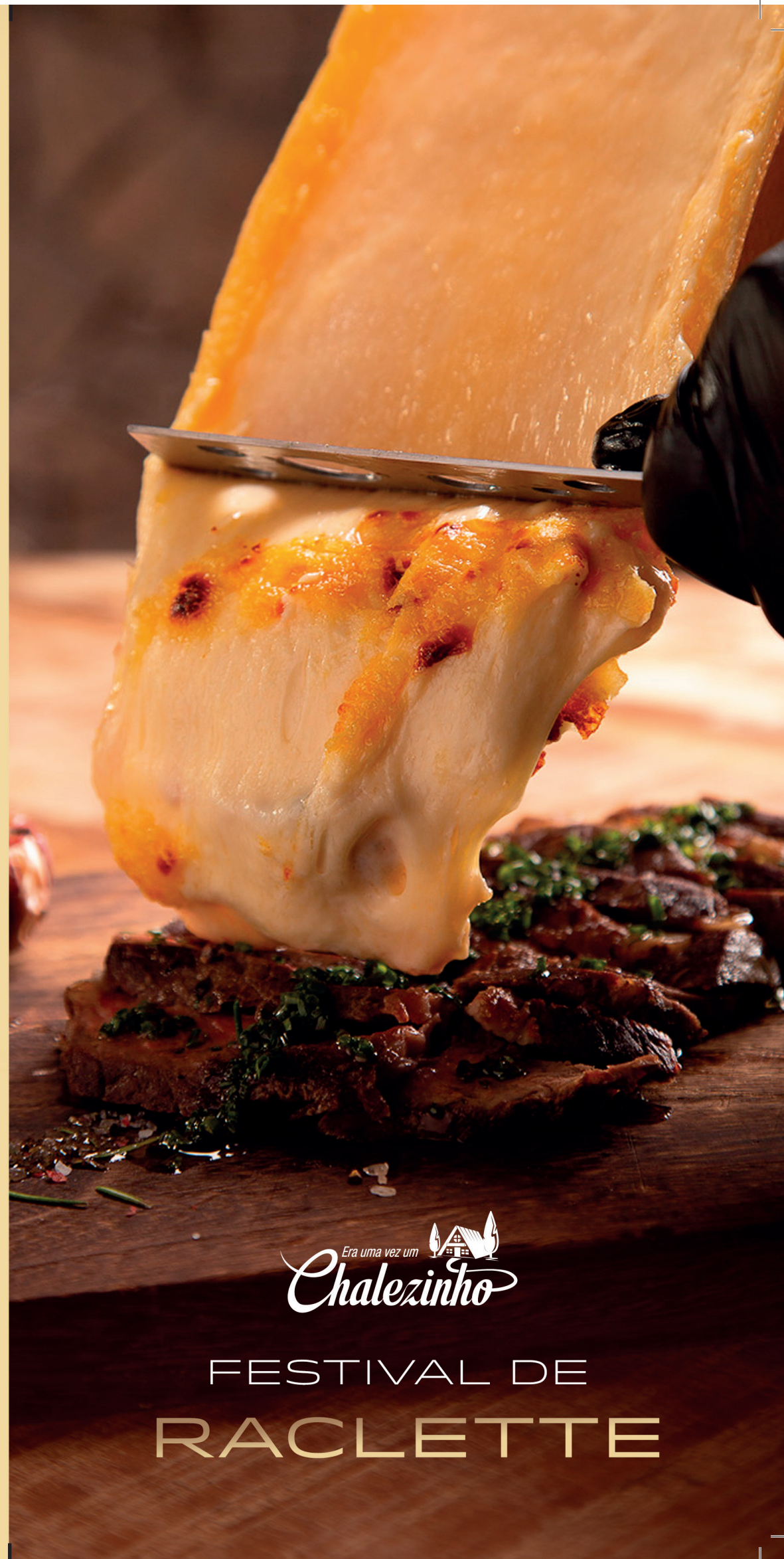




 @chalezinho 

 chalezinho.com



FESTIVAL DE
RACLETTE



FESTIVAL DE 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	
(600g - sugerido para até 3 pessoas)	161
QUEIJO RACLETTE	
(800g - sugerido para até 5 pessoas)	224
QUEIJO RACLETTE	
(1kg - sugerido para até 8 pessoas)	298

2º escolha os acompanhamentos:



ACOMPANHAMENTOS PREMIUM

74 (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

32 (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 85

queijo raclette derretido com salsichas vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos sweet, batatinhas e torradas

Raclette da Fazenda 71

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

Raclette Baby Beef 85

200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada e brioche tostado

Raclette Entrecôte 89

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

