

# LE JAZZ BOULANGERIE

BUFFET DE ALMOÇO  
SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

@lejazzboulangerie

## PÃES & SANDUÍCHES\*

OS OVOS E FRANGOS USADOS EM NOSSAS RECEITAS SÃO ORGÂNICOS

CESTA DE PÃES Com manteiga e geleia	R\$ 18,50
PÃO CAMPAGNE NA CHAPA COM MANTEIGA	R\$ 14,50   COM REQUEIJÃO R\$ 18,00
QUEIJO QUENTE Queijos meia cura e prato na chapa, servidos no forma rústico ou brioche	R\$ 30,50
MISTO QUENTE Presunto Royale e queijo meia cura, no forma rústico ou brioche	R\$ 29,50
MISTO QUENTE NO CROISSANT Presunto Royale e queijo meia cura	R\$ 32,50
SANDUÍCHE DE OVOS MEXIDOS NO CROISSANT 2 ovos com flor de sal	R\$ 30,50
BREAKFAST SANDWICH Ovo frito com presunto Royale, queijo meia cura e bacon, no English muffin	R\$ 40,00
CROQUE MONSIEUR [OU MADAME + R\$ 6,50] Misto quente francês, com presunto Royale, queijo meia cura e bechamel gratinado, no brioche. O Croque Madame leva um ovo caipira frito	R\$ 42,00
BAURU TRADIÇÃO Presunto Royale, rosbife, bacon, queijo meia cura, tomate, no forma rústico	R\$ 41,50
SANDUÍCHE DE MINAS, TOMATE E ZAATAR Queijo minas na chapa com tomate e zaatar, no forma rústico. Ótima opção sem pão	R\$ 29,00
SANDUÍCHE DE SALADA DE ATUM Com avocado, cebola roxa, alcaparras, anchovas e alface-americana	R\$ 35,00
CLUB SANDWICH DE FRANGO Peito de frango, avocado, bacon, maionese, pickles, cebola, tomate e alface-americana, no pão de forma	R\$ 39,50
MORTADELA NA FOCACCIA Mortadela italiana com mozzarella de búfala, pesto e tomate confitado	R\$ 42,00
OPÇÃO DE BERINJELA	R\$ 34,00
SANDUÍCHE DE CARNE ASSADA Chapeada com sal grosso e queijo meia cura, na ciabatta. Acompanha molho chimichurri	R\$ 48,50
SANDUÍCHE DE ROSBIFE No pão de forma rústico, com queijo meia cura na chapa, pickles e mostarda à l'ancienne	R\$ 47,50

COM SALADA VERDE + R\$ 17,50 | COM PÃO SEM GLÚTEN + R\$ 6,50

\* TAMBÉM SERVIMOS OS SANDUÍCHES SEM PÃO

## TARTINES

PAN TUMACA Fatia de ciabatta tostada no azeite, com tomate ralado	R\$ 23,50
COM RESUNTO CRU E/OU ANCHOVAS	R\$ 40,00
TARTINE DE AVOCADO Pão campagne tostado com azeite, avocado amassado, flor de sal, semente de abóbora e brotos	R\$ 39,50
COM OVO POCHÉ	R\$ 46,50
COM SALMÃO DEFUMADO	R\$ 58,50

## OVOS & OUTROS

2 OVOS FRITOS, MEXIDOS OU POCHÉ Acompanha uma fatia de pão campagne na chapa	R\$ 26,50   COM BACON R\$ 34,00
OVOS ÁRABES 2 ovos fritos com zaatar, hommus, tomates confitados, pepinos e azeitonas. Acompanha fatia de pão barbari	R\$ 43,00
EGGS BENEDICT 2 ovos poché, com molho hollandaise no English muffin torrado, nas opções:	
BACON E PRESUNTO DEFUMADO	1/2 R\$ 31,50   R\$ 48,50
SALMÃO DEFUMADO	1/2 R\$ 38,00   R\$ 59,00

