



### **PETISCOS (escolher 4)**

- Meatballs com molho agridoce Thai, gergelin e cebolinha
- Bruschetta - tomate com manjericão
- Batata rústica - fritas com alho e alecrim. Acompanha molho aioli com páprica
- Mini folhado de mix de cogumelos frescos
- Mini pasteis de queijo
- Rosbife na tostada com mostarda Dijon, pickles e cebote
- Mini croque monsieur - presunto Royale com queijo Emmental, no pão italiano coberto com béchamel e parmesão gratinado
- Brandade de bacalhau com tostadas
- Mini quiche Lorraine (bacon e queijo)
- Canapé de queijo Boursin (cabra) com geléia de damasco
- Mini folhado de tomate, azeitona pretas, queijo de cabra e manjericão
- Canapé de queijo gorgonzola com nozes tostadas
- Espetinho de queijo coalho com mel
- Ceviche de peixe branco com limão, cebola roxa, coentro e um leve toque de pimenta
- Salada caprese no palito com tomatinho cereja, muçarela de búfala e manjericão
- Dadinhos de tapioca com mel de engenho
- Canapé no palito de muçarela de búfala, azeitona e salaminho
- Tartar de Filet Mignon com tostada

### **PRATOS VOLANTES servidos em cumbucas (escolher 2)**

- Ravioli recheado de muçarela com molho bolonhesa, bacon, azeitonas pretas e manjericão
- Risoto de bacalhau
- Baião de dois - Arroz com feijão fradinho, cubinhos de filet mignon, bacon e queijo coalho
- Tira de salmão grelhado com risoto de alho poró
- Picadinho de filet mignon com cubinhos de cenoura - servido com arroz branco, farofa e banana da terra grelhada
- Lula grelhada com batatinhas a provençal e aioli
- Lasanha Bolonhesa
- Nhoque de mandioquinha com ragú de carne
- Frango ao curry com cuscuz marroquino, pedacinhos de legumes, ervas e amêndoas tostadas
- Boeuf Bourguignon (Paleta bovina cozida lentamente no vinho tinto com cenoura, cogumelos e bacon) servido com purê de batata





- Risoto de vinho tinto com tiras de filet mignon
- Polenta com Ragú de linguiça toscana
- Tiras de filet mignon com molho de mostarda em grãos e fritas
- Peixe no molho de açafrão e arroz com lasca de amêndoas tostadas
- Fraldinha desfiada na cerveja preta com purê rústico de batata com cebola caramelizada
- Ravioli recheado com abóbora e nozes acompanhado de ragú de costela
- Moqueca de peixe com arroz de coco e farofa de dendê
- Risoto de abóbora com carne seca
- Nhoque de batatas no molho Alfredo (molho branco com ervilhas frescas, presunto Royale e parmesão)

### **PRATOS VEGETARIANOS (escolher 1)**

- Penne com tomate cereja, manjeriço, alcaparras e muçarela de búfala
- Polenta com Ragú de mix de cogumelos
- Nhoque de mandioquinha com creme de espinafre, pedaços de gorgonzola e nozes tostadas
- Risoto de abóbora com queijo de cabra Bousin e hortelã
- Salada grega com queijo Fetta, azeitonas pretas, pepino, tomate cereja, cebola roxa e hortelã
- Arroz Indiano com açafrão, lentilha, damasco, especiarias e castanha de caju
- Ravioli de muçarela com molho pomodoro Basilico
- Risoto de mix de cogumelos frescos
- Penne com molho gorgonzola e nozes

### **SOBREMESA (escolher 1)**

- Mini torta holandesa
- Mini Profiteroles - recheio de brigadeiro coberto com ganache de chocolate meio amargo e pistache
- Brownie com castanha do Pará e sorvete
- Frutas grelhadas com sorvete
- Tartellete Citron de limão Siciliano e merengue queimado no maçarico
- Tartellete de ganache de chocolate com avelã
- Queijadinha com sorvete de creme





