTILO DE AÇAFRÃO

ACOMPANHAMENTOS

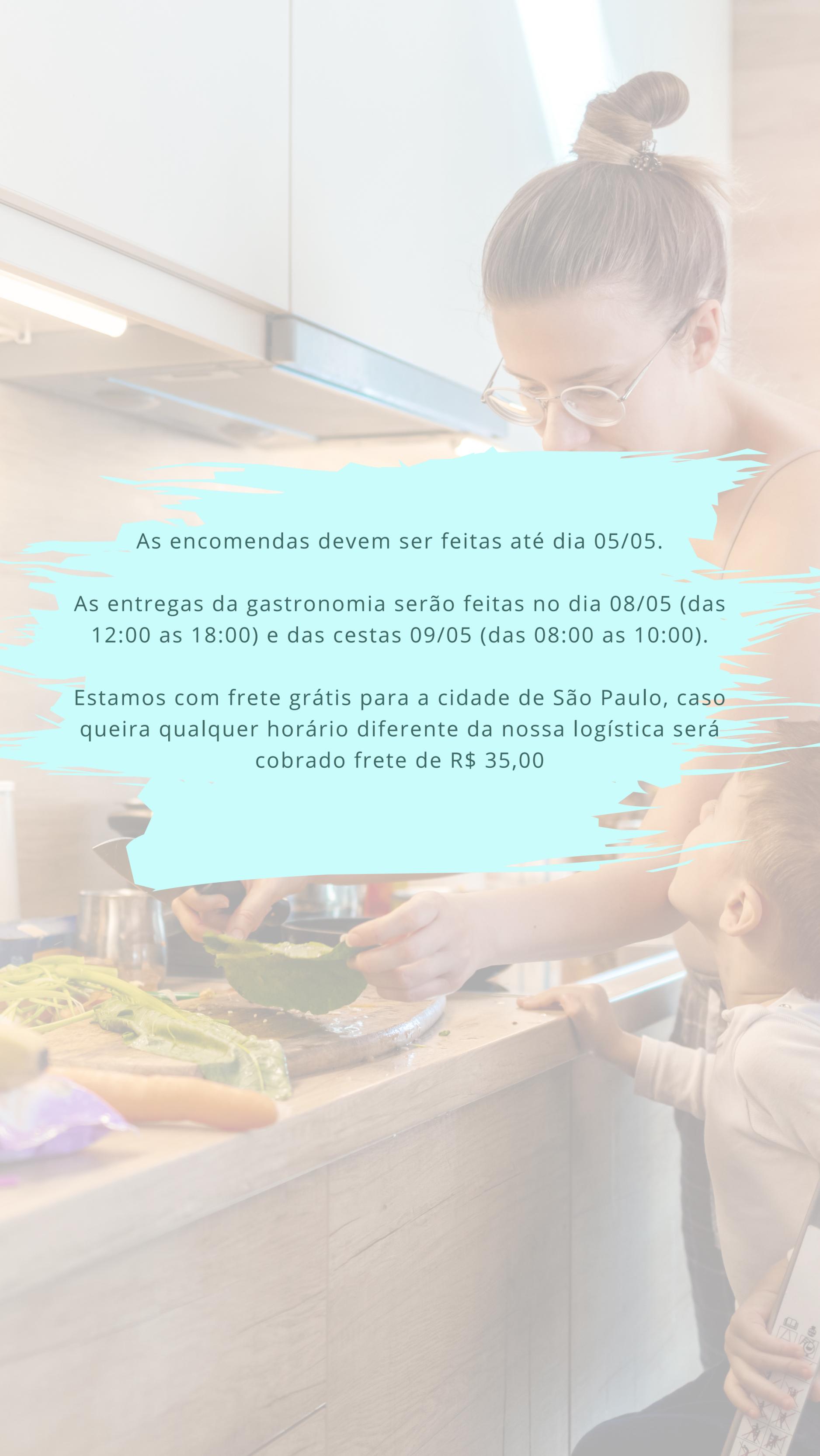
- Arroz de coco - 700g | R\$ 59,00
- Risoto de alho poró com pistache - 700g | R\$ 78,00
- Risoto de cogumelos frescos - 700g | R\$ 74,00
- Farofa de castanhas e frutas secas - 500g | R\$ 60,00
- Mil folhas de batata com flor de sal e alecrim - 800g | R\$ 66,00
- Aligot de batata com queijo Canastra e Gruyere - 800g | R\$ 90,00



SOBREMESA

- Chessecake de frutas vermelhas frescas - 700g | R\$ 90,00
- Pudim de tapioca com coco caramelado -1,1kg | R\$ 75,00
- Tri chocolat - 700g | R\$ 90,00
- Paris brest com mousseline de Nutella - 800g | R\$ 80,00
- Ispahan - 600g | R\$ 115,00
CASQUINHA DE MACARON EM FORMA DE CORAÇÃO RECHEADA COM CREMOSO DE BAUNILHA
COMPOTA DE LICHIA E FRAMBOESA FRESCA
- Tart Caramel com amendoim e chocolate Belga - 800g |
R\$ 99,00
TORTA DE CARAMELO PUXA COM AMENDOIM, MOUSSE DE CHOCOLATE 50% COBERTO COM
CROCANTE DE CHOCOLATE E AMENDOIM
- Fruit Passion - 700g | R\$ 90,00
FEITA DE MOUSSE DE IOGURTE COM UM TOQUE DE LIMÃO, MARACUJÁ COM MANJERICÃO E
CROCANTE DE AMÊNDOAS, COBERTO COM UMA GLAÇAGEM CRISTAL AMARELA





As encomendas devem ser feitas até dia 05/05.

As entregas da gastronomia serão feitas no dia 08/05 (das 12:00 as 18:00) e das cestas 09/05 (das 08:00 as 10:00).

Estamos com frete grátis para a cidade de São Paulo, caso queira qualquer horário diferente da nossa logística será cobrado frete de R\$ 35,00