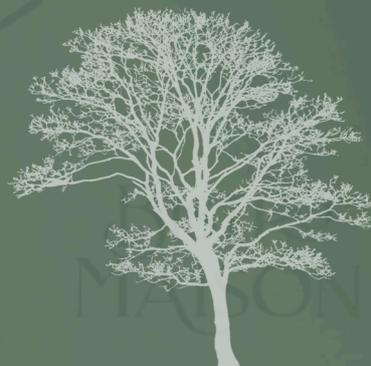
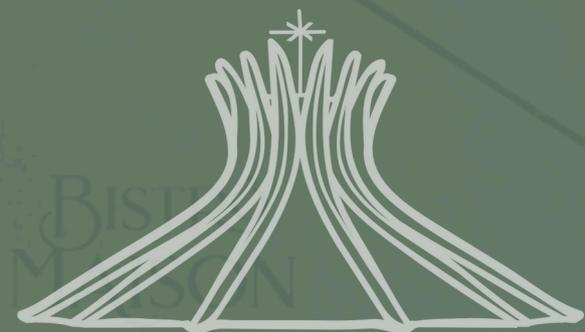




BISTRÔ MAISON

— DESDE 2019 —



UM POUQUINHO DA NOSSA HISTÓRIA...

Tudo começou com a paixão de Ariane Reis por festas e celebrações. A Vovó Helena, avó das meninas da Doce Maison, mineira e cozinheira de mão cheia sempre dava oportunidade para que Ariane participasse ativamente da elaboração da Ceia de Natal.

Ariane é bacharel em Marketing e eventos, área na qual atua até hoje. Após voltar de uma temporada de três anos em Salvador, ela voltou a trabalhar com eventos em Brasília, até engravidar da sua filha. Esse fato, aliado a vontade da Ariane de ter seu próprio negócio foi um estímulo para nascer a Doce Maison.

Alessandra, formada em Engenharia Ambiental, dizia que ia apenas ajudar, mas embarcou no sonho da irmã e é peça essencial para o sucesso do negócio. Alessandra atualmente cuida da parte administrativa e como a irmã, também aprendeu a fazer tudo que compõe o enorme cardápio de doces e hoje é uma doceira/confeiteira de mão cheia.

Vários nomes foram pensados na época, e em uma votação, o nome DOCE MAISON ganhou. O significado de Doce Maison é especial, significa doce casa. A Doce Maison é como os pequenos cantinhos em Paris, descobertos por aqueles que são observadores e procuram um sossego ao meio da vida agitada de uma cidade grande.

A cozinha da sua mãe foi o local usado para iniciar o projeto, lá surgiu a primeira criação culinária consolidada, o bem-casado. O espaço ficou pequeno. Assim iniciou-se a procura por um cantinho. Em 2011, o local escolhido foi a quadra 213 Sul, onde permaneceram até março de 2109.

1ª ETAPA DOCE MAISON: No final do ano de 2011 abriu a loja Doce. A loja era bastante provençal, feminina, muito voltada para o público de festa infantil.

2ª ETAPA DOCE MAISON: EM 2014, comemoração aos dois anos de existência da Doce Maison e já com uma clientela fiel, as irmãs decidiram ampliar a loja e adentrar com mais força em um novo mercado, o de casamentos.

3ª ETAPA DOCE MAISON: Em 2019 perceberam que a quadra 213 Sul já não era o lugar ideal. A vontade latente de ter um novo espaço tomou conta dos corações das meninas. A rua da moda, na 305 sul foi o lugar escolhido. Assim, a doceria ganhou um novo irmão, o Bistrô Maison que assina o menu de pratos, lanches e a carta de cafés, drinks e vinhos. O espaço foi repaginado, para trazer aconchego e uma atmosfera romântica, a qual remete aos mais de 1000 matrimônios adoçados pela Doce Maison.

Os detalhes não ficaram só na decoração. Ingredientes são carinhosamente selecionados, afim de tornar a experiência completa.

