LE JAZZ BOULANGERIE

BUFFET DE ALMOÇO
SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

@lejazzboulangerie

Empresa B Certificada

PÃES & SANDUÍCHES*

OS OVOS E FRANGOS USADOS EM NOSSAS RECEITAS SÃO ORGÂNICOS

CESTA DE PÃES. Com manteiga e geleia — R$ 18,80

PÃO CAMPAGNE NA CHAPA COM MANTEIGA — R$ 14,80 | COM REQUEIJÃO R$ 18,30

QUEIJO QUENTE — R$ 30,80
Queijos meia cura e prato na chapa, servidos no forma rústico ou brioche

MISTO QUENTE — R$ 29,80
Presunto Royale e queijo meia cura, no forma rústico ou brioche

MISTO QUENTE NO CROISSANT — R$ 32,80
Presunto Royale e queijo meia cura

SANDUÍCHE DE OVOS MEXIDOS NO CROISSANT — R$ 30,80
2 ovos com flor de sal

BREAKFAST SANDWICH — R$ 40,30
Ovo frito com presunto Royale, queijo meia cura e bacon, no English muffin

CROQUE MONSIEUR [OU MADAME + R$ 6,50] — R$ 42,50
Misto quente francês, com presunto Royale, queijo meia cura e bechamel gratinado, no brioche. O Croque Madame leva um ovo caipira frito

BAURU TRADIÇÃO — R$ 41,80
Presunto Royale, rosbife, bacon, queijo meia cura, tomate, no forma rústico

SANDUÍCHE DE MINAS, TOMATE E ZAATAR — R$ 29,30
Queijo minas na chapa com tomate e zaatar, no forma rústico
SEM PÃO, COM OVO POCHÉ R$ 36,30

SANDUÍCHE DE SALADA DE ATUM — R$ 35,30
Com avocado, cebola roxa, alcaparras, anchovas e alface-americana

CLUB SANDWICH DE FRANGO — R$ 39,80
Peito de frango, avocado, bacon, maionese, picles, cebola, tomate e alface-americana, no pão de forma

MORTADELA NA FOCACCIA — R$ 42,30
Mortadela italiana com mozzarella de búfala, pesto e tomate confitado
OPÇÃO DE BERINJELA R$ 34,30

SANDUÍCHE DE CARNE ASSADA — R$ 48,80
Chapeada com sal grosso e queijo meia cura, na ciabatta. Acompanha molho chimichurri

SANDUÍCHE DE ROSBIFE — R$ 47,80
No pão de forma rústico, com queijo meia cura na chapa, picles e mostarda à l'ancienne

COM SALADA VERDE + R$ 17,80 | COM PÃO SEM GLÚTEN + R$ 6,80

** TAMBÉM SERVIMOS OS SANDUÍCHES SEM PÃO*

TARTINES

PAN TUMACA — R$ 23,80
Fatia de ciabatta tostada no azeite, com tomate ralado
COM PRESUNTO CRU E/OU ANCHOVAS R$ 41,10

TARTINE DE AVOCADO — 1/2 R$ 27,80 | R$ 39,80
Pão campagne tostado com azeite, avocado amassado, flor de sal, semente de abóbora e brotos
COM OVO POCHÉ + R$ 7,00 | COM SALMÃO DEFUMADO + R$ 19,30

OVOS & OUTROS

2 OVOS FRITOS, MEXIDOS OU POCHÉ — R$ 26,80 | COM BACON R$ 34,60
Acompanha uma fatia de pão campagne na chapa

OVOS ÁRABES — R$ 43,30
2 ovos fritos com zaatar, hommus, tomates confitados, pepinos e azeitonas. Acompanha fatia de pão barbari

EGGS BENEDICT
2 ovos poché, com molho hollandaise, no English muffin torrado, nas opções:

BACON E PRESUNTO DEFUMADO — 1/2 R$ 31,80 | R$ 49,00
SALMÃO DEFUMADO — 1/2 R$ 38,50 | R$ 59,50

GALETTES DE TRIGO SARRACENO — GLUTEN FREE
Crepe típico da região da Bretanha, feito com farinha de sarraceno, naturalmente sem glúten