GALETTES DE TRIGO SARRACENO Crepe típico da região da Bretanha, feito com farinha de sarraceno, naturalmente sem glúten	
SABORES	
COMPLET: Presunto Royale, queijo gruyère e ovo	R\$ 39,00
CHÈVRE: Cogumelos-de-paris, espinafre e queijo de cabra	R\$ 43,00
ITALIANO: Mortadela, mozzarella de búfala, tomate e manjeriçã	R\$ 41,00
SALMÃO: Salmão defumado, creme azedo e espinafre	R\$ 45,00

EXTRAS	LEITE VEGETAL	R\$ 6,00	TOMATES PICADOS	R\$ 5,00
	REQUEIJÃO	R\$ 7,00	BACON	R\$ 7,50
	MAPLE	R\$ 6,50	COGUMELOS-DE-PARIS	R\$ 10,00
	GELEIA DE MORANGO OU FIGO	R\$ 6,50	BACON E PRESUNTO DEFUMADO	R\$ 16,50
	FATIA DE PÃO CAMPAGNE	R\$ 7,00	PRESUNTO CRU	R\$ 17,00
	OVO POCHÉ OU FRITO	R\$ 7,00	SALADA VERDE	R\$ 17,50
	NUTELLA	P R\$ 8,00   G R\$ 14,00	ANCHOVAS	R\$ 17,00
	SORVETE DE CREME	R\$ 16,00	SALMÃO DEFUMADO	R\$ 19,00

## BUFFET DE ALMOÇO À VONTADE | R\$ 89

DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

Seleção de pratos típicos franceses, preparados diariamente com ingredientes frescos. Folhas variadas, legumes e grãos, proteínas assadas e/ou grelhadas.

### PARA COMPARTILHAR

SELEÇÃO DE QUEIJOS Canastra, chabichou e parmesão	R\$ 51,00
PRATO DE FRIOS Presunto cru, mortadela italiana com pistache e salame Pirineus. Acompanha pickles e cesta de pães	R\$ 50,00

### PARA TODAS AS HORAS

NOUVEAU: GRELHADO COM SALADA 130g de filé mignon ou sobrecoxa de frango desossada. Acompanha folhas variadas, cebola roxa, tomate sweet grape, azeitonas pretas, amêndoas laminadas e molho	R\$ 58,00
SOPA DO DIA   Acompanha torradinhas	R\$ 28,00
QUICHE DO DIA	FATIA R\$ 35,00   COM SALADA R\$ 51,50
TORTA DE FRANGO	FATIA R\$ 34,00   COM SALADA R\$ 50,50
PIZZA ROMANA EM PEDAÇO   Veja os sabores do dia	R\$ 23,50
SALADA MEDITERRÂNEA Folhas variadas, grão-de-bico, tomate-cereja, pepino, avocado, cebola roxa, azeitonas pretas e queijo de ovelha	R\$ 48,00
BACON CROCANTE + R\$ 6,50   OVO COZIDO + R\$ 7,00	
NOUVEAU: FUSILLI CAPRESE Massa fresca com um toque de alho, tomate, mozzarella de búfala e manjeriçã	R\$ 48,00

## VIENNOISERIE

PÃO DE QUEIJO	R\$ 10,50
PÃO DE QUEIJO MULTIGRÃOS	R\$ 13,50
GOUGÈRE	R\$ 12,50
CROISSANT	R\$ 14,00
CROISSANT COM PRESUNTO & QUEIJO	R\$ 21,50
FOLHADO DE SALSICHA	R\$ 14,00
DANISH DE ESPINAFRE & QUEIJO DE CABRA	R\$ 23,50
DANISH CAPRESE	R\$ 23,50