A missão do grupo Maison (Doce Maison e Bistrô Maison) é proporcionar momentos gastronômicos memoráveis aliados à arte de receber bem.

Obrigada por nos prestigiar e fazer parte da nossa história!

Menu do chef

Almoço

Entrada + principal + sobremesa

Entrada

- O nosso tradicional salpicão, sucesso de vendas!
- Croquetes de pernil suíno recheado com queijo, sobre cama de molho sugo picante.
- Salada rubi - mix de folhas, tomate e cenoura envoltos em lâminas de pepino, finalizada com beterraba glaceada.

Prato Principal

- Costelinha suína ao molho citrónico acompanhada arroz à grega e de farofa de abacaxi com crisps de cebola. 79,90
- Filé au poivre acompanhado de arroz à piemontese. 89,90
- Lascas generosas de bacalhau, suavemente refogadas com pimentões coloridos e cebolas douradas, servidas com brócolis no vapor e batatas ao murro. 99,00

Sobremesa

- A nossa tradicional rabanada com calda de doce de leite - Um verdadeiro sucesso!
- Café espresso especial Anero vigoroso, torrefação fresca, variedade icatú com notas de chocolate e caramelo.

Obs: Sobremesa e pratos para consumo apenas no local.

Entradas

Tartine Maison R\$ 46,00

Tiras de filé mignon com creme de queijo, finalizada com queijo gruyère maçaricado no pão ciabatta.

Burrata Maison R\$ 72,00

Burrata sobre a cama de caponata de legumes e tomate confitado finalizado com pesto de manjerição. Acompanha torradas.

Carpaccio artesanal R\$ 59,00

Ao molho de mostarda, queijo parmesão, alcaparras e rúcula.

Arancini de carne seca R\$ 38,00

Recheado de queijo e geleia de pimenta. 4 unidades

Batata frita R\$ 36,00

Porção com 300g.

Saladas

Salada Louvre R\$ 46,00

Mix de folhas, tomates confitados, mussarela de búfala e torre de palmito ao molho ancienne.

Salada Maison R\$ 46,00

Mix de alfaces, palmito, tomate, parmesão, batata palha, lâminas de manga ao molho artesanal.

Salada Caprese R\$ 42,00

Tomates com mussarela de búfala ao molho pesto e flor de sal.

Proteínas

Filé de frango R\$ 22,00

Coxa e sobrecoxa R\$ 20,00

Filé Mignon R\$ 42,00

Salmão R\$ 48,00

Tilápia R\$ 39,00

Executivos - Almoço 12h às 15h

Parmegiana de filé R\$ 66,00

Mignon ao molho sugo artesanal acompanhado de batatas fritas e arroz branco.

Parmegiana de filé R\$ 68,00

Mignon ao molho sugo artesanal acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo.

Parmegiana de frango R\$ 44,00

Ao molho sugo artesanal acompanhado de batatas fritas e arroz branco.

Fettuccine ao sugo R\$ 32,00

Fettuccine ao molho sugo artesanal.

Fettuccine com filé R\$ 48,00

Fettuccine ao sugo e filé mignon cortado na ponta da faca.

Strogonofe de filé R\$ 46,00

Mignon acompanhado de arroz branco e bata palha.

Picadinho de filé R\$ 64,00

Ao molho artesanal, arroz com brócolis, ovo pochê, farofa da casa e banana da terra grelhada.

Acompanhamentos

Arroz branco R\$ 12,00

Arroz com brócolis R\$ 15,00

Farofa de ovo R\$ 13,00

Batata frita R\$ 15,00

Feijão R\$ 12,00

Mini salada do dia R\$ 18,00

Molho adicional R\$ 12,00

Queijo parmesão R\$ 7,00



Camarão

Risoto de camarão R\$ 89,00

Harmonizado com tomate concassê e manjericão.

Camarão ao Moscatel R\$ 89,00

Camarões flambados ao molho moscatel com fettuccine ao burro e sálvia com mix de gergelim.

