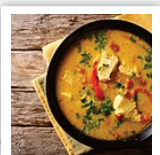




Saveurs brésiliennes

Moqueca de poisson.....25,00 CHF



Plongez dans une explosion de saveurs exotiques avec notre Moqueca de Poisson accompagnée de riz blanc et salade. Cette recette allie l'authenticité brésilienne à la qualité suisse pour une expérience culinaire exceptionnelle. Commandez dès maintenant et laissez-vous séduire par ce mariage exquis de saveurs uniques. *Plat individuel. Ingrédients: tomate, oignon, ail, filet de poisson blanc ferme, crevette, lait de coco, huile d'olive, huile de palme, sel, poivre, coriandre.

Bobo aux crevettes.....25,00 CHF



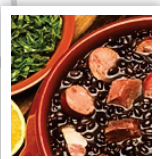
Découvrez la magie gastronomique de Bahia, Brésil, avec notre Bobó aux Crevettes, une fusion enchanteresse de saveurs exotiques. Naturellement sans gluten, notre Bobó aux Crevettes est une invitation à savourer la gastronomie bahianaise sans aucune restriction. Ce plat est accompagné de riz blanc et de salade. *Plat individuel. Ingrédients: manioc, crevettes, lait de coco, oignons, poivrons, tomates, huile d'olive, ail, coriandre ou persil, sel et poivre.

Aiguillette de Bœuf - 250gr.....25,00 CHF



Savourez l'authenticité brésilienne avec notre Picanha, un bifeck de haut de surlonge à la graisse savoureuse, parfait avec de riz blanc, farofa(manioc) et salade. *Plat individuel. Ingrédients: aiguillette de bœuf, huile d'olive, ail, gros sel.

Feijoada brésilienne.....22,00 CHF



Vous ne trouverez pas de plat plus traditionnel que la Feijoada. Essence même de la tradition brésilienne, c'est un voyage au cœur des saveurs où la palette demi-sel, les travers de porc et la poitrine fumée se mêlent aux saucisses fumées pour créer une danse charnue et délicate dans une symphonie de haricots noirs, d'oignons, d'ail, de feuilles de laurier, de poivre gris moulu et de coriandre. *Plat individuel. Ingrédients: palette demi-sel, travers de porc demi-sel, queue de porc demi-sel, palette fumée, poitrine fumée, saucisses fumées (Montbéliard ou Morteau), haricots noirs, oignons, ail, feuilles de laurier, poivre gris moulu et coriandre. Servi avec du riz, farofa de manioc, chou de keler, vinaigrette et orange.



Traiteur Brésilien

☎ 076 483 8948 ✉ bella.services.ch@gmail.com 🌐 www.bellaservices.ch

Rue de la poste 49, 1926 Fully



Ragout de boeuf.....20,00 CHF

Savourez notre Ragout de Bœuf, un festin harmonieux où le collier de bœuf tendre rencontre une palette d'arômes exquis. Les oignons, l'ail, le poivron vert et un bouquet garni parfumé composé de coriandre, estragon, laurier et autres herbes forment une symphonie de saveurs. Accompagné de carottes, poireaux et tomates, ce plat est sublimé par une touche de piment, de sucre, de vinaigre de pomme et d'huile d'olive. C'est une invitation à goûter la richesse des saveurs, une expérience culinaire équilibrée et délicieusement authentique à chaque dégustation. *Plat individuel. Ingrédients: collier de boeuf, oignons, clous de girofle, gousses d'ail écrasées, poivron vert, bouquet garni composé de coriandre, d'estragon, de ciboulette, de feuilles de laurier, sauge, le romarin, thym, menthe poivrée, carottes, poireau émincé, tomate, poivre du moulin, gros sel, piment calabresa ou d'oiseau, sucre, vinaigre de pomme, et huile d'olive.



Polenta au poulet.....20,00 CHF

Farine de maïs, sel, l'eau, poule légumes de saison.



Frango a passarinho.....20,00 CHF

sans gluten.....5,00 CHF



Poulet aux legumes.....20,00 CHF

Portion individuelle accompagne du riz et salade



Brochettes de viande, saucisses et poules

3 unités.....25,00 CHF

Trois brochettes aux poulet, viande de boeuf et saucisse calabresa grillées accompagnés avec farine de manioc, vinaigrette et piment. ** Vous avez l'option de choisir les trois brochettes d'un unique type de viande.

3 brochettes de viande
3 brochettes aux poulets
3 brochettes de saucisses calabresa




Viande du soleil.....25,00 CHF

spécialité de nordeste brésilien la viande du soleil est une viande deshydratée avec du gros sel. Cet plat est accompagné de frites ou de maniocs frites.



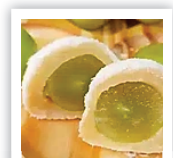
Feijoada vegetariane.....20,00 CHF

Cette super feijoada comporte des haricots, de l'ail, sel, l'oignon, tofu et les légumes de saison. Ce plat accompagné de riz, la farine de manioc et orange ou ananas.





