



Le'Palô

Buffet

Cardápio 2025



CARDÁPIO PLUS

SALGADOS



- 4 Queijos
- Presunto e Queijo
- Calabresa com Muçarela
- Marguerita
- Bauru

DOCES

- Doce de leite
- Brigadeiro 50% Cacau
- Doce de leite com coco
- Prestígio





CARDÁPIO PREMIUM



SALGADOS

- 4 Queijos
- Presunto e Queijo
- Calabresa com Muçarela
- Marguerita
- Bauru
- Frango com catupiry
- Rúcula
- Milho, Queijo e Orégano

DOCES

- Doce de leite
- Brigadeiro 50% Cacau
- Doce de leite com coco
- Prestígio
- + Fruta (Banana)

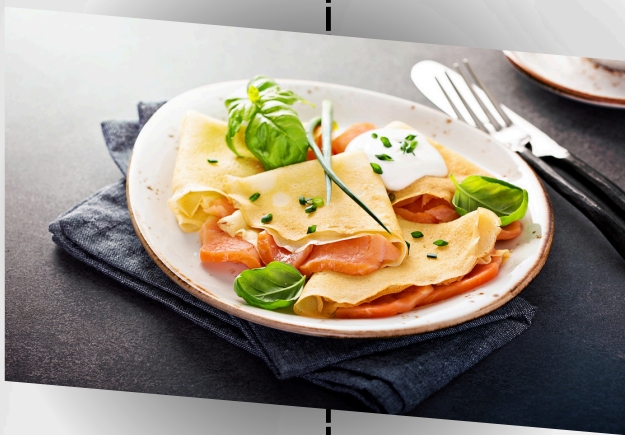




CARDÁPIO PLATINUM

SALGADOS

- 4 Queijos
- Presunto e Queijo
- Calabresa com Muçarela
- Marguerita
- Bauru
- Frango com catupiry
- Rúcula
- Milho, Queijo e Orégano
- Carne Seca
- Camarão
- Brócolis com Bacon
- Palmito



DOCES

- Doce de leite
- Brigadeiro 50% Cacau
- Doce de leite com coco
- Prestígio
- Nutella
- Romeu e Julieta
- Suzete
- Beijinho
- + Fruta (Banana e Morango)





ACOMPANHAMENTOS



SALGADOS

- Saladas
- Molho Branco
- Queijo Ralado
- Batata Palha

DOCES

- Sorvete
- Amendoim
- Calda de Sorvete



ENCERRAMENTO DO EVENTO



- Café
- Licor (Platinum)
- Balas
- Bolacha como degustação no café (Pettfour)

ADICIONAIS

BEBIDAS

Complete o seu evento com bebidas e não se preocupe com mais nada. Nosso adicional inclui Coca Cola (Normal e Zero) além de água mineral.

Aproveite a festa e deixe a parte das bebidas conosco!

* Estipulamos uma média de 700ml por convidado.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

EQUIPE DE TRABALHO

A equipe inicial conta com 3 funcionários uniformizados: 1 cozinheiro (preparo dos crepes), 1 auxiliar (reposição do buffet e retirada de itens usados) e 1 copeiro (lavagem da louça). No cardápio Plus, há apenas 1 crepeiro, pois os crepes são servidos em cone. O número de funcionários pode variar conforme a quantidade de convidados. O atendimento é padrão self-service, e o serviço de garçom para bebidas, entradas, bolo e café pode ser contratado à parte por R\$200,00 cada.



ESTRUTURA

A empresa chegará com 1h a 2h de antecedência para a montagem da estrutura. O contratante receberá todo o material necessário, incluindo:

- Mesas e chapas para preparo dos crepes
- Pratos de porcelana, talheres inox, ramequins para entrada, xícaras e pires, taças para bebidas e rechauds (exceto no cardápio Plus)
- Guardanapos descartáveis, entre outros itens

O serviço tem duração de 5 horas: 3h para salgados, cerca de 20 minutos de pausa e 1h40 para sobremesas, contadas a partir do horário inicial.

É necessário dispor de cozinha equipada com geladeira, pia, fogão, micro-ondas, descarte de lixo e espaço livre de 8m² para o buffet, além de vassoura, rodo, pá e pano para limpeza básica pós-evento. A qualidade do atendimento depende do espaço disponível.

Solicitamos informações sobre o acesso ao local, como escadas, horários de carga/descarga e possíveis restrições.



IMPORTANTE



LePalô

Buffet

As Chapas de Crepes Franceses são potentes e puxam muita energia. Portanto, sugerimos sempre aos clientes verificar se o local do evento possui **tomadas de 110v e 220v capazes de suportar chapas com até 60 amperes e 3600 watts de potência (para cada par de chapas necessárias).**

FORMAS DE PAGAMENTO

A empresa dispõe das seguintes condições de pagamento:

À vista - Pagamento total do valor no ato da reserva via transação bancária com bônus de 6% de desconto sobre valores de cardápio (exceto cardápio infantil).

Cartão de crédito - Pagamento total do valor no ato da reserva em até 5x sem juros (parcela mínima de R\$ 300,00).

Crianças entre 5 e 12 anos pagam 50% do valor do cardápio contratado, com limite de até 20% do número total de convidados contratados. Crianças com menos de 5 anos não são cobradas e não são contadas para fins de atendimento. Despesas extras como convidados excedentes, danos ou extravios de materiais, entre outros, deverão ser pagas no próximo dia útil após a data do evento por meio de transferência bancária.

OBSERVAÇÕES

- Os cardápios poderão ser extintos ou sofrer alterações sem aviso prévio.
- Itens de saladas e recheios podem sofrer variações conforme quantidade de convidados e disponibilidade de safra.
- A quantidade de alimentos é calculada, em média, em 700g por convidado contratado, abrangendo entradas, recheios salgados, molhos, recheios doces e sobremesas.
- A reserva só será considerada confirmada após o envio do e-mail de confirmação de reserva pela empresa contratada juntamente com o contrato assinado por ambas as partes.

FRETE: A combinar.



FAÇA SEU ORÇAMENTO

1194587-0419