Camarões com nhoque R\$ 89,00

Nhoque artesanal com camarões ao molho sugo artesanal. Derrete na boca.

Risoto de funghi R\$ 89,00

Risoto cremoso com funghi.

Peixe

Salmão Belle Munière R\$ 129,00

Salmão grelhado ao molho belle à munière, acompanhado de risoto de limão siciliano.

Salmão Siciliano R\$ 72,00

Salmão em lascas com fettuccine ao molho cremoso de queijo, harmonizado com limão siciliano.

Salmão Maison R\$ 99,00

Salmão grelhado, acompanhado de risoto de alho-poró ao molho de laranja com maracujá.



Carne

Filé Mèlasse R\$ 93,00

Filé mignon acompanhado de risoto de queijo grana padano ao caramelo de melão e amêndoas.

Nhoque Maison R\$ 72,00

Nhoque de batata artesanal que derrete na boca, ao molho de creme de leite fresco, queijo e carne seca desfiada. Gratinado no forno.

Escalope Moscowita R\$ 129,00

Filé mignon selado ao molho moscowita, acompanhado de risoto com funghi.

Filé Rouge R\$ 129,00

Filé Mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de risoto de frutas vermelhas.

Tornedor 305 R\$ 89,00

Tornedor de filé mignon ao molho de cranberry acompanhado de delicioso nhoque ao creme de queijo e crispy de alho-poró.

Medalhão Carmènere R\$ 93,00

Filé mignon ao molho carmènere amadeirado acompanhado de risoto de duo de tomates, manjericão e crocante de bacon.

Conheça a nossa carta de vinhos e complete a sua experiência!

Proibido bebida alcóolica para menores de 18 anos.
Se beber não dirija.



Cervejas

Stella Artois R\$ 13,00

Heineken R\$ 15,00

Brutal Fruit

Spritzer uma doce e refrescante infusão de frutas cítricas e vermelhas com suco de maçã, levemente gaseificada e finalizada com um toque floral.

R\$ 19,00



Drinks

Ice gin café R\$ 34,00

Café espresso especial, gin, tônica e limão siciliano. Surpreendente!

Clericot R\$ 38,00

Mix de frutas da estação, espumante e licor de pêssego.

Aperol Spritz R\$ 39,00

Aperol, espumante, laranja e hortelã.

La Rouge R\$ 38,00

Gin, frutas vermelhas frescas, limão siciliano, água tônica, hortelã fresco e perfume de alecrim defumado.



Sucos

Laranja natural R\$ 13,00

Morango R\$ 15,00

Abacaxi R\$ 13,00

Limão natural R\$ 13,00

Caju polpa R\$ 10,00

Abacaxi, caju e laranja R\$ 16,00

Morango com laranja R\$ 16,00

Sodas

Maçã verde R\$ 18,00

Frutas vermelhas R\$ 18,00

Limão siciliano R\$ 18,00

Chás

Conto de fadas R\$ 16,00

Maçã, hibisco, pétalas de rosas, botões de rosa e amora. Importado: Alemanha.

Beija-flor R\$ 16,00

Capim limão, framboesa, pimenta rosa, limão siciliano e lavanda. Origem: Brasil.

Chás Twinings R\$ 12,00

Menta pura - Camomila, canela e maçã - Frutas silvestres - Morango e canela - Limão e gengibre

Águas e refrigerantes

Água mineral c/s gás R\$ 8,00

Coca-Cola normal ou zero R\$ 10,00

Guaraná Artártica normal ou zero R\$ 10,00

H2O R\$ 13,00

Água Tônica Antártica R\$ 10,00

Schweppes R\$ 10,00

Shot de limão R\$ 4,00

Croissants

Croissant Tradicional R\$ 11,00

Croissant amanteigado.

Croissant Maison R\$ 36,00

Artesanal 100% manteiga, recheado com presunto, queijo muçarela e tomate confit.

Croissant caprese R\$ 46,00

Croissant amanteigado, rúcula, mussarela de búfala, tomate confit e pesto. Irresistível!