Desserts



Truffles aux raisins.....50,00 CHF

25 unités Ingrédients: lait concentré, beurre, raisin.



Beijinhos 50 unités.....50,00 CHF

Incontournable dessert brésilien pour vos apéros ou fêtes d'anniversaire. Il est composé de lait concentré, beurre, clou de girofle et noix du coco râpé.



Brigadeiro 50 unités.....50,00 CHF

Lait concentré, chocolat noir, beurre et chocolat granulé.



Riz au lait.....45,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes riz, lait, clou de girofle, cannelle, lait concentré.



Gâteau au maïs.....35,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes. Ingrédients: Maïs, lait, sucre, beurre, oeuf.



Tapioca.....5,00 CHF

Portion individuelle de couscous de tapioca Ingrédients: Tapioca, lait, lait concentré, clou de girofle.



Gâteau a la banane.....35,00 CHF



Cocada - Noix de coco 25 unités.....50,00 CHF

Ingrédients: Noix de coco, lait concentré, beurre.

Traiteur Brésilien

☎ 076 483 8948 ✉ bella.services.ch@gmail.com 🌐 www.bellaservices.ch

Rue de la poste 49, 1926 Fully



Desserts



Truffe aux fraises.....50,00 CHF

25 unités Fraise avec une couche de confiture de lait concentré ou de noix de coco et chocolat .



Mousse aux fruits de la passion.....45,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes Fruit de la passion, gélatine, lait concentré.



Gateau au manioc.....55,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes Ingrédients: oeuf, manioc, lait, noix de coco, beurre, sucre



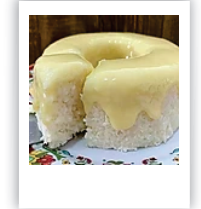
Pudding au lait.....40,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes Ingrédients: oeuf, lait, crème de lait, lait concentré, caramel et pruneaux



Gateau au tapioca.....35,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes
Ingrédients: Lait de noix de coco, noix de coco, tapioca, sucre.



Couscous au tapioca.....35,00 CHF

Portion pour 8 à 10 personnes
Ingrédients: Tapioca, lait, lait concentré, clou de girofle.



Gateau a l'ananas.....50,00 CHF

Traiteur Brésilien

 076 483 8948  bella.services.ch@gmail.com  www.bellaservices.ch

Rue de la poste 49, 1926 Fully





Apéritif

Venez expérimenter notre assortiment de petits salés traditionnel, végétarien, avec ou sans gluten.



Croquettes au poulet - 50 unités.....45,00 CHF

Les coxinhas, ce sont des croquettes frites en forme de petites cuisses de poulet (d'où leur nom, qui signifie «petites cuisses»). Il est possible de commander sans gluten. Ingrédients: farine de blé, lait, eau, beurre, bouillon de volaille, blanc de poulet, oignons, ail, fromage, huile de girasol, sel, poivre, oeufs, chapelure, huile de tournesol pour friture.

Plat Original

Sans Gluten.....10,00 CHF



Croquettes aux légumes.....45,00 CHF

Une façon créative de faire manger des légumes à vos enfants. Ingrédients: lait, eau, sel, cube de bouillon de poule, beurre, farine de blé, légume pour colorer la pâte (rouge: betterave, verte: épinard, jaune: carottes et chapelure. Les croquettes colorées aux légumes peuvent être farcies à la viande, au poulet, poisson, crevettes ou aux légumes. **Tous nos petits salés sans gluten sont confectionnés avec de la farine de la marque Schär.



Croquettes aux crevettes - 50 unités.....50,00 CHF

Dans un ballet culinaire envoûtant, la croquette de crevettes se révèle comme une œuvre d'art gastronomique. Les ingrédients, telles des notes harmonieuses, se rassemblent pour créer une symphonie de saveurs exquises. Ingrédients: huile d'olive, crevette, oignon, bouillon de poisson, coriandre, eau, sel, farine de blé, huile de tournesol, fromage, oeufs, panure.

Plat Original

Sans Gluten.....10,00 CHF



Croquettes à la viande de boeuf - 50 unités.....45,00 CHF

Les risoles de viande sont de délicieuses bouchées croustillantes et savoureuses, elles sont parfaites comme entrée pour un repas spécial ou comme amuse-bouche lors d'un événement festif. Ingrédients: farine de blé, beurre, eau, sel, viande hachée, oeufs entiers, échalotes, ail, persil, chapelure, poivre, huile de tournesol.

