

# CAFÉ DA MANHÃ

Aos sábados, das 9h às 11h.

Café, leite ou chá, suco de laranja, salada de frutas, croissant, geleia, manteiga, mel, pão da casa e pão de chocolate pequeno

Ovos mexidos ou omelete

Omelete de queijo e presunto

Salada de frutas

Porção de geleia, manteiga e requeijão

Porção de frios (presunto premium e queijo emental)

Porção de manteiga (Aviação)

## PETITES DUCHESSE

Nossos *petites duchesse*, ou como são conhecidos hoje, *éclairs*, são produzidos com a clássica massa *choux* em diversos recheios deliciosos. Estão sempre prontos e novinhos para explodir na boca, ao dar a primeira dentada. Podem ser encomendados em quantidades e formatos especiais, como miniaturas.

### Reliquese

É um tipo de *éclair* servido no século XIX, no formato de uma freirinha, por isso o nome. É recheado e coberto com ganache de chocolate.

### Le Chou à la Crème ou Sonho Francês

Massa *choux* recheada com um leve creme de baunilha, como um sonho.

### Paris Brest

Massa *choux* assada com lascas de amêndoas e recheada com creme de amêndoas.

### Éclairs com recheios de:

Creme Pâtissier

Chocolate

Doce de Leite

### Carolinas com recheios de:

Creme Pâtissier

Chocolate

Doce de Leite



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press

# PRESSTISSERIE NO SEU EVENTO

A Presstisserie possui muitas sugestões de canapés e *finger foods* salgados, minidoces e sobremesas em taças para eventos. Consulte-nos para montar uma sugestão de cardápio com orçamento pelo fone: **51 3085.5888**

Horário de Atendimento:  
De segunda a sexta, das 10h às 22h30.  
Sábados, das 9h às 22h30.  
Domingos e feriados, das 10h às 19h.



PRESSTISSERIE

A Confeitaria de Presst

# MINIDOCES PARA ENCOMENDAR

Encomenda mínima de 12 unidades - (3,5cm)

**Carolinas** (creme, doce de leite e chocolate)

**Petit Ganache**

Panelinha de massa doce crocante recheada com ganache de chocolate meio amargo.

**Petit Ganache de Chocolate Branco**

Panelinha de massa doce crocante recheada de ganache de chocolate branco.

**Mini Éclair** (creme, doce de leite e chocolate)

**Mini Mil Folhas Duplas** (doce de leite)

**Mini Mil Folhas Simples** (doce de leite)

**Mini Tarte Truffe**

**Mini Tarte Roussilon**

**Mini Ópera**

**Mini Ópera de Frutas Vermelhas**

**Mini Palha Italiana**

**Mini Vol Au Vent com Creme de Ovos e Canela**

**Mini Vol Au Vent sem Recheio**

# SALGADOS PARA ENCOMENDAR

**Vol Au Vent**

**de Palmito**

mín. 6 unid.

acima de 12 unid.

**Vol Au Vent**

**de Cogumelos**

mín. 6 unid.

acima de 12 unid.

**Mini quiche de alho francês, queijo ou lorraine**

Alguns produtos necessitam que a encomenda seja feita com 24 horas de antecedência. Informe-se

# VIENNOISERIE

A nossa *viennoiserie* segue as mais clássicas receitas europeias. São **croissants**, **pains au chocolat**, **pains aux raisins**, **palmiers** e muitos outros produtos que remetem o paladar de quem os prova às mais conceituadas *pâtisseries* francesas ou vienenses. São todos produzidos diariamente na parte da tarde, para garantir o frescor, a crocância e as texturas.

## Brioche (porção com 3 un.)

Uma *viennoiserie* criada pelos franceses da Normandia no século XVI, o brioche lembra um pãozinho, porém com uma massa mais rica e saborosa.

## Croissant Clássico

Como os franceses gostam.

## Croissant de Goiaba

O clássico *croissant* assado com goiabada.

## Pain au Chocolate

Massa de brioche folhada assada e recheada com chocolate belga.