SABORES
COMPLET: Presunto Royale, queijo gruyère e ovo — R$ 39,80
CHÈVRE: Cogumelos-de-paris, espinafre e queijo de cabra — R$ 43,50
ITALIANO: Mortadela, mozzarella de búfala, tomate e manjericão — R$ 41,50
SALMÃO: Salmão defumado, creme azedo e espinafre — R$ 45,50

EXTRAS

LEITE VEGETAL	R$ 6,30	TOMATES PICADOS	R$ 5,30
REQUEIJÃO	R$ 7,30	BACON	R$ 7,80
MAPLE	R$ 6,80	COGUMELOS-DE-PARIS	R$ 10,30
GELEIA DE MORANGO OU FIGO	R$ 6,80	BACON E PRESUNTO DEFUMADO	R$ 16,80
FATIA DE PÃO CAMPAGNE	R$ 7,30	PRESUNTO CRU	R$ 17,30
OVO POCHÉ OU FRITO	R$ 7,00	SALADA VERDE	R$ 17,80
NUTELLA	P R$ 8,30 | G R$ 14,30	ANCHOVAS	R$ 17,30
SORVETE DE CREME	R$ 16,30	SALMÃO DEFUMADO	R$ 19,30

BUFFET DE ALMOÇO À VONTADE | **R$ 89,50**
BUFFET INFANTIL ATÉ 10 ANOS | **R$ 51,50**
DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

Seleção de pratos típicos franceses, preparados diariamente com ingredientes frescos. Folhas variadas, legumes e grãos, proteínas assadas e/ou grelhadas.

PARA COMPARTILHAR

SELEÇÃO DE QUEIJOS — R$ 51,50
Canastra, chabichou e parmesão

PRATO DE FRIOS — R$ 50,50
Presunto cru, mortadela italiana com pistache e salame Pirineus. Acompanha picles e cesta de pães

PARA TODAS AS HORAS

NOUVEAU: GRELHADO COM SALADA — R$ 56,50
130g de filé mignon ou sobrecoxa de frango desossada. Acompanha folhas variadas, cebola roxa, tomate sweet grape, azeitonas pretas, amêndoas laminadas e molho

SOPA DO DIA | Acompanha torradinhas — R$ 28,50

QUICHE DO DIA — FATIA R$ 35,50 | COM SALADA R$ 51,80

TORTA DE FRANGO — FATIA R$ 34,50 | COM SALADA R$ 50,80

PIZZA ROMANA EM PEDAÇO | Veja os sabores do dia — R$ 23,80

SALADA MEDITERRÂNEA — R$ 48,50
Folhas variadas, grão-de-bico, tomate-cereja, pepino, avocado, cebola roxa, azeitonas pretas e queijo de ovelha
BACON CROCANTE + R$ 6,50 | OVO COZIDO + R$ 7,00

NOUVEAU: RIGATONI SAUCE CHAMPIGNON — R$ 79,00
Massa curta ao molho cremoso de cogumelos e espinafre

VIENNOISERIE

PÃO DE QUEIJO — R$ 10,80
PÃO DE QUEIJO MULTIGRÃOS — R$ 13,80
GOUGÈRE — R$ 12,80
CROISSANT — R$ 14,30
CROISSANT COM PRESUNTO & QUEIJO — R$ 21,80
FOLHADO DE SALSICHA — R$ 14,30

