



## *Curso de Culinária Infantil em domicílio*

2025

Aulas de “comidinha de verdade” em domicílio, para crianças a partir de 3 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 churrasarias”: 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  
Mini pizzas caseiras

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



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  
Pão de batata recheado com catupiry  
Papilote de frango com muçarela e tomate seco, purê de batatas  
Peixe de forno perfumado  
Penne alla Vodka  
Penne ao molho de queijo com bifeinhos de filé mignon  
Rolinho Primavera com molho agri-doce (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 chocolate de caneca  
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 açucarada  
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  
Torta de chocolate com M&Ms  
Torta gelada de Oreo  
Trufas de chocolate  
Waffle com sorvete e ganache de chocolate



### Informações práticas:

1. Cada aula é composta por 02 receitas (1 salgado e 1 doce). Caso as crianças sejam menores de 7 anos, a Chef orienta as receitas mais indicadas.
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 um ou dois alunos: R\$ 590; a partir de 3 alunos: R\$ 235 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 3 dias 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.