Menu de
NATAL
2026

LE HAIM



ENTRADAS

UMA SELEÇÃO DE SABORES E
COMBINAÇÕES CUIDADOSAMENTE PENSADAS
PARA DAR INÍCIO À SUA CELEBRAÇÃO.

TERRINE DE GORGONZOLA

com damasco

R$239,00 | atende 6 pessoas





TERRINE DE BACALHAU

trufado e pecãn

R$299,00 | atende 6 pessoas

PÊRAS AO VINHO

recheadas com roquefort
e pistache

R$219,00 | 4 unidades





TERRINE SALMÃO

gravilax com camarões

R$329,00 | atende 6 pessoas

QUEIJO BRIE

na massa filo com geleia de frutas vermelhas

R$379,00 | atende 8 pessoas





ROSBIFE AO ESTILO PASTRAME

com salsa de jabuticaba picante

R$299,00 | atende 4 pessoas

BURRATA COM TOMATES

confitados, azeitonas negras
ao pesto de hortelã

R$249,00 | atende 6 pessoas





CANOLLI DE GERGELIM

recheado com parma e cream
cheese ou damasco trufado

R$259,00 | 6 unidades



FIGO COM PARMA

recheado com
camembert e mel

R$269,00 | 6 UNIDADES

PRATOS PRINCIPAIS



RECEITAS ESPECIAIS PARA
UMA CEIA INESQUECÍVEL,
COM SABOR E SOFISTICAÇÃO.

PERNIL DE CORDEIRO

recheado com búfala e espinafre
com salsa cremosa de hortelã

R$630,00 | atende 6 pessoas





PERU INTEIRO

laqueado com laranja
e vinho do porto

R$890,00 | atende 12 pessoas

BACALHAU À LAGAREIRO

com batatas ao murro, pétalas de cebola e mini pimentões

R$790,00 | 6 postas





TORNEDOR DE FILÉ-MIGNON

com crosta de cogumelos e aspargos frescos e salsa merlot

R$690,00 | 6 tornedores

CAMARÕES

com creme de Hadoock
e pimenta rosa

R$690,00 | atende 4 pessoas
5 camarões por pessoa





TENDER LAQUEADO

com geleia de figo e
frutas cítricas

R$590,00 | atende 8 pessoas

PORCHETTA RECHEADA

com burrata, parma, azeitonas pretas e tomate seco

R$399,00 | atende 6 pessoas





LOMBO TRANÇADO

com bacon na cama de mil folhas de batata e salsa turca

R$390,00 | atende 6 pessoas

PERNIL NATALINO

com batatas, alho e
salsa roti aromática

R$790,00 | atende 12 pessoas





ROLO DE FILÉ TRUFADO

com alho porro, pão preto,
amêndoas e salsa de funghi

R$650,00 | atende 6 pessoas

SALMÃO AO ESPUMANTE

com uvas verdes

R$620,00 | 6 postas





TROUXA DE FILÉ WELLINGTON

com salsa de
mostarda Dijon

R$590,00 | 6 unidades

ACOMPANHAMENTOS

COMBINAÇÕES QUE VALORIZAM
OS SABORES E COMPLEMENTAM
A CEIA.

SORRENTINE 3 QUEIJOS

com salsa pomodoro e pesto de manjericão

R$290,00 | atende 6 pessoas





ARROZ COM LENTILHA

bacon e cebola roxa caramelizada

R$109,00 | atende 6 pessoas

BATATA RECHEADA

ao brie e presunto de parma

R$190,00 | 6 unidades





FAROFA NATALINA

Bacon, castanhas e
frutas cristalizadas

R$159,00 | 6 unidades



TORTA DE BACALHAU

R$490,00 | atende 10 pessoas

TORTA DE CAMARÃO

R$490,00 | atende 10 pessoas

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRY

R$330,00 | atende 10 pessoas

QUICHE DE FIGO E PRAMA

R$290,00 | atende 10 pessoas





QUICHE DE COGUMELOS

R$290,00 | atende 10 pessoas

SALADAS

FRESCOR E LEVEZA EM
COMPOSIÇÕES QUE TRAZEM
EQUILÍBRIO À CEIA.

SALADA DE BACALHAU

com grão de bico, azeitonas
azapas e pimentões

R$390,00 | atende 6 pesssoas





MIX DE FOLHAS VERDES

com figos flambados, lascas
de parmesão e parma
(molho: salsa americana)

R$290,00 | atende 6 pesssoas

SOBREMESAS

DOCES CRIAÇÕES QUE
DESPERTAM OS SENTIDOS
E CELEBRAM BONS MOMENTOS.

TORTA DESCONSTRUÍDA

de morango com brownle
e creme pâtisserie

R$390,00 | atende 10 pessoas





ÁRVORE NATALINA

com trufas de pistache
e cereja

R$429,00 | 90 unidades de trufas

TORTA DESCONSTRUÍDA

de nozes com baba de moca

R$390,00 | atende 10 pessoas





MOUSSE DE CHOCOLATE

com caramelo salgado

R$390,00 | atende 10 pessoas



TORTA DE MAÇÃ

com nozes peca

R$360,00 | atende 15 pessoas

OBSERVAÇÕES

OS VALORES E AS QUANTIDADES PODEM SER AJUSTADOS DE ACORDO COM O NÚMERO DE PESSOAS QUE PARTICIPARÃO DA SUA CEIA.

AS PREPARAÇÕES PODERÃO SER ENTREGUES EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS OU, SE PREFERIR, VOCÊ PODERÁ NOS ENTREGAR SEUS VASILHAMES, NOS QUAIS MONTAREMOS AS PREPARAÇÕES ESCOLHIDAS COM O MAIOR CARINHO. A ENTREGA DOS VASILHAMES DEVERÁ ACONTECER NOS DIAS 17 E 18 DE DEZEMBRO, EM HORÁRIO COMERCIAL.

TODAS AS PREPARAÇÕES SERÃO ENTREGUES COM ORIENTAÇÕES PARA FINALIZAÇÃO, CASO HAJA NECESSIDADE. TUDO MUITO FÁCIL, NÃO SE PREOCUPE!

OFERECEMOS O SERVIÇO DE CEIA COMPLETA, COM PROFISSIONAIS E MONTAGEM. CASO TENHA INTERESSE, CONSULTE NOSSO TIME COMERCIAL.

OS PAGAMENTOS DEVERÃO SER REALIZADOS VIA PIX OU DEPÓSITO EM CONTA.

PARA RECEBER AS PREPARAÇÕES EM SUA CASA, CONSULTE NOSSA EQUIPE.

LE HAIM

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

@lehaimgastronomia

31 98335-4915

www.lehaimgastronomia.com.br