## Pain aux Raisins

Também conhecidos como *danichs* são recheados com creme *pâtissier* e passas brancas.

## Palmier

Aquela deliciosa orelha feita de massa folhada, bem fininha e crocante sem igual.

## Pão de Queijo Francês (porção com 3 un.)

O pão de queijo especial e delicioso feito com queijo *gruyère*.

## Bolo Chiffon (fatia)

Uma fatia de bolo ultramacio e leve.

## Madeleine (porção com 3 un.)

## Cheesecake de Framboesa

O tradicional cheesecake com toque especial do Press. Massa crocante, recheio que desmancha na boca, coberto com deliciosa framboesa.

## Porção de Pão de Queijo sem glúten (porção com 3 un.)

## Porção de Fatias de Brioche (porção com 3 un.)



# PARA ENCOMENDAS

## TORTAS INTEIRAS REDONDAS (12 fatias)

### Tarte Truffe

Fina camada de brownie coberta com truças de chocolate meio amargo e ao leite e chantilly de chocolate com crocante de amêndoas caramelizadas.

### Due Latte

Torta de biscoit jocond de amêndoas recheada com ganaches de chocolate branco e chocolate meio amargo.

### Tarte à la Crème D'orange et Café

Torta de laranja com creme de café em base e recheio de biscoit jocond de chocolate.

## TORTAS INTEIRAS QUADRADAS

### Tiramisú (12x20cm) - 5 fatias

### Tiramisú (27x20cm) - 11 fatias

Creme de queijo mascarpone intercalado de finas camadas de génoise embebidas em café e coberto por raspas de chocolate.

### Ópera (12x18cm) - 6 fatias

### Ópera (27x20cm) - 15 fatias

Doce tipicamente europeu com biscoit de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate.

### Torta de Mil Folhas (4 a 15 unid. - unid = 7x7 cm).....

R\$ = R\$ do sabor x unids. escolhidas.

## KITS DE TORTAS E DOCES

Tarte Truffe Med.

Tarte Truffe Peq.

Due Latte Med.

Due Latte Peq.

Tarte Roussilon Peq.

Tarte à la Crème  
D'orange et Café

Tiramisú

Ópera

Paris Brest

Massa choux assada com lascas de amêndoas e recheada com creme de amêndoas.

Le Chou à la Crème

Sonho Francês

Massa choux recheada com leve creme de baunilha.

Éclair (creme, doce de leite, chocolate e pralinè)



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press

# MILLEFEUILLES

*A tradicional receita de mil folhas francesa, com massa folhada feita com a melhor das manteigas. Montadas de hora em hora para que estejam sempre crocantes e leves, nossas mil folhas podem ser montadas em formatos grandes por encomenda. Porém, sugerimos degustar em nossa loja ou levar para consumo rápido, pois a umidade pode prejudicar a crocância.*

Mil folhas clássicas nos seguintes sabores:

Creme Pâtissier

Doce de Leite

Schmier de Uva com Nata

Morango com Nata (montado na hora)

Chocolate

# VERRINES

*Sobremesas clássicas em taça, perfeitas para servir em festas\* ou degustar aqui.*

Creme de Marzipan com Chocolate

Manjar de Morango

Tiramisú

Torta de Limão

Copo Damasco

*\*Para encomendas, é necessário deixar caução devido ao uso das taças.*

# TARTES E GATEAUX

Nossas tortas, tarteletes, mousses e outras delícias da pâtisserie europeia. Podem ser encomendadas em quantidades maiores e nos formatos médio e minidoce.

**Due Latte**

Torta de *biscuit jocond* de amêndoas recheada com ganaches de chocolate branco e chocolate meio amargo.

**Tarte Truffe**

Fina camada de *brownie* coberta com truças de chocolate meio amargo e ao leite e *chatilly* de chocolate com crocantes de amêndoas caramelizadas.

**Tarte au Chocolat Amer**

Exclusiva combinação de camadas de mousse de chocolate meio amargo intercaladas com creme de leite condensado. Vale a pena experimentar.



