



Curso de Culinária Infantil em domicílio

2019

Aulas de “comidinha de verdade” em domicílio, para crianças a partir de 7 anos.
Estimulamos os pequenos a apreciarem a alimentação saudável,
e a cozinhareem com organização e segurança.

Opções de aulas

Pratos principais:

Panquecas de carne moída e molho de tomate
Papilote de frango com mussarela e tomate seco, purê de batatas
Mini-quiches de queijo e de presunto Parma
Spaghetti com almôndegas ao molho de tomate
Ovos mexidos com tomate, presunto e parmesão, torradas divertidas
Fettuccine à Carbonara
Baked Potatoes recheadas
Stroganoff de filet mignon, arroz branco
Mini-pizzas caseiras
Couscous marroquino com lascas de frango grelhado
Escondidinho de carne moída com purê de mandioquinha
Filet mignon ao molho mostarda com batatinhas rústicas
Frango à italiana (com brócolis, bacon e tomate cereja)
Yakisoba (macarrão oriental com shoyu, legumes e tirinhas de frango)
Bistecas ao molho Barbecue, batatas de forno
Saint Peter com crosta de limão Siciliano, Arroz de coco
Frango à Parmigiana assado
Mini cheeseburgers com Salada Ceasar
Farfalle Tricolore (Brócolis, Tomate Seco e Mussarela de Búfala)
Tortinha de Carne no ramequim, salada verde ao molho honey-moustard
Frango com logurte grego e Especiarias
Lasanha à Bolonhesa
Penne ao molho de queijo com bifinho de filé mignon
Peixe de forno perfumado
Lascas de frango empanadas com couscous ao Parmesão, Sufilê de abobrinha
“Brasileirinho”: arroz, feijão e bife!
Franguinho com bacon assado na cerveja
Mac & Cheese



Sobremesas:

Petit Gateau
Crêpes de Nutella
Mousse de chocolate
Merengue de morangos
Brownie com pedaços de chocolate branco
Cheesecake fácil de morangos
Banana assada com farofa crocante
Pancakes com mel e frutas frescas
Salame de chocolate
Torta de chocolate com M&Ms
Pain Perdu com compota de morangos (French Toast)
Arroz doce
Bolo Brigadeiro
Bolo Bem-Casado
Bolo de cenoura com calda de chocolate
Tartelettes de limão com merengue
Mousse de maracujá
Tartelettes de frutas com massa folhada
Bolo Kit Kat
Mini-quindins
Delícia de morangos com iogurte
Tarte Tatin com sorvete de creme (torta de maçã “ao contrário”)
Brigadeiro e bicho-de-pé com confeitos coloridos
Bolo de iogurte com morangos frescos
Mini-churros com doce de leite
Bolo de coco molhadinho
Muffins integrais de banana com canela

Informações práticas:

1. Valor da aula para 1 ou 2 crianças: R\$ 390. A partir de 3 alunos: R\$ 175 cada. A partir de 5 alunos: R\$ 150 cada.
2. Cada aula é composta por 02 receitas (1 prato e 1 sobremesa).
3. Enviamos antecipadamente a lista de ingredientes, com dicas de onde/como comprá-los.
4. Disponibilizamos eventuais utensílios especiais necessários para as aulas.
5. Forma de pagamento: - aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula;
- alunos fixos: pagamentos mensais, até o dia 5 de cada mês.
6. Aulas canceladas com até 48hs de antecedência podem ser reagendadas no prazo de 30 dias, de acordo com a disponibilidade de horários.
7. Chef Paula Passos (formada em Cuisine & Pâtisserie pela escola Le Cordon Bleu de Paris). Mais informações: www.cuisinedesamis.com.