Croissant mignon R\$ 49,00

Croissant amanteigado com filé mignon cortado na ponta da faca, coberto com creme de queijo.

Croissant tentação R\$ 49,00

Croissant amanteigado com morangos frescos e Nutella. Simplesmente Irresistível.



Tostex

Escolha pão francês ou pão de forma

Tostex mista R\$ 18,00

Queijo muçarela e presunto.

Tostex de queijo R\$ 18,00

Queijo muçarela.



Sanduíches

Mignon Caramelizé R\$ 49,00

Ciabatta artesanal com queijo muçarela, maionese Maison, rúcula e filé mignon cortado na ponta da faca coberto com cebola caramelizada ao vinho.

Tamago R\$ 38,00

Pão francês recheado com frango grelhado, bacon, queijo muçarela, maionese e ovo poché. Uma explosão de sabor.

Ciabatta de búfala R\$ 38,00

Com mussarela de búfala, rúcula, tomate confit e crispy de bacon.

Croque

Croque Monsieur R\$ 39,00

Tradicional com queijo, presunto, molho bechamel e queijo gruyère gratinado.

Croque Madame R\$ 43,00

Tradicional com queijo, presunto, ovo, molho bechamel e queijo gruyère gratinado. Acompanha salada.

Croque Mignon R\$ 49,90

Filé mignon cortado na ponta da faca, molho bechamel e queijo gruyère gratinado. Acompanha salada.



Tapiocas

Carne seca artesanal

R\$ 25,00

Tapioca com carne seca feita na casa e queijo muçarela.

Queijo e presunto

R\$ 19,00

Tapioca com queijo muçarela e presunto.



Salgados

Coxinha de frango

R\$ 14,00

Com catupiry.

Coxinha de camarão

R\$ 20,00

Com catupiry.

Empada de frango

R\$ 13,00

Tostadinha na chapa

R\$ 9,00

Pão francês com manteiga.

Porções extra

R\$ 6,00

Manteiga | Requeijão

Queijo | Presunto

Servidos a partir das 15:00

 @BISTROMAISONBSB



Ovos

Ovos beneditinos

R\$ 39,00

Ovos pochê cobertos com molho bernaise e bacon crocante sobre supreme roll croissant.

Omelete tradicional

R\$ 21,00

Com queijo muçarela.

Omelete mista

R\$ 23,00

Com queijo muçarela e presunto.

Omelete napolitana

R\$ 25,00

Com queijo muçarela, presunto, tomate e manjeriçao.

Omelete Maison

R\$ 28,00

Com queijo muçarela, tomate e carne seca artesanal.

Ovos mexidos

R\$ 12,00

Ovos mexido com bacon

R\$ 16,00

Ovos Maison

R\$ 32,00

Ovos pochê em molho de tomate encorpado servido com torradas.



Cafés

Café espresso R\$ 10,00

O Anero Vigoroso é um café doce e encorpado, com finalização marcante e prolongada. Doçura do chocolate muito presente no aroma e na primeira sensação a boca. Gosto intenso do caramelo.

Utilizado em todos os nossos preparos de cafés.

Café espresso duplo R\$ 14,00

Café especial duplo.

Café Maison R\$ 24,00

Café espresso, borda de Nutella e chantilly.

Prensa francesa R\$ 19,00

Método de preparo de café que utiliza a infusão e filtração para extrair a bebida.

Hario V60 R\$ 16,00

Método de preparo de café coado que utiliza um porta-filtro com formato cônico, em "V", com ângulo de 60 graus.

Macchiato 50ml R\$ 14,00

Café especial e espuma do leite vaporizado.

Macchiato 100ml R\$ 16,00

Café especial e espuma do leite vaporizado.

Cappuccino italiano R\$ 18,00

Café espresso, leite e espuma de leite.

Cappuccino brasileiro R\$ 19,00

Mix de cacau, canela e leite.

Cappuccino Belga R\$ 22,00

Espresso, leite vaporizado e chocolate belga.

Cappuccino gelado R\$ 26,00

Mix de cacau, com leite e chantilly.