- Mini Éclair - recheio de doce de leite, coberta com ganache de chocolate meio amargo e castanha do Pará
- Mini Mil folhas com creme de baunilha e cobertos com açúcar de confeiteiro
- Sorvete + Sorvete diet

### **CUSTO -**

**160 reais (por pessoa)**

### **BEBIDAS (por pessoa)**

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café - 39 reais

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café + Cerveja (Stella) - 60 reais

Água + Refrigerante + Suco + Chá Gelado + Café + Cerveja (Stella) + Drinks + Caipirinha - 85 reais

Rolha - Vinhos e espumantes - 45 reais - Whiskey - 99 reais

Vinhos, espumantes e destilados variam de acordo com a preferência\*

*\*Em nosso site é possível verificar nossa lista de vinhos*

Este orçamento não inclui serviço de valet, favor considerar 20 reais por carro





- Crianças: 1 até 4 anos não pagam e de 5 a 9 anos pagam 50%.
  - Será cobrado o número de pessoas contratadas. Pessoas excedentes serão cobradas após o evento. Pedimos que, caso haja alguma modificação no número de convidados, que nos seja informado com 10 dias de antecedência.
  - Em caso de cancelamento, com até 10 dias de antecedência, uma taxa de 25% é cobrada. Menos de 10 dias a taxa é de 50%.
  - Caso compareçam mais do que 10% convidados a mais do número Contratado, precisaremos COBRAR 150% DO VALOR por pessoa descrito nesta proposta. Por sermos um Bistrô, nossos produtos chegam diariamente bem fresquinhos. Não temos estoque de comidas e bebidas, precisamos nos organizar com antecedência para que tudo continue sendo um sucesso.
  - É recomendado VISITA TÉCNICA ao espaço pelos Fornecedores do Contratado, que poderão ocorrer nos horários de funcionamento da casa.
- OBS: todos os prestadores de serviço, deverão ser previamente autorizados pela coordenação do Margot Bistrot. Deverão assinar um TERMO DE RESPONSABILIDADE para preservação do espaço, bem como fornecer uma LISTA COM NOME, RG, E-MAIL e TELEFONE de todos os fornecedores 48h antes do evento.
- É recomendável a locação de um GERADOR blindado de 150Kva's para ficar em stand by, caso haja falta de energia da Eletropaulo. Podemos indicar um fornecedor.
  - Nosso som ambiente é tocado através de I-pod com nossa seleção musical, caso queiram basta trazer um I-pod com o playlist de vocês e colocamos no dia. É possível ter músicas separadas no lounge e salão principal.
  - De acordo com a LEI ANTI-FUMO nº 13541 de 07/05/2009 é proibido fumar nas dependências do Margot Bistrot.
  - A casa encerra as atividades às 01:00.
  - Horas Extras é cobrado o valor de R\$ 2.000 o valor da hora (somente serviço de bar).
  - A reserva só será efetuada mediante a confirmação via e-mail e pagamento do sinal na assinatura do contrato. O parcelamento padrão é de 50% de sinal e 50% uma semana antes do evento. Mas dependendo da data podemos negociar a forma de pagamento.
  - Visando atender as normas da Legislação sanitária vigente e ao rigoroso padrão de qualidade do Margot Bistrot, reservamos o direito de coletar amostras das preparações que serão servidas durante eventos que não foram produzidas internamente. Sendo assim teremos que RETIRAR AMOSTRAS de todos os produtos alimentícios, sólidos e líquidos, trazidos por vocês e sua Equipe no dia do evento que serão servidos aos seus Convidados.
  - Eventuais extras, como quebras de utensílios, quebras de objetos, consumos extras, convidados excedentes e possíveis multas deverão ser pagos no final do evento pelo contratante.
  - Pedimos que todas as solicitações e alterações sejam feitas via e-mail, assim evitamos dúvidas e mal entendidos.