Plat Original

Sans Gluten.....10,00 CHF



Croquettes à la morue - 50 unités.....60,00 CHF

Les acras, beignets de morue ou bolinhos de bacalhau sont des spécialités qui peuvent être trouvées dans les régions méditerranéennes, dans les caraïbes et évidemment au Brésil. Ils représentent une collation très appréciée dans les restaurants et les caves à vin du Portugal. Ingrédients: Bacalhau (cabillaud séché, salé), pommes de terre farineuses, oignon, gousse d'ail, huile de colza, œuf, persil plat, poivre, sel.

Ingrédients: Morue, pomme de terre, farine de riz, sel, cumin, oeufs, huile d'olive, persil, huile de tournesol pour la friture.



Tartelette au poulet - 50 unités.....50,00 CHF

L'empada au poulet, délicieux trésor de la cuisine brésilienne, se révèle dans la simplicité de ses ingrédients et l'élégance de sa préparation. Ingrédients: farine de blé, oeufs, blancs de poulet, beurre, huile d'olive, oignon, ail, olive. Nos empadas n'ont pas de maïs, légumes ou petit pois, cela pourrait être fait à la demande de client.

Plat Original

Sans Gluten.....10,00 CHF



Croquettes aux fromages - 50 unités.....40,00 CHF

Aujourd'hui, laissez-vous séduire par la délicatesse des croquettes aux fromages, une véritable symphonie gustative qui charmera vos sens et enchantera votre palais. Ingrédients: lait, eau, sel, cube de bouillon de poule, beurre, farine de blé, mozzarella, gruyère et chapelure. **Tous nos petits salés sans gluten sont confectionnés avec de la farine de la marque Schär.



Croquettes jambon fromages - 50 unités.....**45,00 CHF**

Aujourd'hui, laissez-vous séduire par la délicatesse des croquettes aux fromages jambon, une véritable symphonie gustative qui charmera vos sens et enflammera votre cœur. Ingrédients: lait, eau, sel, cube de bouillon de poule, beurre, farine de blé, mozzarella, gruyère, jambon et chapelure. **Tous nos petits salés sans gluten est faite avec la farine de la marque Schär.



Croquette aux poireaux - 50 unités.....**45,00 CHF**

Ingrédients: lait, eau, sel, cube de bouillon de poule, beurre, farine de blé, mozzarella, gruyère et chapelure. **Tous nos petits salés sans gluten sont confectionnés avec de la farine de la marque Schär. Brocolis légumes variés



kibe - 50 unités.....**50,00 CHF**

Dans la poésie de la cuisine orientale, le kibbeh se présente comme une déclaration d'amour aux saveurs traditionnelles. Chaque ingrédient, comme une note précieuse, compose cette recette emblématique, teintée de tendresse et d'héritage culinaire. Ingrédients: blé pour kibbeh, eau, viande de boeuf hachée, oignon finement haché, ail, brins de menthe poivre de Syrie, sel, huile de tournesol. **La version sans gluten est à la base de la farine de sarrasin.



Enroladinho de salsicha - 50 unités.....**40,00 CHF**

Découvrez nos Saucisses roulées, délicieusement enrobées d'une pâte maison confectionnée avec tout notre savoir faire. Idéales pour un apéritif, elles l'agrémenteront accompagnées de sauces dans lesquelles vous pourrez les plonger avec gourmandise. Ingrédients: levure biologique, sucre, lait, sel, œuf, farine de blé, saucisses, jaune d'œuf, huile d'olive.



Aimpin/manioc frite - portion pour 2 personnes.....**20,00 CHF**

Manioc frite avec fromage râpé au dessus.



Petit pain au fromage traditionnel - 50 unités.....**35,00 CHF**

Dans l'harmonie de cette recette naturellement sans gluten, le pain au fromage se dévoile comme une poésie gastronomique. Chaque ingrédient, tel un mot soigneusement choisi, contribue à cette œuvre délicieusement envoûtante. Ingrédients: féculé de tapioca, oeuf, lait, eau, huile d'olive, beurre, sel, gruyère et mozzarella. ** En plus, nous faisons également les petits pains au fromage avec une pointe d'ail, au thon, aux olives ou aux lardons.

Plat Original

Aux olives.....**10,00 CHF**

A l'ail.....**5,00 CHF**

Au lardon.....**5,00 CHF**

Au thon.....**5,00 CHF**



Brochette de fromage coalho - 3 unités.....**20,00 CHF**

littéralement « fromage de présure » est un fromage à pâte ferme mais très léger, produit dans le Nord-Est du Brésil. Sa texture est presque "grinçante" lors de sa consommation. Il s'agit d'un casse-croûte populaire et abordable pour les amateurs de plage au Brésil, où les vendeurs ambulants font dorer des plaques rectangulaires de ce fromage dans des fours à charbon de bois tenus à la main artisanalement. Il est consommé alors sur un bâton, un peu comme une brochette. Il se mange cru ou cuit, fondant et avec une croûte dorée et croustillante. Un vrai délice pour ce fromage artisanal typique du Nord-est du Brésil.