

dafiti com.br

CALÇADOS FEMININOS

SAIBA MAIS SAIBA MAIS SAIBA MAIS SAIBA MAIS SAIBA MAIS

COMPRE AGORA
parcelas a partir de
R\$ 19,90



facebook
acompanhe o Basilico

twitter
siga-nos!

tudo

Noticias	Receitas	Cozinhar	Comer	Beber	Fumar	Viajar	Cultura	Comprar
Arquivo	SOS	Especiais	Blogs	Mercado	Newsletter	Cadastro	Colunistas	Blogueiros

/ Comer

CASAS FAZEM MENU ESPECIAL PARA A SEMANA DA FRANÇA, EM SP

Publicado em 12/06/2012 15:33:29

Curtir 1
 Tweet 0
 +1 0
 Pin it



Fachada do L'Amitié, uma das casas que participam do evento / Imagem: divulgação

Da Redação

Nada como ter uma boa desculpa para ir a um restaurante novo ou pedir novamente aquele prato. Para os apaixonados pela gastronomia francesa, eis a oportunidade.

Entre os dias 15 e 24 de junho, a Câmara de Comércio da França-Brasil em São Paulo promoverá a Semana Francesa. O objetivo é divulgar a *art de vivre* do país, pela gastronomia, música, cinema e assim por diante. Para nós, é mais um bom motivo para estar diante de alguma çarrola fumegante.

Vídeos Cadastro

Refogado de vitela - Mark Bittman

Publicidade



O L'Entrecôte de Paris é um restaurantes participantes do evento / Imagem: Divulgação

Algumas casas prepararam menus especiais ou destacaram pratos para o evento. A seguir quem participa e alguns dos menus:

Boualngerie Mercure Grand Hotel
20% de desconto em todos os produtos

Rua Sena Madureira, 1355, São Paulo. Tel.: (11) 3201 0800

Brie Restô

Na casa da chef Eliane Carvalho, será servido um menu-degustação (R\$89) com as seguintes sugestões: vol-au-vent com alho-poró, brie e saladinha com vinagrete de framboesa, champignons gratinados; fettuccine ao creme; filé-mignon au poivre vert e purê e para finalizar, um crème brûlée au pistache.

Rua Dr. Melo Alves, 216 - Jardins. Tel.: (11) 3063-4838



EMPREGO certo

ANUNCIAR CURRÍCULO!
7 DIAS GRÁTIS!

- [Administrativa](#)
- [Manutenção](#)
- [Comercial e Vendas](#)
- [Telemarketing](#)
- [Informática, TI e Internet](#)
- [Industrial](#)
- [Educação](#)
- [Enfermagem](#)

São mais de 200 mil vagas para você.

NOTÍCIAS



Bacalhoeiro

Casa lusitana tem jantar harmonizado e workshop de doces típicos



Direto da Úmbria

Friccô promove festival de trufas pretas a partir desta quinta



Para os celíacos

Restaurante Quattrino inclui seis pratos sem glúten no menu



Sem agrotóxicos

Recém-aberta Shanti & Li oferece doces com ingredientes orgânicos



Menu de inverno

Josephine traz novas sugestões para o cardápio durante a estação mais fria



Em Moema

Creperia de grupo francês, Flying Pan abre primeira loja brasileira

[ver mais notícias](#)

MERCADO GOURMET



Estácio

Abertas as inscrições para o vestibular de Gastronomia e Hotelaria



Philadelphia no SPRW 2012

Restaurantes servem opções criadas com o ingrediente durante o festival



Importadora 2.0

Mistral disponibiliza catálogo de rótulos em aplicativo para iPad



Dica do sommelier

Projeto do Sofitel Rio de Janeiro oferece dicas no Facebook

[Na mala](#)



Champignon gratinado do Brie Restô / Imagem: Divulgação/Mauro Holanda

Ça-va Restaurant Menu sob consulta

Rua Carlos Comenale 277 - Cerqueira César. Tel.: (11) 3285 4548

Grand Hyatt – Eau French Grill

O jantar elaborado pelo chef Laurent Hervé terá uma massa folhada de vieras, camarão e lula ao molho Nantua; peito de galinha caipira servido com batata sauté, bacon, cebolinha, queijo azul com pera e redução de catuaba.

Para finalizar, mousse de chocolate tradição, puro origem 62% carioca de Macaé. O jantar custa R\$ 90, por pessoa, e inclui uma taça de vinho e bebidas não alcoólicas - água, sucos, refrigerantes e café.

