



## Lista de preços

Doce	Quantidade	Valor
Folhadinhas de alheira de caça e tâmara	12 individuais	15,00 €
Bôla de carne	12 individuais	16,80 €
Rolinhos de salmão fumado e espinafres	12 individuais	18,00 €
Trouxinhas de alheira e chutney de três pimentos	12 individuais	16,80 €
Quiche de espargos	12 individuais	18,00 €
Quiche de pato e cogumelos frescos	12 individuais	21,60 €
Quiche de frango e bacon	12 individuais	20,40 €
Quiche de espargos	Unidade	22,00 €
Quiche de pato e cogumelos frescos	Unidade	25,00 €
Quiche de frango e bacon	Unidade	24,00 €
Paté de salmão fumado	200g	13,00 €
Recheio de sapateira	350g	18,00 €



Os pedidos de entradinhas só se podem colocar no âmbito de uma encomenda de doces.



As unidades inteiras de quiche servem cerca de 16 porções.



A partir da quantidade mínima para as unidades individuais poderão ser feitos pedidos em múltiplos de 6.



Todos os produtos são elaborados de forma completamente artesanal, sem recurso a quaisquer aditivos, conservantes, bases ou cremes instantâneos.



Esta é a nossa oferta mais sentida mas produzimos outros salgados e/ou formatos a pedido, preço sob consulta.



Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

## O pormenor...

O doce	A diferença
<b>Folhadinhos de alheira de caça e tâmara</b>	Com uma massa tipicamente familiar, a folhada, aqui fazemos contrastar a alheira de caça com o doce da tâmara. Delicioso!
<b>Bôla de carne</b>	Tão tradicional esta entradinha...mas enche sempre mais do que um sentido!
<b>Rolinhos de salmão fumado e espinafres</b>	O salmão fumado combinado com os espinafres bringidos e um toque de queijo creme...é um acepipe fantástico!
<b>Quiche ou mini-quiche</b>	Esta entradinha é sempre bem-vinda e pode assumir inúmeros recheios: espargos verdes; pato desfiado com cogumelos frescos salteados; frango desfiado com bacon salteado e milho.
<b>Paté de salmão fumado</b>	Um paté pouco comum mas não menos saboroso para os apreciadores de salmão, onde é bem sentido o toque da pimenta rosa.
<b>Trouxinhas de alheira e chutney de três pimentos</b>	A massa filo é mais recente nas tradições gastronómicas mas extremamente versátil e realçando sempre o sabor dos outros ingredientes. Aqui fazemos contrastar a alheira de caça com uma compota de três pimentos agridoce.
<b>Recheio de sapateira</b>	Aquela entrada que associamos mesmo a momentos festivos... soa sempre a celebração!