PALMIER — R$ 10,80
PAIN AU CHOCOLAT — R$ 15,80
CINNAMON ROLL — R$ 17,30
BOSTOCK [BRIOCHE COM CALDA DE LARANJA E FRANGIPANE DE AMÊNDOAS] — R$ 16,80
CROISSANT AUX AMANDES [FOLHADO COM CREME DE AMÊNDOAS] — R$ 19,80
PAIN AUX RAISINS [FOLHADO COM UVA-PASSA] — R$ 19,80
PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES [FOLHADO DE CHOCOLATE E CREME DE AVELÃ] — R$ 21,80
TARTE FINE AUX POMMES [FOLHADO DE MAÇÃS] — R$ 21,30
BRIOCHE PECÃ & CARAMELO — R$ 21,30
PAIN SUISSE — R$ 23,80
DANISH DE BAUNILHA, MORANGO & AMÊNDOAS — R$ 26,30
DANISH DE PISTACHE & FRAMBOESA — R$ 29,30
MIL-FOLHAS — R$ 28,80
MIL-FOLHAS DE PISTACHE — R$ 32,30
PANQUECAS AMERICANAS — R$ 24,80 | COM NUTELLA R$ 32,80 | COM MAPLE R$ 31,30
2 panquecas ao levain natural, com banana fatiada, manteiga e mel
PAIN PERDU — R$ 31,50
Rabanada francesa de brioche com Nutella

BOLOS & TORTAS

PAVLOVA [BOLO COM BASE DE MERENGUE, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO-SICILIANO] — R$ 15,80
BOLO CRÉMEUX DE CHOCOLATE — R$ 31,80
BOLO DO DIA — *PERGUNTE AOS ATENDENTES OS SABORES DISPONÍVEIS E VALORES*
TORTA DE RICOTA COM MIRTILO — FATIA R$ 26,80 | INTEIRA R$ 151,50
TARTE AU CITRON [TORTA DE LIMÃO-SICILIANO] — FATIA R$ 27,80 | INTEIRA R$ 136,50
TORTA DE MAÇÃS COM AMÊNDOAS — FATIA R$ 27,80 | INTEIRA R$ 151,50
TARTE AU CHOCOLAT [CHOCOLATE BELGA] — FATIA R$ 30,30 | INTEIRA R$ 155,30

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS ESTÃO SUJEITOS A DISPONIBILIDADE. PERGUNTE AOS NOSSOS ATENDENTES.

PARA ENCOMENDAS, SOLICITE O NOSSO CATÁLOGO

FRUTAS, IOGURTES & GRANOLA DA CASA

IOGURTE E GRANOLA — R$ 25,80

SALADA DE FRUTAS — R$ 28,30 | GRANOLA + R$ 8,00 | IOGURTE + R$ 10,00
Manga, abacaxi, mamão, maçã verde e maracujá

MEIA PAPAIA — R$ 13,30 | GRANOLA + R$ 8,00

VITAMINA MISTA — R$ 19,80
Laranja com mamão, banana e aveia

AÇAÍ

COM BANANA, MEL E GRANOLA — R$ 35,80
PORÇÕES EXTRAS:
BANANA OU MORANGO + R$ 6,30 | GRANOLA + R$ 8,00 | AMÊNDOAS LAMINADAS + R$ 9,80

SUCOS DE AÇAÍ: COM LARANJA — R$ 19,80
COM ÁGUA DE COCO — R$ 19,80

SUCOS*

**SUCOS PRODUZIDOS COM A FRUTA DA ESTAÇÃO. SUJEITOS A SAZONALIDADE*

1 FRUTA — R$ 16,30
Abacaxi | Abacaxi com capim-santo | Abacaxi com hortelã | Laranja | Limão | Melancia | Maracujá | Maracujá com capim-santo | Tangerina

2 FRUTAS — R$ 18,80
Laranja com abacaxi | Laranja com abacaxi e capim-santo | Laranja com morango | Melancia com limão e hortelã

ESPECIAIS

VERDE — R$ 19,80
Laranja, couve, abacaxi e gengibre

CITRONNADE A LA CÚRCUMA — R$ 19,80
Limão com cúrcuma, óleo de orégano e calda de agave