PALMIER	R\$ 10,50
PAIN AU CHOCOLAT	R\$ 15,50
CINNAMON ROLL	R\$ 17,00
BOSTOCK [BRIOCHE COM CALDA DE LARANJA E FRANGIPANE DE AMÊNDOAS]	R\$ 16,50
CROISSANT AUX AMANDES [FOLHADO COM CREME DE AMÊNDOAS]	R\$ 19,50
PAIN AUX RAISINS [FOLHADO COM UVA-PASSA]	R\$ 19,50
PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES [FOLHADO DE CHOCOLATE E CREME DE AVELÃ]	R\$ 21,50
TARTE FINE AUX POMMES [FOLHADO DE MAÇÃS]	R\$ 20,00
BRIOCHE PECÃ & CAMELO	R\$ 21,00
PAIN SUISSE	R\$ 23,00
DANISH DE BAUNILHA, MORANGO & AMÊNDOAS	R\$ 26,00
DANISH DE PISTACHE & FRAMBOESA	R\$ 29,00
MIL-FOLHAS	R\$ 28,50
MIL-FOLHAS DE PISTACHE	R\$ 32,00
PANQUECAS AMERICANAS	R\$ 24,50   COM NUTELLA R\$ 32,50   COM MAPLE R\$ 31,00
2 panquecas ao levain natural, com banana fatiada, manteiga e mel	
PAIN PERDU	R\$ 31,00
Rabanada francesa de brioche com Nutella	

## BOLOS & TORTAS

PAVLOVA [BOLO COM BASE DE MERENGUE, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO-SICILIANO]	R\$ 15,50
BOLO CRÈMEUX DE CHOCOLATE	R\$ 31,50
BOLO DO DIA	PERGUNTE AOS ATENDENTES OS SABORES DISPONÍVEIS E VALORES
TORTA DE RICOTA COM MIRTILO	FATIA R\$ 26,50   INTEIRA R\$ 150,00
TARTE AU CITRON [TORTA DE LIMÃO-SICILIANO]	FATIA R\$ 27,50   INTEIRA R\$ 135,00
TORTA DE MAÇÃS COM AMÊNDOAS	FATIA R\$ 27,50   INTEIRA R\$ 150,00
TARTE AU CHOCOLAT [CHOCOLATE BELGA]	FATIA R\$ 30,00   INTEIRA R\$ 154,00

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS ESTÃO SUJEITOS A DISPONIBILIDADE. PERGUNTE AOS NOSSOS ATENDENTES. | PARA ENCOMENDAS, SOLICITE NOSSO CATÁLOGO

## FRUTAS, IOGURTES & GRANOLA DA CASA

IOGURTE E GRANOLA	R\$ 25,50
SALADA DE FRUTAS	R\$ 28,00   GRANOLA + R\$ 8,00   IOGURTE + R\$ 10,00
Manga, abacaxi, mamão, maçã verde e maracujá	
MEIA PAPAIA	R\$ 13,00   GRANOLA + R\$ 8,00
VITAMINA MISTA	R\$ 19,50
Laranja com mamão, banana e aveia	

## ÇAÍ

COM BANANA, MEL E GRANOLA	R\$ 35,50
PORÇÕES EXTRAS:	
BANANA OU MORANGO + R\$ 6,00   GRANOLA + R\$ 8,00   AMÊNDOAS LAMINADAS + R\$ 9,50	
SUCOS DE AÇAÍ: COM LARANJA	R\$ 19,50
COM ÁGUA DE COCO	R\$ 19,50

## SUCOS\*

\*SUCOS PRODUZIDOS COM A FRUTA DA ESTAÇÃO. SUJEITOS A SAZONALIDADE

1 FRUTA	R\$ 16,00
Abacaxi   Abacaxi com capim-santo   Abacaxi com hortelã   Laranja   Limão   Melancia   Maracujá   Maracujá com capim-santo   Tangerina	
2 FRUTAS	R\$ 18,50
Laranja com abacaxi   Laranja com abacaxi e capim-santo   Laranja com morango   Melancia com limão e hortelã	

## ESPECIAIS

VERDE	R\$ 19,50
Laranja, couve, abacaxi e gengibre	
CITRONNADE A LA CÚRCUMA	R\$ 19,50
Limão com cúrcuma, óleo de orégano e calda de agave	
BETACAROTENO	R\$ 19,50
Beterraba, cenoura, maçã e água de coco	
DETOX	R\$ 19,50
Couve, maçã verde, folha de salsa e água de coco	
FRUITS ROUGES ET ORANGE	R\$ 19,50
Frutas vermelhas, laranja e hortelã	

