



Curso de Culinária Infantil em domicílio

2021

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

Opções de aulas

Salgados:

Panquecas de carne moída e molho de tomate
Papilote de frango com muçarela e tomate seco, purê de batatas
Mini-quiches de queijo e peito de peru
Spaghetti com almôndegas ao molho de tomate
Fettuccine à Carbonara
Baked Potatoes recheadas
Estrogonofe de filet mignon (ou de frango), arroz branco
Mini-pizzas caseiras
Couscous marroquino com tirinhas de frango grelhado
Escondidinho de carne moída com purê de mandioquinha
Filet mignon ao molho mostarda com Batatinhas rústicas
Ovos mexidos com tomate, presunto e queijo, torradas divertidas
Frango à italiana (com brócolis, bacon e tomate cereja)
Yakisoba (macarrão oriental com shoyu, legumes e tirinhas de frango ou carne)
Bistecas ao molho Barbecue, batatas de forno
Saint Peter com crosta de limão Siciliano, Arroz de coco
Frango ou filet à Parmigiana com fritas
Mini cheeseburgers caseiros
Farfalle Tricolore (Brócolis, Tomate Seco e Mussarela de Búfala)
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, Suflê de cenoura
“Brasileirinho”: arroz, feijão e bife
Franguinho assado com bacon e Creme de milho
Mac & Cheese
Medalhões com arroz Biro-biro
Tortinha de carne moída, Brócolis refogado
Frango Teriyaki com Gohan
Mini pães de queijo
Esfihãs de carne

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



Croque Monsieur com molho Béchamel
Berinjela à Parmegiana
Arroz Marroquino (com frango desfiado e amêndoas)
Folhadinhos de queijo
Salada ceasar com lascas de frango e croutons
Enroladinho de salsicha
Fricassé de frango com arroz branco
Guacamole com tortillas de milho
Pão de mandioquinha com peito de peru
Frango Xadrez com Arroz Chop Suey
Coxinhas de frango
Casquinha de siri
Bruschettas de tomate e manjericão
Bolinhos de arroz
Frango Cordon Bleu (recheado com presunto e queijo) com farfalle na manteiga
Empanadas argentinas de carne

Doces:

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
Cupcakes decorados
Pancakes com mel e frutas quadradinhas
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
Bolo de iogurte com morangos frescos
Bolo de coco molhadinho
Tartelettes de limão com merengue
Mousse de maracujá
Tartelettes de frutas com massa folhada
Bolo Kit Kat
Delícia de morangos com iogurte
Tarte Tatin com sorvete de creme (torta de maçã “ao contrário”)



Brigadeiro e bicho-de-pé com confeitos coloridos
Mini-churros com doce de leite
Muffins integrais de banana com canela
Paçoquinha de colher
Cookies com gotas de chocolate
Bolo de laranja com calda açucarada
Pão de mel com cobertura de chocolate
Bananas flambadas com sorvete de creme
Morangos com cobertura de chocolate
Ambrosia (doce de leite caramelizado)
Fondue de chocolate com frutas
Gelado de doce de leite com crocante de Bis
Mini cheesecakes com calda de morango
Cocada de forno
Cupcake Red Velvet
Milkshake de Ovomaltine
Mousse de morangos
Pavê de chocolate
Bolo de fubá cremoso
Folhadinhos de maçã
Madeleines

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 para 1 ou 2 crianças: R\$ 425. A partir de 3 alunos: R\$ 190 cada. A partir de 6 alunos: 170 cada. 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.
5. Aulas canceladas com até 48hs de antecedência podem ser reagendadas no prazo de 30 dias, de acordo com a disponibilidade de horários.
6. Temos também a opção de aulas em inglês, francês ou espanhol. Neste caso, há um acréscimo de 10% 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*.