



Curso de Culinária Infantil em domicílio

2024

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

Opções de aulas

Salgados:

Baked Potatoes recheadas
Bifinhos com salada Juliana (“das churrascarias”: com palmito, batata palha e molho especial)
Bistecas ao molho Barbecue, batatas de forno
Bolinhas de queijo
Bolinhas de arroz
“Brasileirinho”: arroz, feijão e bifeacebolado
Bruschettas de tomate e manjeriço
Carpaccio de carne com molho especial e salada
Croque Monsieur com molho Béchamel
Dadinhos de tapioca com mel
Empanadas argentinas de carne
Enroladinhos de salsicha
Escondidinho de carne moída com purê de mandioquinha
Esfihas de carne
Estrogonofe de filet mignon (ou de frango), arroz branco
Farfalle Tricolore (brócolis, tomate seco e mozzarella de búfala)
Fettuccine à Carbonara
Filé à Parmegiana com fritas
Filé mignon ao molho mostarda com Batatinhas rústicas
Fish & Chips com molho tártaro
Folhadinhos de queijo
Frango à italiana (com brócolis, bacon e tomate cereja)
Frango Cordon Bleu (recheado com presunto e queijo) com farfalle na manteiga
Franguinho assado com bacon e Creme de milho
Fricassé de frango com arroz branco
Guacamole com nachos
Lasanha à Bolonhesa
Mac & Cheese
Medalhões de filet com arroz Biro-biro
Mini cheeseburgers caseiros
Mini pães de queijo

contato@cuisinedesamis.com • 5511 99915-6327 • www.cuisinedesamis.com



Mini pizzas caseiras
Mini quiches de queijo e peito de peru
Nuggets de frango assados com suflê de brócolis
Orange chicken com Gohan
Ovos mexidos com tomate, presunto e queijo, torradas divertidas
Panelinha de frango cremoso com cogumelos
Panquecas de carne moída e molho de tomate
Papilote de frango com muçarela e tomate seco, purê de batatas
Peixe de forno perfumado
Penne alla Vodka
Penne ao molho de queijo com bifinhos de filé mignon
Rolinho Primavera com molho agridoce (Harumaki de legumes)
Salmão com alecrim e Purê de batatas
Saint Peter com crosta de limão Siciliano, Arroz de coco
Sanduichinhos de carne louca
Salada ceasar com tirinhas de frango e croutons
Salpicão de frango
Sesame chicken (Frango Teriyaki) com Gohan
Spaghetti com almôndegas ao molho de tomate
Tarte Tatin de tomatinhos cereja
Tortinha de carne moída e legumes no ramequim
Yakisoba (macarrão oriental com shoyu, legumes e tirinhas de frango ou carne)

Doces:

Ambrosia (doce de leite caramelizado)
Arroz doce
Banana assada com farofa crocante
Blueberry muffins
Bolo Bem-Casado
Bolo Brigadeiro
Bolo Churros
Bolo de cenoura com calda de chocolate
Bolo de coco molhadinho
Bolo de fubá cremoso
Bolo de iogurte com morangos frescos
Bolo de laranja com calda açúcarada
Bolo gelado de doce de leite com crocante de Bis
Bolo Kit Kat
Bolo Mármore
Brigadeiro e bicho-de-pé com confeitos coloridos
Brownie com pedaços de chocolate branco
Cakepops



Cheesecake com calda de morangos
Choux Chantilly (carolinas de massa choux recheadas)
Cocada de forno
Cookies com gotas de chocolate
Crème Brûlée com baunilha em fava
Crêpes de Nutella
Cuca de mirtilos
Cupcake Red Velvet
Cupcakes decorados
Delícia de morangos com iogurte
Estrelas de massa folhada com compota de maçã
Financier de amêndoas com ganache de chocolate
Folhadinhos de maçã
Fondue de chocolate com frutas
Merengue de morangos
Madeleines
Milkshake de Ovomaltine
Mini pães de mel com cobertura de chocolate
Morangos com cobertura de chocolate
Mousse de chocolate
Mousse de maracujá
Mousse de queijo com goiabada cremosa (Romeu & Julieta)
Muffins integrais de banana com canela
Paçoquinha de colher
Pain Perdu com compota de morangos (French Toast)
Palha italiana
Pancakes com mel e frutas
Pastel de banana com canela
Pavê de chocolate
Petit Gateau
Pirulitos de Chocolate
Pudim de Claras
Pudim de leite
Rocamboles de doce de leite
Salame de chocolate
Tarte Tatin (torta de maçã “ao contrário”)
Tarte Tatin de manga
Tartelettes de frutas com massa folhada
Tartelettes de limão com merengue
Torta de chocolate com M&Ms
Torta gelada de Oreo
Trufas de chocolate



Informações práticas:

1. Cada aula é composta por 02 receitas (1 salgado e 1 doce).
2. Enviamos antecipadamente a lista de ingredientes, com dicas de onde/comprar.
3. Disponibilizamos eventuais utensílios especiais necessários para as aulas.
4. Valor da aula individual: R\$ 530; dois alunos: R\$ 570; a partir de 3 alunos: R\$ 210 por criança. Oferecemos desconto para grupos grandes. Obs: valores para aulas com até 3km de distância dos Jardins. Para outras regiões, consultem-nos.
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. Solicitamos que eventuais cancelamentos sejam comunicados com até 48hs de antecedência. Aulas canceladas com menor prazo serão consideradas aulas dadas.
7. Temos também a opção de aulas em inglês, francês ou espanhol. Neste caso, há um acréscimo de 20% sobre o valor total da aula.



Sobre a Chef: Paula Passos é formada em Publicidade pela FAAP e pós-graduada em Administração de Empresas pela FGV. Após muitos anos trabalhando em grandes agências de propaganda, Paula decidiu ir à França para se especializar em sua grande paixão, a gastronomia. Formou-se em cozinha e confeitaria pela Le Cordon Bleu de Paris, além de cursos de especialização em outras instituições como Ritz-Escoffier, Lenôtre, École Alain Ducasse e Institut Paul Bocuse. Hoje, Paula dá aulas de culinária e é Diretora de Bares & Restaurantes do Club Athletico Paulistano.