SE PREFERIR MEL PARA ADOÇAR, PEÇA AOS ATENDENTES

Café POR ELAS COM LEITE VEGETAL + R\$ 6,00

CAFÉS	CHOCOLATES
ESPRESSO	R\$ 9,40
ESPRESSO DUPLO	R\$ 17,50
DESCAFEINADO	R\$ 10,60
COADO	R\$ 15,00
AMERICANO	R\$ 10,20
MACCHIATO	R\$ 13,00
MÉDIA	R\$ 20,00
CAPPUCCINO	R\$ 15,50
LATTE	R\$ 15,50
ICED COFFEE	R\$ 16,00
FRAPPUCCINO	R\$ 22,50
MOCCA	R\$ 23,50
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 20,50
ACHOCOLATADO	R\$ 13,50
Quente ou frio	
INFUSÕES & CHÁS	
HORTELÃ   CAPIM-SANTO   CAMOMILA   ERVA-DOCE   LIMÃO, GENGIBRE E MEL   EARL GREY   ENGLISH BREAKFAST   DARJEELING	R\$ 12,00
MATE GELADO DA CASA	R\$ 15,50
Com limão e xarope de açúcar	

## CONHEÇA O NOSSO ESPAÇO DE EVENTOS!

É O LUGAR PERFEITO PARA COMEMORAÇÕES, ENCONTROS CORPORATIVOS, PALESTRAS E SEMINÁRIOS, WORKSHOPS, ENTRE OUTROS. OFERECE PACOTES FLEXÍVEIS E PERSONALIZADOS PARA ATENDER A QUALQUER TIPO DE FORMATO, EM UM SALÃO PRIVATIVO, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 60 PESSOAS.

PARA MAIS INFORMACÕES:  
☎ 011 99814-4483 | ☎ 011 3085-0576  
e-mail: comercial.boulangerie@lejazz.com.br  
@lejazzboulangerie



# LE JAZZ BOULANGERIE

BUFFET DE ALMOÇO  
SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H

@lejazzboulangerie

## BREAD, SANDWICHES & TARTINE\*

WE SERVE ORGANIC EGGS AND CHICKEN

BREAD BASKET With butter and jam	R\$ 18,50
CAMPAGNE BREAD, PRESSED WITH BUTTER	R\$ 14,50   WITH BRAZILIAN CREAM CHEESE R\$ 18,00
GRILLED CHEESE Brazilian half-cured and yellow cheese, grilled in homemade sliced bread or brioche	R\$ 30,50
GRILLED HAM AND CHEESE Royale ham and Brazilian half-cured cheese, in homemade sliced bread or brioche	R\$ 29,50
GRILLED HAM AND CHEESE IN A CROISSANT Royale ham and Brazilian half-cured cheese	R\$ 32,50
SCRAMBLED EGGS IN A CROISSANT 2 eggs with fleur de sel	R\$ 30,50
BREAKFAST SANDWICH Fried egg with Royale ham, Brazilian half-cured cheese and bacon in an English muffin	R\$ 40,00
CROQUE MONSIEUR [OR MADAME + R\$ 6,50] French grilled ham and cheese with Royale ham, Brazilian half-cured cheese and gratin bechamel, in a brioche. Croque Madame comes with an organic sunny-side up egg	R\$ 42,00
TRADITIONAL "BAURU" Royale ham, roast beef, bacon, Brazilian half-cured cheese, tomato, in homemade sliced bread	R\$ 41,50
"MINAS" CHEESE SANDWICH, TOMATO AND ZA'ATAR Brazilian "minas" fresh cheese, grilled with tomato and za'atar, in homemade sliced bread. Great option without bread	R\$ 29,00
TUNA SALAD SANDWICH With avocado, red onion, capers, anchovies and crisphead lettuce	R\$ 35,00
CHICKEN CLUB SANDWICH Chicken breast, avocado, bacon, mayo, pickled gherkin, onion, tomato and crisphead lettuce in sliced bread	R\$ 39,50
BOLOGNA IN A FOCACCIA Italian bologna with fresh mozzarella, basil pesto and confit tomato	R\$ 42,00
VEGETARIAN OPTION WITH EGGPLANT 🍆	R\$ 34,00
SHREDDED BEEF SANDWICH Grilled beef with kosher salt and Brazilian half-cured cheese in a ciabatta. With chimichurri dressing on the side	R\$ 48,50
ROAST BEEF SANDWICH In a homemade sliced bread with grilled Brazilian half-cured cheese, pickled gherkin and l'ancienne mustard	R\$ 47,50