**PRESSTISserie**

A Confeitaria do Press

## Tarte Roussilon

Finas camadas de *gênoise* embebidas em calda de damasco com recheio de creme de amêndoas e damasco.

## Ópera

Doce tipicamente europeu com *biscuit* de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate.

## Bundle Pomme

Doce europeu muito sofisticado, de maçã e creme marzipan, acompanhado de creme *chantilly*.

## Holandesa

Uma torta individual de creme holandês, biscoito crocante de mel, coberto de chocolate.

## Apple Pie

Tortinha de maçã, a tradicional. Igual à da vovó Donald.

## Tarte à la Crème D'orange et Café

Torta de laranja com creme de café, *biscuit jocond* de chocolate e base *sablé*.

## Palha Italiana

Uma delícia preparada com leite condensado, nozes e puro chocolate.

## Petit Gâteau

O *petit gâteau* do Press é famoso! Sempre acompanhado com sorvete de *vanilla*.

## Petit Gâteau Diet

Feito especialmente para quem faz restrição de açúcar. Servido com sorvete de creme *diet* (sem adição de açúcar) e calda de chocolate diet.

Dica: os nossos produtos podem ser levados em lindas caixas. São também delicados presentes.

# CAPPUCCINOS E LATTES

Preparados por baristas do Press Café com leite fresco.

## Caffè Latte

Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara maior.

## Caffè Latte Descafeinado

Nosso saboroso latte sem cafeína.

## Caffè Latte Pequeno

Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara do espresso.

## Caffè Latte Pequeno Descafeinado

Nosso saboroso latte na xícara pequena, descafeinado.

## Caffè Lacrima

A saborosa crema do leite com um espresso *ristretto* ao fundo, em perfeita harmonia.

## Pressppuccino

O verdadeiro *cappuccino* italiano feito por baristas campeões.

## Pressppuccinino

O clássico *cappuccino*, só que pequeno.

## Pressppuccino com Panna

Aquele verdadeiro *cappuccino* italiano com um toque americano de *chantilly*.

## Pressppuccinino com Panna

## Mocaccino

Espresso, chocolate cremoso italiano e leite vaporizado coberto com raspas de chocolate meio amargo.

## Black Love

A incrível combinação do espresso *ristretto* e o nosso exclusivo e delicioso chocolate quente na xícara do espresso.

## Black Love Doppio

Espresso e o delicioso chocolate na xícara maior coberto com raspas de chocolate meio amargo.

## Chocolate

Chocolate quentinho e cremoso, como os do inverno europeu.

## Chocolate Pequeno

Na xícara pequena do espresso.

## Chantilly em porção



# CAFÉS ESPECIAIS

## Dolce Latte Macchiato

A combinação perfeita do café e leite, com doce de leite cremoso e toques de canela.

## In Love

Em uma metade do copo, press, na outra metade, leite condensado. É só mexer e delirar.

## Café com Pimenta

Receita vencedora no Primeiro Concurso de Baristas do Press. Pimenta da Jamaica, massala, amaretto e leite condensado. Criação: Lorena Caleffi.

## Presspuccino Speciale

Cappuccino da casa com mel campeiro, ristretto em dobro, gengibre, leite vaporizado e um toque de canela. Prove esta delícia.

## Dream

Espresso, Cointreau e leite condensado coberto com uma gostosa camada de creme de *chantilly*.

## Café coado Hario V60

Café moido em grão, Press Exótico.



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press

# QUICHES, VOL AU VENTS E PIZZAS

Nossas quiches também seguem receitas europeias. E nossos *vol au vents* são de derreter na boca. As quiches e os *vol au vents* também podem ser encomendados. São perfeitos para uma delicada refeição.

## Quiche Lorraine

## Quiche Quatro Queijos

## Quiche Alho Poró

## Vol au Vent de Cogumelos

## Vol au Vent de Creme de Palmito

## Pizza Capri

Deliciosa massa fininha e crocante, coberta com molho de tomate italiano, mozzarella e manjericão.

## Pizza de Rúcula com Tomate Seco

Tapete de rúculas frescas e tiras de tomate seco.

