

# 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 atuou por 10 anos. 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 para festas e hoje é uma doceira 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, brunches, sanduíches e as cartas de cafés, drinks e vinhos. O espaço foi repaginado, para trazer aconchego e uma atmosfera romântica, a qual remete aos mais de 500 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!

## PARA COMEÇAR, APRESENTAMOS AS NOSSAS ENTRADAS



### 200 - TARTINE MAISON

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

38,00

### 201 - TRIO DE TARTINES

3 sabores deliciosos! Marguerita, caponata de berinjela e vinagrete do chef.

29,00



### 202- BURRATA MAISON

Burrata sobre a cama de caponata de legumes e tomate confitado finalizado com pesto de manjeriçãõ.

Acompanha torradas.

49,00



### 203 - CARPACCIO ARTESANAL

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

39,00



PARA COMEÇAR, APRESENTAMOS AS NOSSAS ENTRADAS



**204 - BRANDADE DE BACALHAU**

Creme de bacalhau gratinado a  
moda do Chef.

Acompanha torradas.

**44,00**

**205 - ARANCINI DE CARNE SECA**

Recheado de queijo minas padrão e  
geleia de pimenta.

4 unidades

**32,00**



**206 - BOLINHOS DE PEIXE**

Artesanais bem saborosos e com  
gostinho de quero mais.

4 unidades

**34,00**



**207 - TÁBUA DE ANTEPASTO**

Mix de queijos, pães artesanais, damascos,  
mix de castanhas, tomate confitados,  
caponata de berinjela.

**89,00**



# SALADAS / CALDO



## 208 - SALADA LOUVRE

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

28,00

## 209 - SALADA MAISON

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

28,00



## 210 - SALADA ARC di TRIUNFO

Tomate cereja, pepino, croutons da casa, cenoura, abobrinha grelhada e mix de folhas. Finalizada com queijo parmesão e molho cítrico.

28,00



## 211- CALDO VERDE da Dona Ângela

Essa receita é super especial para nós. A cremosidade e leveza desse caldo virou marca registrada da nossa família.

18,00



# EXECUTIVOS DO CHEF

SERVIDO APENAS NO ALMOÇO 12:00 ÀS 16:00



**300- FETTUCCHINE** ao molho ao  
molho sugo artesanal.

28,00



**301- ESPAGUETE VEGANO**  
Trio de legumes (abobrinha, cenoura e pupunha)  
ao molho sugo artesanal.

28,00



**302- RISOTO DE FUNGHI**  
Risoto de funghi cremoso e vegetariano.

52,00

## ACRESCENTE UM GRELHADO A SUA MASSA

118- FILÉ DE FRANGO -----	16,00
119- FILÉ MIGNON -----	29,00
120- PESCADA AMARELA -----	29,00
121 - SALMÃO -----	29,00

## 122- ADICIONAIS 8,00

- ARROZ BRANCO
- ARROZ COM BRÓCOLIS
- FAROFA DE OVO
- BATATAS RÚSTICAS
- MOLHO GORGONZOLA
- MOLHO DE LARANJA  
COM MARCUJÁ
- MOLHO CRANBERRY
- MOLHO CARMÉNERE

# EXECUTIVOS ESPECIAIS DO CHEF

SERVIDOS APENAS NO ALMOÇO 12:00 ÀS 16:00



## 303 - FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

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

54,00

## 304- FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Ao molho sugo artesanal acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo.

54,00



## 305- PICADINHO DE FILÉ

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

54,00



306- Filé Mignon ao creme de queijo, arroz com brócolis e farofa de ovo.

54,00

- Todas as proteínas podem ser substituídos por filé de frango.



# CAMARÃO



## 307- RISOTO DE CAMARÃO

Risoto de camarões harmonizado com tomate concassê e manjeriço.

Muito saboroso e farto.

73,00

## 308- CAMARÃO AO MOSCATEL

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

73,00



## 309- CAMARÕES COM NHOQUE AO SUGO

Nhoque artesanal com camarões ao molho sugo artesanal.

Derrete na boca.

73,00



Nossa sugestão de harmonização para os pratos acima



- ESPUMANTE - DON GUERINO BRUT
- BRANCO - LA PLAYA CHARDONNAY
- ROSE - MI TERRUÑO MALBEC ROSE
- TINTO - FARO CABERNET SAUVIGNON

# PEIXES



## 310- SALMÃO MAISON

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

73,00

## 311- PESCADA MAISON

Filé de pescada amarela grelhada ao molho belle à munière, acompanhado de risoto de limão siciliano.