WITH SIDE SALAD + R\$ 17,50

WITH GLUTEN-FREE BREAD OPTIONS AVAILABLE + R\$ 6,50

\*ALSO SERVED WITHOUT BREAD

## TARTINES

PAN TUMACA Toasted slice of ciabatta with olive oil and grated tomato	R\$ 23,50
WITH PROSCIUTTO AND/OR ANCHOVIES	R\$ 40,00
AVOCADO TARTINE Toasted campagne bread with olive oil, avocado paste, fleur de sel, pumpkin seeds and mixed sprouts	R\$ 39,50
WITH POACHED EGG	R\$ 46,50   WITH SMOKED SALMON R\$ 58,50

## EGGS & OTHERS

2 SUNNY-SIDE UP, SCRAMBLED OR POACHED EGGS With a grilled slice of campagne bread	R\$ 26,50   WITH BACON R\$ 34,00
ARAB EGGS 2 sunny-side up eggs with za'atar, hummus, confit tomato, cucumber and olives. With a slice of barbari bread	R\$ 43,00
EGGS BENEDICT 2 poached eggs with hollandaise sauce in a toasted English muffin, with the following options:	
BACON AND SMOKED HAM	1/2 R\$ 31,50   R\$ 48,50
SMOKED SALMON	1/2 R\$ 38,00   R\$ 59,00

### BUCKWHEAT FLOUR GAULETTES

Traditional crêpe from Brittany made with buckwheat (naturally gluten-free) flour

GLUTEN FREE

### FLAVORS

COMPLET: Royale ham, gruyère cheese and egg	R\$ 39,00
CHÈVRE: White button mushrooms, spinach and goat cheese	R\$ 43,00
ITALIAN: Bologna, fresh mozzarella, tomato and basil	R\$ 41,00
SALMON: Smoked salmon, sour cream and spinach	R\$ 45,00

EXTRAS	PLANT MILK	R\$ 6,00	DICED TOMATO	R\$ 5,00
	BRAZILIAN CREAM CHEESE	R\$ 7,00	BACON	R\$ 7,50
	MAPLE SYRUP	R\$ 6,50	WHITE BUTTON MUSHROOMS	R\$ 10,00
	STRAWBERRY OR FIG JAM	R\$ 6,50	BACON AND SMOKED HAM	R\$ 16,50
	SLICE OF CAMPAGNE BREAD	R\$ 7,00	PROSCIUTTO	R\$ 17,00
	POACHED OR SUNNY-SIDE UP EGG	R\$ 7,00	MIXED GREENS	R\$ 17,50
	NUTELLA	SMALL R\$ 8,00   LARGE R\$ 14,00	ANCHOVIES	R\$ 17,00
	VANILLA ICE CREAM	R\$ 16,00	SMOKED SALMON	R\$ 19,00

## LUNCH SELF-SERVICE BUFFET | R\$ 89

MONDAY - FRIDAY, FROM 12 PM TO 3 PM

Our selection of traditional French dishes, prepared daily with fresh ingredients. Mixed greens, vegetables and grains, roasted and/or grilled varieties of meat