BETACAROTENO — R$ 19,80
Beterraba, cenoura, maçã e água de coco

DETOX — R$ 19,80
Couve, maçã verde, folha de salsão e água de coco

FRUITS ROUGES ET ORANGE — R$ 19,80
Frutas vermelhas, laranja e hortelã

SE PREFERIR MEL PARA ADOÇAR, PEÇA AOS ATENDENTES

COM LEITE VEGETAL + R$ 6,30

CAFÉS

Café
POR ELAS

ESPRESSO — R$ 9,50
ESPRESSO DUPLO — R$ 17,80
DESCAFEINADO — R$ 10,80
COADO — R$ 15,30
AMERICANO — R$ 10,30
MACCHIATO — R$ 13,30
MÉDIA — R$ 20,30
CAPPUCCINO — R$ 15,80
LATTE — R$ 15,80
ICED COFFEE — R$ 16,30
ESPRESSO TÔNICA — R$ 16,80
FRAPPUCCINO — R$ 22,80
MOCCA — R$ 23,80

CHOCOLATES

CHOCOLATE QUENTE — R$ 20,80
ACHOCOLATADO — R$ 13,80
Quente ou frio

INFUSÕES & CHÁS

EARL GREY | HORTELÃ | CAPIM-SANTO | CAMOMILA | ERVA-DOCE | LIMÃO, GENGIBRE E MEL | ENGLISH BREAKFAST | DARJEELING — R$ 12,30

MATCHA — R$ 15,80
Quente, com leite

MATE GELADO DA CASA — R$ 15,80
Com limão e xarope de açúcar

MATCHA GELADO — R$ 16,30
Com frutas vermelhas

MATCHA TÔNICA — R$ 16,80
Com limão e xarope de açúcar

CONHEÇA O NOSSO ESPAÇO DE EVENTOS!

É O LUGAR PERFEITO PARA COMEMORAÇÕES, ENCONTROS CORPORATIVOS, PALESTRAS E SEMINÁRIOS, WORKSHOPS, ENTRE OUTROS. OFERECE PACOTES FLEXÍVEIS E PERSONALIZADOS PARA ATENDER A QUALQUER TIPO DE FORMATO, EM UM SALÃO PRIVATIVO, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 60 PESSOAS.

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
011 99814-4483 | 011 3085-0576
e-mail: comercial.boulangerie@lejazz.com.br
@lejazzboulangerie

LE JAZZ BOULANGERIE

BUFFET DE ALMOÇO
SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

@lejazzboulangerie

Empresa B Certificada

PÃES & SANDUÍCHES*

OS OVOS E FRANGOS USADOS EM NOSSAS RECEITAS SÃO ORGÂNICOS

CESTA DE PÃES. Com manteiga e geleia — R$ 18,80

PÃO CAMPAGNE NA CHAPA COM MANTEIGA — R$ 14,80 | COM REQUEIJÃO R$ 18,30

QUEIJO QUENTE — R$ 30,80
Queijos meia cura e prato na chapa, servidos no forma rústico ou brioche

MISTO QUENTE — R$ 29,80
Presunto Royale e queijo meia cura, no forma rústico ou brioche

MISTO QUENTE NO CROISSANT — R$ 32,80
Presunto Royale e queijo meia cura

SANDUÍCHE DE OVOS MEXIDOS NO CROISSANT — R$ 30,80
2 ovos com flor de sal

BREAKFAST SANDWICH — R$ 40,30
Ovo frito com presunto Royale, queijo meia cura e bacon, no English muffin

CROQUE MONSIEUR [OU MADAME + R$ 6,50] — R$ 42,50
Misto quente francês, com presunto Royale, queijo meia cura e bechamel gratinado, no brioche. O Croque Madame leva um ovo caipira frito

BAURU TRADIÇÃO — R$ 41,80
Presunto Royale, rosbife, bacon, queijo meia cura, tomate, no forma rústico

SANDUÍCHE DE MINAS, TOMATE E ZAATAR — R$ 29,30
Queijo minas na chapa com tomate e zaatar, no forma rústico
SEM PÃO, COM OVO POCHÉ R$ 36,30

SANDUÍCHE DE SALADA DE ATUM — R$ 35,30
Com avocado, cebola roxa, alcaparras, anchovas e alface-americana

CLUB SANDWICH DE FRANGO — R$ 39,80
Peito de frango, avocado, bacon, maionese, picles, cebola, tomate e alface-americana, no pão de forma