Mocha chocolatuda R\$ 24,00

Café espresso, leite, brigadeiro e borda de Nutella, finalizado com espuma de leite.

Chocolate quente 225ml R\$ 28,00

Chocolate quente bem cremoso, elaborado com chocolate em barra, sem amido.

Chocolate quente 100ml R\$ 22,00

Chocolate quente bem cremoso, elaborado com chocolate em barra, sem amido.

Frapê chocolatudo R\$ 32,00

Café, gelato, leite, brigadeiro e Nutella. Finalizado com chantilly. Super cremoso e refrescante.

Afogatto R\$ 26,00

Café espresso servido com gelato de leite.

Baileys café R\$ 29,00

Café espresso servido com Baileys. 100ml

Ice mix café R\$ 22,00

Café espresso, água tônica, gelo e limão siciliano. Surpreendente!

Porções extras

Nutella R\$ 8,00

Chantilly R\$ 6,00

Leite R\$ 3,50



Sobremesas

Éclair A partir de R\$ 19,00

Macarons R\$ 7,00

Bombom A partir de R\$ 7,00

Trufa diet / Belga / vegana R\$ 8,00

Doce tradicional R\$ 5,00

Brigadeiro gourmet A partir de R\$ 6,00

Morango do amor R\$ 15,00

Bombom de morango R\$ 9,00

Coxinha de morango R\$ 13,00

Bolo no pote A partir de R\$ 18,00

Bolo bombom A partir de R\$ 14,00

Brigadeiro, coco ou ninho com nutella

Bolo gelado R\$ 17,00

Molhadinho e suculento.
Sabores: Brigadeiro, casadinho ou coco.

Palha italiana R\$ 7,00

Bem-casado R\$ 7,00

Bem - casado de chocolate R\$ 7,00

Taça delírio R\$ 43,00

Camadas de brigadeiro cremoso, creme suíço, morangos frescos, gelato de fior de latte e borda de Nutella.

Petit Gateau R\$ 39,00

Petit Gateau artesanal, coberto com ganache servido com gelato fior de latte. É maravilhoso!

Fondue Maison R\$ 99,00

Fondue de chocolate, com morangos, uvas, marshmallow, brownie. Servem 2 pessoas.

Taça do bosque R\$ 32,00

Creme especial da casa, chantilly, geleia de frutas vermelhas, morangos frescos e suspiros compõem essa deliciosa sobremesa.

Mini tortas A partir de R\$ 20,00

Porções individual de torta 180g.
Consulte os sabores disponíveis na vitrine.

Tartelete de limão R\$ 20,00

Massa artesanal crocante recheada com creme de limão e finalizado com mashmallow.

Tartelete de morango R\$ 22,00

Massa artesanal crocante recheada com creme suíço e morangos frescos.

Banoffe R\$ 22,00

Creme suíço, bananas caramelizada, doce de leite caseiro, farofa de biscoito amanteigado finalizada com chantilly.

Tiramisú R\$ 23,00

Creme a base de queijo, com camadas de pão de ló embebido no café. Coberto com cacau em pó. Sucesso de vendas.

Copo da felicidade A partir de R\$ 25,00

Consulte o sabor disponível na vitrine.

Bolo caseiro | Torta

Consulte o sabor disponível na vitrine.

Verifique a disponibilidade dos itens da vitrine.





DESDE 2011 ADOÇANDO SONHOS.

Desde 2011, a Doce Maison encanta Brasília com bolos, doces finos, brigadeiros gourmet, macarons, doces tradicionais e bombons artesanais. Também oferecemos caixas de presente elegantes, perfeitas para surpreender em qualquer ocasião. Cada criação é feita com ingredientes de qualidade e muito carinho para tornar seus momentos ainda mais especiais.



@DOCEMAISON



CLS 305 | BLOCO A
LOJA 37 | ASA SUL

(61) 99250-9574



Aponte aqui a câmera do seu celular

WWW.DOCEMAISON.COM.BR