# CASSE-CRÔUTE

Alguns clássicos sanduíches franceses preparados na hora. Para quem quer fazer uma delicada refeição ou um lanche.

## Croque Monsieur

Croque de crocante pão de forma com presunto premium, queijo *gruyère*, tudo gratinado no forno. Um clássico das *pâtisseries* e *cafeteries* francesas.

## Croque Madam

O croque *monsieur* coberto com um ovo estalado.

## Baguette Paris

Baguete crocante recheada de tomate *concassé*, queijo *brie* francês, rúculas frescas, uma pitada de flor do sal e manteiga.

## Baguette Lyon

Baguete crocante recheada com rosbife de *filé mignon*, maionese de estragão, tomate e ovos cozidos.

## Baguette Jambon à L'os-beurre au Emmental

Nada como uma baguete crocante recheada com presunto premium, queijo *emmental* e manteiga.

## Petit Baguette Jambon à L'os-beurre au Emmental

Um sanduichinho *petit* recheado com presunto premium, queijo *emmental* e manteiga.

## Croissant Recheado

Produzidos na nossa confeitaria, são recheados com presunto premium e queijo *emmental*, quentinhos e fresquinhos, iguais aos de Punta.

**Sugestão:** peça seu croque ou baguete com uma salada.

# SALADAS

Saladas clássicas, delicadas e sofisticadas. Fresquinhas e montadas na hora, ideais para pedir com uma quiche, um *voul au vent* ou um de nossos sanduíches.

## Salada Niçoise

Talvez a mais clássica salada francesa. Ovos cozidos, atum, pimentão vermelho sem pele, azeitonas pretas, vagem holandesa, batatinhas cozidas e tomates sem pele e sem semente, sobre cama de alface americana e acompanhada de fatias de brioques.

## Salada Chèvre Chaud

Uma sofisticada salada com folhas coloridas, beterrabas grelhadas, *champignons* fatiados, folhas de rúcula e duas fatias de brioche com queijo de cabra derretido.

## Salada Lyon

Rúculas, *rosbiife de file mignon*, abobrinha grelhada e maionese de estragão.

## Folhas Coloridas

Folhas coloridas da estação temperadas com vinagrete suave de mel e duas fatias de brioche.

## Vinagrete Francês

Folhas coloridas temperadas com vinagrete francês acompanhado de duas fatias de brioche.



# ESPRESSOS DO PRESS

Nossos espressos são preparados com um blend de grãos tipo arábico da variedade Catuaí Amarelo e Catuaí Vermelho, todos provenientes da Fazenda Pessegueiro na região de Mogiana, no interior de São Paulo. Os grãos são colhidos manualmente quando estão maduros e são secos da maneira tradicional, ao sol, com a polpa, conferindo ao nosso espresso uma doçura inigualável.

## Espresso

O saboroso espresso do Press extraído com 50ml.

## Espresso Descafeinado

Nosso tradicional espresso com 50ml sem cafeína.

## Espresso Ristretto

Como os italianos tomam. São 30ml com os melhores óleos do café.

## Espresso Carioca

O tradicional espresso com 50ml, porém mais suave.

## Espresso Romano

Espresso com raspas de limão. Vale experimentar o sabor.

## Espresso com Panna

Espresso com uma porção de *chantilly*.

## Espresso Doppio

O espresso duplo.

## Espresso Doppio Descafeinado

O espresso duplo descafeinado naturalmente.

## Espresso Cortado

Para os italianos *macchiato*, espresso coberto com a crema do leite vaporizada.

## Espresso Cortado Doppio

*Macchiato doppio*, nosso espresso duplo coberto com a crema do leite vaporizada.

# CAFÉS GELADOS

## Indochina

Uma bebida deliciosa! Gelo de café, café gelado, leite condensado e leite de coco em copo alto.

## Cappuccino Ice

O cappuccino do Press, gelado, numa deliciosa receita exclusiva

Com creme de *chantilly*

## Freddo Tradicionalle

Sorvete de vanilla batido com um press e coberto com creme *chantilly*. Pra beber no canudo.