Avenida das Nações Unidas, 13.301 - Brooklin. Tel.: (11) 2838-1234

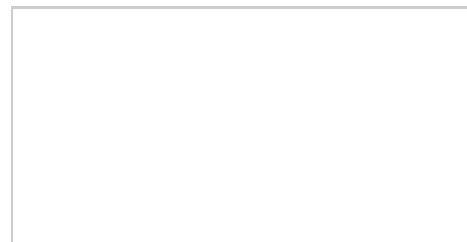


Peculiaridades do transporte de
vinhos em viagens



Paco & Lola
Bodega espanhola apresenta seu
rótulo 100% Albariño

COMUNIDADE





O chef do Eau, Laurent Hervé, criou um menu exclusivo para o evento / Imagem: Marina Fuentes

L'Amitié Restaurant

O chef Yann Corderon preparou para o evento um menu fechado a R\$ 65, por pessoa.

Como entrada haverá uma salada de peito pato defumado com aspargo verde, berinjela defumada e vinagrete de frutas vermelhas. A opção de prato principal é coelho com molho mostarda e tagliatelli na manteiga. Para sobremesa, uma tradicional tarte tartin com sorvete de creme.

Rua Manoel Guedes, 233 – Itaim. Tel.: (11) 3078-5919

L'Aperô Bar & Bistrô

No cardápio da semana haverá duas opções de entrada, prato principal e sobremesa. O cliente deverá escolher uma de cada e o valor será de R\$ 50, por pessoa.

As opções de entrada são : creme de abóbora com hortelã ou salada verde com croquete de raclete. Como prato principal: boeuf bourguignon com tagliatelli ou folhado de queijo boursin com tomate e salada. Para a sobremesa é possível escolher entre uma verrine de chutney de morango ou chutney de morango com sorvete de limão.

Rua Mourato Coelho, 1343 - Pinheiros. Tel.: (11) 3814-2445

L'Entrecôte de Paris

Não haverá menu especial. O tradicional cardápio da casa oferece couvert, entrada de folhas verdes, o corte especial de contra-filé e uma sobremesa a R\$ 62.

Rua Pedroso Alvarenga, 1135 – Itaim. Tel.: (11) 3078-6942

Le Buteque

Menu sob consulta.

Rua Haddock Lobo, 1.416 – Jardins. Tel.: (11) 3083-3737

Saint German

Menu sob consulta.

Rua Pe. João Manuel, 190 - Itaim

La Brasserie Erick Jacquin

O menu especial para o evento, a R\$ 135, por pessoa, inclui entrada, prato principal e

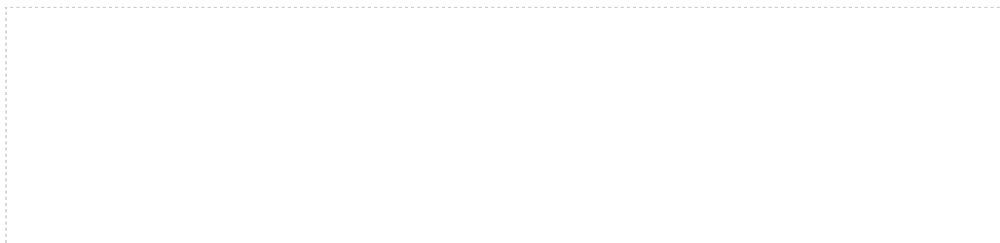
sobremesa.

Entre as entradas, há as vieiras grelhadas, pontas de aspargos e emulsão de Crémant d'Alsace e, entre os principais sugeridos, robalo ao vapor perfumado com ervas e alcachofra e molho de martini extra seco. Uma das opções de sobremesa é o mil-folhas de baunilha.

Rua Bahia, 683 – Higienópolis. Tel.: (11) 3826-5409

Veja também:

[Wine Festival promete 2.000 rótulos para venda e degustação](#)
[Bassoleil comemora 35 anos de carreira com aplicativo para iPad](#)
[Receita de boeuf bourguignon do chef Bassoleil](#)



Escreva para redacao@basilico.com.br

Veja outras notícias do Basílico

 Envie esta notícia |  Versão para impressora

Compartilhe

 Facebook |  Twitter |  Digg |  Del.icio.us |  Yahoo! Buzz |  LinkedIn

 Myspace |  Reddit