MORTADELA NA FOCACCIA — R$ 42,30
Mortadela italiana com mozzarella de búfala, pesto e tomate confitado
OPÇÃO DE BERINJELA R$ 34,30

SANDUÍCHE DE CARNE ASSADA — R$ 48,80
Chapeada com sal grosso e queijo meia cura, na ciabatta. Acompanha molho chimichurri

SANDUÍCHE DE ROSBIFE — R$ 47,80
No pão de forma rústico, com queijo meia cura na chapa, picles e mostarda à l'ancienne

COM SALADA VERDE + R$ 17,80 | COM PÃO SEM GLÚTEN + R$ 6,80

**** TAMBÉM SERVIMOS OS SANDUÍCHES SEM PÃO***

TARTINES

PAN TUMACA — R$ 23,80
Fatia de ciabatta tostada no azeite, com tomate ralado
COM PRESUNTO CRU E/OU ANCHOVAS R$ 41,10

TARTINE DE AVOCADO — 1/2 R$ 27,80 | R$ 39,80
Pão campagne tostado com azeite, avocado amassado, flor de sal, semente de abóbora e brotos
COM OVO POCHÉ + R$ 7,00 | COM SALMÃO DEFUMADO + R$ 19,30

OVOS & OUTROS

2 OVOS FRITOS, MEXIDOS OU POCHÉ — R$ 26,80 | COM BACON R$ 34,60
Acompanha uma fatia de pão campagne na chapa

OVOS ÁRABES — R$ 43,30
2 ovos fritos com zaatar, hommus, tomates confitados, pepinos e azeitonas. Acompanha fatia de pão barbari

EGGS BENEDICT
2 ovos poché, com molho hollandaise, no English muffin torrado, nas opções:

BACON E PRESUNTO DEFUMADO — 1/2 R$ 31,80 | R$ 49,00
SALMÃO DEFUMADO — 1/2 R$ 38,50 | R$ 59,50

GALETTES DE TRIGO SARRACENO — GLUTEN FREE
Crepe típico da região da Bretanha, feito com farinha de sarraceno, naturalmente sem glúten

SABORES
COMPLET: Presunto Royale, queijo gruyère e ovo — R$ 39,80
CHÈVRE: Cogumelos-de-paris, espinafre e queijo de cabra — R$ 43,50
ITALIANO: Mortadela, mozzarella de búfala, tomate e manjericão — R$ 41,50
SALMÃO: Salmão defumado, creme azedo e espinafre — R$ 45,50

EXTRAS

LEITE VEGETAL	R$ 6,30	TOMATES PICADOS	R$ 5,30
REQUEIJÃO	R$ 7,30	BACON	R$ 7,80
MAPLE	R$ 6,80	COGUMELOS-DE-PARIS	R$ 10,30
GELEIA DE MORANGO OU FIGO	R$ 6,80	BACON E PRESUNTO DEFUMADO	R$ 16,80
FATIA DE PÃO CAMPAGNE	R$ 7,30	PRESUNTO CRU	R$ 17,30
OVO POCHÉ OU FRITO	R$ 7,00	SALADA VERDE	R$ 17,80
NUTELLA	P R$ 8,30 | G R$ 14,30	ANCHOVAS	R$ 17,30
SORVETE DE CREME	R$ 16,30	SALMÃO DEFUMADO	R$ 19,30

BUFFET DE ALMOÇO À VONTADE | **R$ 89,50**
BUFFET INFANTIL ATÉ 10 ANOS | **R$ 51,50**
DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

Seleção de pratos típicos franceses, preparados diariamente com ingredientes frescos. Folhas variadas, legumes e grãos, proteínas assadas e/ou grelhadas.