### TO SHARE

CHEESE BOARD Canastra cheese, chabichou and parmesan	R\$ 51,00
CHARCUTERIE BOARD Prosciutto, Italian bologna with pistachio and Pirineus salami. Served with pickled gherkins and a bread basket	R\$ 50,00

### FOR ANY TIME

NOUVEAU: GRILLED STEAK OR CHICKEN WITH SALAD 130g filet mignon or boneless chicken thighs. With mixed greens, red onion, sweet grape tomato, black olives, sliced almonds and dressing	R\$ 58,00
TODAY'S SOUP   With toasts	R\$ 28,00
TODAY'S QUICHE	SLICE R\$ 35,00   WITH SIDE SALAD R\$ 51,50
CHICKEN PIE	SLICE R\$ 34,00   WITH SIDE SALAD R\$ 50,50
PIZZA AL TAGLIO   Ask our staff for today's freshly made flavors	R\$ 23,50
MEDITERRANEAN SALAD Mixed greens, chickpeas, cherry tomato, cucumber, avocado, red onion, black olives and sheep milk cheese	R\$ 48,00
CRISPY BACON + R\$ 6,50   HARD-BOILED EGG + R\$ 7,00	
NOUVEAU: FUSILLI CAPRESE Fresh pasta with a hint of garlic, tomato, buffalo mozzarella and basil	R\$ 48,00

## VIENNOISERIE

BRAZILIAN CHEESE BREAD	R\$ 10,50
BRAZILIAN CHEESE BREAD [MULTIGRAIN]	R\$ 13,50
GOUGÈRE	R\$ 12,50
CROISSANT	R\$ 14,00
HAM & CHEESE CROISSANT	R\$ 21,50
SAUSAGE ROLL	R\$ 14,00
SPINACH & GOAT CHEESE DANISH PASTRY	R\$ 23,50
CAPRESE DANISH PASTRY	R\$ 23,50
PALMIER	R\$ 10,50
PAIN AU CHOCOLAT	R\$ 15,50
CINNAMON ROLL	R\$ 17,00
BOSTOCK [BRIOCHE WITH ORANGE SYRUP AND ALMOND FRANGIPANE]	R\$ 16,50
CROISSANT AUX AMANDES [PUFF PASTRY WITH ALMOND CREAM]	R\$ 19,50
PAIN AUX RAISINS [PUFF PASTRY WITH RAISINS]	R\$ 19,50
PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES [PUFF PASTRY WITH CHOCOLATE AND HAZELNUT CREAM]	R\$ 21,50
TARTE FINE AUX POMMES [PUFF PASTRY WITH APPLES]	R\$ 20,00
PECAN & CARAMEL BRIOCHE	R\$ 21,00
PAIN SUISSE	R\$ 23,00
VANILLA, STRAWBERRY & ALMOND DANISH PASTRY	R\$ 26,00
PISTACHIO & RASPBERRY DANISH PASTRY	R\$ 29,00
MILLE FEUILLE [FRENCH NAPOLEON PASTRY]	R\$ 28,50
PISTACHIO MILLE FEUILLE	R\$ 32,00
PANCAKES	R\$ 24,50   WITH NUTELLA R\$ 32,50   WITH MAPLE R\$ 31,00
2 sourdough pancakes with sliced banana, butter and honey	
PAIN PERDU Brioche french toast with Nutella	R\$ 31,00

## CAKES & PIES

PAVLOVA [MERINGUE-BASED CAKE WITH BERRIES AND LEMON]	R\$ 15,50
CHOCOLATE CRÈMEUX CAKE	R\$ 31,50
TODAY'S CAKE	ASK OUR STAFF ABOUT AVAILABLE FLAVORS AND PRICES
RICOTTA & BLUEBERRY PIE	SLICE R\$ 26,50   WHOLE R\$ 150,00
TARTE AU CITRON [LEMON PIE]	SLICE R\$ 27,50   WHOLE R\$ 135,00
APPLE & ALMOND PIE	SLICE R\$ 27,50   WHOLE R\$ 150,00
TARTE AU CHOCOLAT [BELGIAN CHOCOLATE]	SLICE R\$ 30,00   WHOLE R\$ 154,00