## Freddo Al Limone

Espresso batido com sorvete de creme e coberto com raspas de limão e creme *chantilly*. Super-refrescante e diferente.

## Press Shake

Como o shake americano. Sorvete de creme batido com calda de chocolate e servido em taça para beber no canudo.

## Press Gelado

Espresso batido, cheio de espuma e gelado.



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press

# REFRIGERANTES E REFRESCOS

Suco Natural de Laranja

Limonada Suíça

Pepsi, Pepsi Light, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Teem e Tônica

Lipton Ice Tea de Pêssego

Água Mineral sem Gás

Água Mineral com Gás

H2OH!

Limão Espremido

## CHÁS

Nacionais

Importados

Chá Gelado Cítrico

Chá Gelado Hortelã

Chai Latte

Com leite, gengibre, canela, cravo e calda de açúcar mascavo.

## CERVEJAS

Cerveja Stella Artois Long Neck

Cerveja Bohemia Long Neck

Cerveja Budweiser Long Neck

Cerveja Corona

## LICORES E DESTILADOS

Liqueur de Café 18° (cálice)

Johnnie Walker Red Label (dose)

Baileys (cálice)

Johnnie Walker Black Label (dose)

# CARDÁPIO DE ALMOÇO DO NOSSO BISTRÔ

**COUVERT** (opcional - 2 pessoas)

(opcional - individual)

## ALMOÇO EXECUTIVO

(Segunda a Sexta)

**Entrada** - Todos os pratos são servidos com saladinha temperada com vinagrete francês e fatia de brioche na chapa.

Saint Peter com legumes grelhados ao molho belle meunière

Beef à Doré, purê de batata com alho francês e tomate concassé com maionese estragão

Franco cítrico ao molho gruyère, arroz com açafrão e batatas crocantes

Paillard de filé mignon com spaghetti ao molho de gruyère

Picadinho de alcatra escondido no gratin de batata doce

Ravióli de massa fresca, preparado aqui mesmo, recheado com queijo gruyère e manjeriço, coberto com sugo especialíssimo

## MENU ALMOÇO

(Sábados e Domingos)

Camarão com arroz thai e amêndoas ao molho de espumante

Saint Peter com legumes grelhados ao molho belle meunière

Beef à Doré, purê de batata com alho francês e tomate concassé com maionese estragão

Franco cítrico ao molho gruyère, arroz com açafrão e batatas crocantes

Paillard de filé mignon com spaghetti ao molho de gruyère

Omelete de camarão com mini-folhas ao vinagrete francês

Picadinho de alcatra escondido no gratin de batata doce

Ravióli de massa fresca, preparado aqui mesmo, recheado com queijo gruyère e manjeriço, coberto com sugo especialíssimo



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press

## ESPUMANTES

Taça Garrafa

Lírica Brut – Brasil

Hermann Bossa Brut – Brasil

Kriter Rosé – França

Clericot (Jarra de Frutas) outubro a março

Você escolhe o vinho ou espumante.

## VINHOS BRANCOS

Cálice Garrafa

Franz Künstler Riesling Estate

Trocken QbA 2010 – Alemanha

Colomé Torrontés 2012 - Argentina

Alain Brumont Gros Manseng/Sauvignon

VdP Côtes de Gascogne 2011 – França

## VINHOS ROSÉS

Cálice Garrafa

Sorin Terra Amata Côtes de

Provence 2011 – França

## VINHOS TINTOS

Cálice Garrafa

Saurus Malbec 2011 – Argentina

Terranoble Carmenere Reserva 2011 – Chile

Luis Cañas Rioja Crianza 2009 – Espanha

François Labet Pinot Noir

L'Île de Beauté 2011 – França

## VINHOS DE SOBREMESA

Cálice

Caprili Moscadello di Moltalcino 2010 – Itália

Warre's Porto Traditional

LBV 2001 – Portugal

Nossas taças e cálices são de 150ml (exceto vinhos de sobremesa - 50ml).  
A safra poderá sofrer variações.



PRESSTISSERIE

A Confeitaria do Press