PARA COMPARTILHAR

SELEÇÃO DE QUEIJOS — R$ 51,50
Canastra, chabichou e parmesão

PRATO DE FRIOS — R$ 50,50
Presunto cru, mortadela italiana com pistache e salame Pirineus. Acompanha picles e cesta de pães

PARA TODAS AS HORAS

NOUVEAU: GRELHADO COM SALADA — R$ 56,50
130g de filé mignon ou sobrecoxa de frango desossada. Acompanha folhas variadas, cebola roxa, tomate sweet grape, azeitonas pretas, amêndoas laminadas e molho

SOPA DO DIA | Acompanha torradinhas — R$ 28,50

QUICHE DO DIA — FATIA R$ 35,50 | COM SALADA R$ 51,80

TORTA DE FRANGO — FATIA R$ 34,50 | COM SALADA R$ 50,80

PIZZA ROMANA EM PEDAÇO | Veja os sabores do dia — R$ 23,80

SALADA MEDITERRÂNEA — R$ 48,50
Folhas variadas, grão-de-bico, tomate-cereja, pepino, avocado, cebola roxa, azeitonas pretas e queijo de ovelha
BACON CROCANTE + R$ 6,50 | OVO COZIDO + R$ 7,00

NOUVEAU: RIGATONI SAUCE CHAMPIGNON — R$ 79,00
Massa curta ao molho cremoso de cogumelos e espinafre

VIENNOISERIE

PÃO DE QUEIJO — R$ 10,80
PÃO DE QUEIJO MULTIGRÃOS — R$ 13,80
GOUGÈRE — R$ 12,80
CROISSANT — R$ 14,30
CROISSANT COM PRESUNTO & QUEIJO — R$ 21,80
FOLHADO DE SALSICHA — R$ 14,30

PALMIER — R$ 10,80
PAIN AU CHOCOLAT — R$ 15,80
CINNAMON ROLL — R$ 17,30
BOSTOCK [BRIOCHE COM CALDA DE LARANJA E FRANGIPANE DE AMÊNDOAS] — R$ 16,80
CROISSANT AUX AMANDES [FOLHADO COM CREME DE AMÊNDOAS] — R$ 19,80
PAIN AUX RAISINS [FOLHADO COM UVA-PASSA] — R$ 19,80
PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES [FOLHADO DE CHOCOLATE E CREME DE AVELÃ] — R$ 21,80
TARTE FINE AUX POMMES [FOLHADO DE MAÇÃS] — R$ 21,30
BRIOCHE PECÃ & CARAMELO — R$ 21,30
PAIN SUISSE — R$ 23,80
DANISH DE BAUNILHA, MORANGO & AMÊNDOAS — R$ 26,30
DANISH DE PISTACHE & FRAMBOESA — R$ 29,30
MIL-FOLHAS — R$ 28,80
MIL-FOLHAS DE PISTACHE — R$ 32,30
PANQUECAS AMERICANAS — R$ 24,80 | COM NUTELLA R$ 32,80 | COM MAPLE R$ 31,30
2 panquecas ao levain natural, com banana fatiada, manteiga e mel
PAIN PERDU — R$ 31,50
Rabanada francesa de brioche com Nutella

BOLOS & TORTAS

PAVLOVA [BOLO COM BASE DE MERENGUE, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO-SICILIANO] — R$ 15,80
BOLO CRÉMEUX DE CHOCOLATE — R$ 31,80
BOLO DO DIA — *PERGUNTE AOS ATENDENTES OS SABORES DISPONÍVEIS E VALORES*
TORTA DE RICOTA COM MIRTILO — FATIA R$ 26,80 | INTEIRA R$ 151,50
TARTE AU CITRON [TORTA DE LIMÃO-SICILIANO] — FATIA R$ 27,80 | INTEIRA R$ 136,50
TORTA DE MAÇÃS COM AMÊNDOAS — FATIA R$ 27,80 | INTEIRA R$ 151,50
TARTE AU CHOCOLAT [CHOCOLATE BELGA] — FATIA R$ 30,30 | INTEIRA R$ 155,30

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS ESTÃO SUJEITOS A DISPONIBILIDADE. PERGUNTE AOS NOSSOS ATENDENTES.