ALL ITEMS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY. ASK OUR STAFF

FOR ORDERS, REQUEST OUR CATALOG

## FRUIT, YOGURT & HOMEMADE GRANOLA

YOGURT AND GRANOLA	R\$ 25,50
FRUIT SALAD	R\$ 28,00   GRANOLA + R\$ 8,00   YOGURT + R\$ 10,00
Mango, pineapple, papaya, granny smith apple, passion fruit	
HALF CUT PAPAYA	R\$ 13,00   GRANOLA + R\$ 8,00
BRAZILIAN "VITAMIN" (ON A BLENDER)	R\$ 19,50
Orange, papaya, banana and oats	

### ÇAÍ

WITH BANANA, HONEY AND GRANOLA	R\$ 35,50
EXTRA PORTIONS: BANANA OR STRAWBERRY + R\$ 6,00   GRANOLA + R\$ 8,00   SLICED ALMONDS + R\$ 9,50	
FRESH PRESSED FRUIT JUICE: WITH ORANGE	R\$ 19,50
WITH COCONUT WATER	R\$ 19,50

## FRUIT JUICES\*

\*FRESH PRESSED, WITH SEASONAL FRUITS. SUBJECT TO AVAILABILITY

1 FRUIT Pineapple   Pineapple and lemon grass   Pineapple and mint   Orange   Lime   Watermelon   Passion fruit   Passion fruit and lemon grass   Tangerine	R\$ 16,00
2 FRUITS Orange and pineapple   Orange, pineapple and lemon grass   Orange and strawberry   Watermelon, lime and mint	R\$ 18,50

## SPECIALS

GREEN Orange, collards, pineapple and ginger	R\$ 19,50
TURMERIC CITRONNADE Lime, turmeric, oil of oregano and agave syrup	R\$ 19,50
BETA-CAROTENE Beetroot, carrot, apple and coconut water	R\$ 19,50
DETOX Collards, granny smith apple, celery leaves and coconut water	R\$ 19,50
FRUITS ROUGES ET ORANGE Berries, orange and mint	R\$ 19,50

IF YOU PREFER TO USE HONEY AS A SWEETENER, ASK OUR STAFF

## Café POR ELAS

WITH PLANT MILK + R\$ 6,00

COFFEE	COCOA
ESPRESSO	R\$ 9,40
DOUBLE ESPRESSO	R\$ 17,50
DECAF	R\$ 10,60
DRIP COFFEE	R\$ 15,00
AMERICANO	R\$ 10,20
MACCHIATO	R\$ 13,00
MILK AND COFFEE	R\$ 20,00
CAPPUCCINO	R\$ 15,50
LATTE	R\$ 15,50
ICED COFFEE	R\$ 16,00
FRAPPUCCINO	R\$ 22,50
MOCCA	R\$ 23,50
HOT COCOA	R\$ 20,50
CHOCOLATE MILK	R\$ 13,50
Hot or cold	
INFUSIONS & TEAS	
MINT   LEMON GRASS   CHAMOMILE   FENNEL   LIME, GINGER AND HONEY   EARL GREY   ENGLISH BREAKFAST   DARJEELING	R\$ 12,00
COLD BREWED YERBA MATE	R\$ 15,50
With lime and sugar syrup	

## DISCOVER OUR EVENT SPACE!

THE PERFECT VENUE FOR CELEBRATIONS, CORPORATE MEETINGS, LECTURES AND SEMINARS, WORKSHOPS AND MORE. WE OFFER FLEXIBLE AND CUSTOMIZABLE PACKAGES TO ACCOMMODATE ANY EVENT FORMAT, IN A PRIVATE ROOM, WITH A CAPACITY OF UP TO 60 PEOPLE.

FOR MORE INFORMATION:  
☎ 011 99814-4483 | ☎ 011 3085-0576  
e-mail: comercial.boulangerie@lejazz.com.br  
@lejazzboulangerie

