



Menu para encomenda

——— Opções para beliscar:

-Pastas e patês:

Patê de beterraba, macadâmia e dill – R\$ 47,00/kg

Patê de tomate confitado com ricota e manjericão – R\$ 47/kg

Caponata italiana –R\$ 53,00/kg

Homus – R\$ 46,00/kg

-Pães:

Focaccia - 24cm de diâmetro, R\$ 32,00

Grisini de massa folhada e parmesão – 100gr, R\$ 18,50

-Canapés (pedido mínimo 10 unidades de cada):

Arancino de açafrão da terra, mozzarella e salsa – R\$ 3,20/unidade

Brandada de pescado defumado na crosta de erva – R\$ 3,00/unidade

Brocheta de queijo de cabra, damasco e nozes – R\$ 3,70/unidade

Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de pimenta - R\$ 1,25/unidade

Vol-au-vent de massa folhada com brie e mel – R\$3,20/unidade

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Vol-au-vent de massa folhada com palmito pupunha e parmesão – R\$
3,20/unidade

Quibe de abóbora levemente picante recheado de ricota e amêndoas – R\$
2,50/unidade

- Mini sanduíches (pedido mínimo 10 unidades de cada):

Mini sanduiche de rosbife com maionese de mostarda caseira - R\$
3,70/unidade

Mini sanduiche de presunto cru, patê de tomate seco e brie – R\$ 4,10/unidade

Mini hambúrguer caseiro com gorgonzola e cebola caramelizada – R\$ 4,50
/unidade

———— **Opções de tortas e quiches:** (Temos opção de massa integral e sem glúten)

Quiche de alho poró com queijo de cabra – 25cm, R\$ 100,00 (serve de 10 a 13
pessoas)

Quiche de queijo gruyère e tomate seco – 25cm, R\$ 90,00 (serve de 10 a 13 pessoas)

Quiche lorraine - 25cm, R\$ 100,00 (serve de 10 a 13 pessoas)

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Quiche de palmito pupunha com parmesão – 25cm, R\$ 90,00 (serve de 10 a 13 pessoas)

Opção mini quiche para coquetel (pedido mínimo de 10 unidades) – R\$ 2,50/unidade

Torta de escarola, passas e nozes - 25cm, R\$ 80,00 (serve de 10 a 13 pessoas)

Torta de cogumelos, redução de balsâmico e cebola caramelizada - 25cm, R\$ 90,00 (serve de 10 a 13 pessoas)

— — — **Opções de entrada:**

Salada de grãos e frutos secos (trigo, cevadinha, figo seco, tâmara, castanha do Pará e ervas frescas) – R\$ 65,00/kg

Salada de quinoa real, tomate cereja, palmito pupunha grelhado, pickles de cebola roxa e amêndoa – R\$ 65,00/kg

Salada grega (grão de bico, queijo feta, tomate cereja, azeitona e manjericão) – R\$ 48,00/kg

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Terrine de legumes assados com creme de ricota e ervas frescas – R\$ 65,00/500 gramas

Terrine de campagna (carne de porco, pistache, ameixa, redução de porto envolto em bacon) – R\$60,00/500 gramas

Parfait de fígado de galinha com uma fina camada e manteiga cítrica e pimenta do reino – R\$ 52,00/500 gramas

——— **Opções de principal:**

Bacalhau confitado, batata, cebola assada, azeitona e ovo de codorna – R\$ 250,00/kg

Carne guisada com molho de vinho tinto, cogumelos salteados e cebolas tostadas – R\$ 180,00/kg

Costelinha suína laqueada com mel e limão – R\$ 170,00/kg

Medalhão de filet mignon grelhado com molho roti, funghi secci e *ciboulette* - R\$ 240,00/kg

Picadinho de filé mignon – R\$ 150,00/kg

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Peixe do dia com crosta de nuts e bacon – R\$ 230,00/kg

Peixe do dia com molho de açafrão da terra e pupunha – R\$ 240,00/kg

——— **Opções de acompanhamento:**

Arroz au Champagne com amêndoas laminadas e ciboulette – R\$ 50,00/kg

Couscous marroquino com legumes salteados e raspas de limão siciliano – R\$ 52,00/kg

Terrine de batata gratinada com alho poro confitado e queijo parmesão – R\$ 62,00/kg

Legumes ao forno com azeite de ervas – R\$ 45,00/kg

——— **Opções de sobremesa:**

-Opções grandes:

Torta de baunilha com frutas frescas - 25cm, R\$ 150,00 (serve até 15 pessoas)

Cheesecake de doce de leite argentino com uma generosa cobertura de doce de leite - 25cm, R\$ 140,00 (serve até 15 pessoas)

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Torta cremosa de chocolate belga meio amargo e nibs de cacau – 25cm, R\$ 160,00 (serve até 15 pessoas)

Cheesecake com calda de frutas vermelhas- 25cm, R\$ 140,00 (serve até 15 pessoas)

Pudim de leite condensado com baunilha e calda de caramelo – serve até 10 pessoas, R\$ 80,00

- Opções de canapés doces:

Brownie de chocolate meio amargo com nozes, doce de leite e farelo de cacau – R\$ 2,50/ unidade

Mini torta de lemon curd com marshmallow – R\$ 2,00/ unidade

Mini bolo de cenoura com brigadeiro - R\$ 2,00/ unidade

Cheesecake com calda de frutas vermelhas – R\$ 2,50/ unidade

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wyuicuisine



instagram.com/wyuicuisine



Observações importantes:

- A comida será entregue fresca em embalagens descartáveis (basta montar e aquecer). E não se preocupe! Seu pedido será acompanhado de um manual de instruções com a melhor maneira de finalizá-lo.
- O pedido deve ser feito com pelo menos 7 dias de antecedência ou estará sujeito a disponibilidade de agenda.
- Pedido mínimo R\$200,00 + frete.
- Taxa de entrega sob consulta.
- Forma de pagamento: transferência bancária (para efetivação do pedido, solicitamos pagamento antecipado de 50% do valor total – Banco Itaú)

Itaú 341

Ag.: 0740

Walkyria Maria Fagundes

Cc.: 14348-2

CNPJ: 28.623.057/0001-66

Caso necessite de mais informações, estamos à disposição.

Walkyria e Ygor.

Walkyria Fagundes & Ygor Lopes

(11) 94446-8953 (11) 95775-4748

www.wyuicuisine.com.br ✉ contato@wyuicuisine.com.br



facebook.com/wycuisine



instagram.com/wyuicuisine