PARA ENCOMENDAS, SOLICITE O NOSSO CATÁLOGO

FRUTAS, IOGURTES & GRANOLA DA CASA

IOGURTE E GRANOLA — R$ 25,80

SALADA DE FRUTAS — R$ 28,30 | GRANOLA + R$ 8,00 | IOGURTE + R$ 10,00
Manga, abacaxi, mamão, maçã verde e maracujá

MEIA PAPAIA — R$ 13,30 | GRANOLA + R$ 8,00

VITAMINA MISTA — R$ 19,80
Laranja com mamão, banana e aveia

AÇAÍ

COM BANANA, MEL E GRANOLA — R$ 35,80
PORÇÕES EXTRAS:
BANANA OU MORANGO + R$ 6,30 | GRANOLA + R$ 8,00 | AMÊNDOAS LAMINADAS + R$ 9,80

SUCOS DE AÇAÍ: COM LARANJA — R$ 19,80
COM ÁGUA DE COCO — R$ 19,80

SUCOS*

**SUCOS PRODUZIDOS COM A FRUTA DA ESTAÇÃO. SUJEITOS A SAZONALIDADE*

1 FRUTA — R$ 16,30
Abacaxi | Abacaxi com capim-santo | Abacaxi com hortelã | Laranja | Limão | Melancia | Maracujá | Maracujá com capim-santo | Tangerina

2 FRUTAS — R$ 18,80
Laranja com abacaxi | Laranja com abacaxi e capim-santo | Laranja com morango | Melancia com limão e hortelã

ESPECIAIS

VERDE — R$ 19,80
Laranja, couve, abacaxi e gengibre

CITRONNADE A LA CÚRCUMA — R$ 19,80
Limão com cúrcuma, óleo de orégano e calda de agave

BETACAROTENO — R$ 19,80
Beterraba, cenoura, maçã e água de coco

DETOX — R$ 19,80
Couve, maçã verde, folha de salsão e água de coco

FRUITS ROUGES ET ORANGE — R$ 19,80
Frutas vermelhas, laranja e hortelã

SE PREFERIR MEL PARA ADOÇAR, PEÇA AOS ATENDENTES

COM LEITE VEGETAL + R$ 6,30

CAFÉS

Café
POR ELAS

ESPRESSO — R$ 9,50
ESPRESSO DUPLO — R$ 17,80
DESCAFEINADO — R$ 10,80
COADO — R$ 15,30
AMERICANO — R$ 10,30
MACCHIATO — R$ 13,30
MÉDIA — R$ 20,30
CAPPUCCINO — R$ 15,80
LATTE — R$ 15,80
ICED COFFEE — R$ 16,30
ESPRESSO TÔNICA — R$ 16,80
FRAPPUCCINO — R$ 22,80
MOCCA — R$ 23,80

CHOCOLATES

CHOCOLATE QUENTE — R$ 20,80
ACHOCOLATADO — R$ 13,80
Quente ou frio

INFUSÕES & CHÁS

EARL GREY | HORTELÃ | CAPIM-SANTO | CAMOMILA | ERVA-DOCE | LIMÃO, GENGIBRE E MEL | ENGLISH BREAKFAST | DARJEELING — R$ 12,30

MATCHA — R$ 15,80
Quente, com leite

MATE GELADO DA CASA — R$ 15,80
Com limão e xarope de açúcar

MATCHA GELADO — R$ 16,30
Com frutas vermelhas

MATCHA TÔNICA — R$ 16,80
Com limão e xarope de açúcar

CONHEÇA O NOSSO ESPAÇO DE EVENTOS!

É O LUGAR PERFEITO PARA COMEMORAÇÕES, ENCONTROS CORPORATIVOS, PALESTRAS E SEMINÁRIOS, WORKSHOPS, ENTRE OUTROS. OFERECE PACOTES FLEXÍVEIS E PERSONALIZADOS PARA ATENDER A QUALQUER TIPO DE FORMATO, EM UM SALÃO PRIVATIVO, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 60 PESSOAS.

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
011 99814-4483 | 011 3085-0576
e-mail: comercial.boulangerie@lejazz.com.br
@lejazzboulangerie