



FESTIVAL RACLETTE



Raclette vem da palavra francesa 'raspar' e se refere tanto ao tipo de queijo produzido nos Alpes Suíços quanto ao tradicional prato como é servido.

Originalmente é feito derretido na racletteira com uma casquinha tostada em seu topo e servido sobre os acompanhamentos.

Aqui no Chalezinho você encontra deliciosas opções para aproveitar seu jantar. Experimente.

RACLETTE À MESA

1º Escolha o tamanho da peça do queijo:

	QUEIJO RACLETTE (500g - sugerido para até 3 pessoas)	149
	QUEIJO RACLETTE (750g - sugerido para até 5 pessoas)	224
	QUEIJO RACLETTE (1kg - sugerido para até 8 pessoas)	298

2º escolha os acompanhamentos:



ACOMPANHAMENTOS PREMIUM

69 (por pessoa)*

filet grelhado, salsichinha, linguiça aperitivo, frango crocante, embutidos Seara, batata sauté, pickles, tomatinhos e brócolis ao alho e azeite

**Reposição à vontade*



ACOMPANHAMENTOS VEGETARIANO

29 (por pessoa)*

couve flor na manteiga, cenoura, batata baroa, batata sauté, pickles, tomatinho e brócolis ao alho e azeite

**Reposição à vontade*

RACLETTE À LA CARTE

Raclette Original 69
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas

Raclette da Fazenda 69
milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa, assados

Raclette Baby Beef 79
200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada. Escolha entre cheddar inglês ou queijo Raclette

Raclette Entrecôte 89
200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris glaceados e buque de alface

Raclette do Mar 109
filet de linguado, anéis de lula, camarão, azeite, alho, batatas ao murro e molho tártaro



*Raclette
do Mar*



*Raclette
Baby Beef*



*Raclette
da Fazenda*