73,00



## 312- SALMÃO SICILIANO

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

52,00



Nossa sugestão de harmonização para os pratos acima



- ESPUMANTE - DON GUERINO BRUT
- BRANCO - MI TERRUÑO TORRONTES
- ROSE - MI TERRUÑO MALBEC ROSE
- TINTO - FARO CABERNET CARMENÈRE



## 313- NHOQUE MAISON

Nhoque de batata artesanal que derrete na boca, ao molho de creme de leite fresco, queijo e carne seca desfiada.

Para finalizar, gratinado no forno.

58,00

## 314- MEDALHÃO CARMÈNERE

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

73,00



## 315- Escalope Moscowita

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

76,00



Nossa sugestão de harmonização para os pratos acima



- TINTO - VAV Altamira Reserva
- TINTO - VAV Altamira Três Fincas
- TINTO - Casa Silva Reserva Cabernet Sauvignon
- TINTO - Monte das Ânforas



## 316- FILÉ ROUGE

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

73,00

## 317- TORNEDOR 305

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

73,00



## 318- TORNEDOR SELVAGEM

Filé em crosta de pães agridoce, passas e bacon ao molho de catuaba acompanhado de risoto de pesto de especiarias, ervas aromáticas e gengibre.

73,00



Nossa sugestão de harmonização para os pratos acima



- TINTO - Casa Silva Reserva Cabernet Sauvignon
- TINTO - Monte das Ânforas

# CARTA DE VINHOS



## CARTA DE VINHOS

### Espumantes

		RS
	 Don Guerino Brut .....	125,00
	 Don Guerino Brut Rosé .....	125,00

### Vinhos Brancos

	 Faro Torrontes .....	99,00
	 Faro Chardonnay .....	99,00

### Vinho Rosé

	 Faro Syrah Rosé .....	99,00
--	---	-------

### Vinhos Tintos

	 Mevi Malbec .....	99,00
	 Palo Alto Moniquita Blend .....	89,00
	 Palo Alto Moniquita Malbec .....	125,00
	 Malma Esencia Malbec .....	149,00
	 Faro Sanglovese .....	99,00
	 Undurraga 8 Rios Cab. Sau. ....	99,00
	 Undurraga 8 Rios Carmenere .....	96,00
	 Faro Cabernet Sauvignon .....	99,00
	 Faro Carmenere .....	9,00
	 Casa Silva Coleccion Cabernet S. ....	149,00
	 Adega de Pegões Tinto .....	89,00

 Faro Malbec (375 ml) .....	58,00
 Mi Terruño Malbec (387 ml) .....	43,00

## DRINKS



### 400- ICE GIN CAFÉ

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

34,00

### 401- CLERICOT

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

38,00



### 402- APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, laranja e hortelã.

39,00

### 403- MOJITO

Rum, limão e hortelã.

29,00



### 404- ROSE CITRON

Hibisco, Atlantis gin, limão siciliano, blueberry, tônica Britvic, pimenta rosa e perfume de alecrim.

39,00

### 405- POME CITRON

Atlantis gin, syrup de maçã verde, syrup de limão siciliano, tônica Britvic e canela.

38,00



ESCOLHA VODKA OU GIN PARA O SEU DRINK

## DRINKS

### 406- LA ROUGE

Atlantis gin, frutas vermelhas frescas, limão siciliano, tônica Britvic, hortelã fresco e perfume de alecrim defumado.

38,00



### 407- GIN TROPICAL

Atlantis gin, tônica, frutas amarelas, maracujá, laranja e perfume de manjeriço.

39,00

## DRINKS FIT COM BRIZÊ

Destilado botânico brasileiro feito à base de ervas e frutas frescas. 100% orgânico.

Baixa caloria. Teor alcoólico reduzido



### 408- HIBISCO FIT

Hibisco, limão taiti, limão siciliano, Brizê, pimenta rosa, alecrim e suco de cranberry zero.

39,00

### 409- BRIZÊ TONIC

Brizê, tônica Britivic, fatias de laranja, zimbro e hortelã fresco.

39,00



## CAIPIROSCA

### 410- Limão taiti ou Morango

Vodka importada, frutas frescas, açúcar ou adoçante.

23,00

## DIGESTIVOS 50 ML

### 411- Vermute Aureah Rose

Licor 43 - Baileys

18,00

## SUCOS



<b>412 - Laranja</b> .....	<b>8,00</b>
Natural	
<b>-Morango</b> .....	<b>8,00</b>
Natural	
<b>- Abacaxi</b> .....	<b>8,00</b>
Natural - Com ou sem hortelã	
<b>-Suco de limão</b> .....	<b>8,00</b>
<b>413- Caju</b> .....	<b>7,00</b>
Maracujá .....	<b>7,00</b>
<b>414- Abacaxi, caju e laranja</b> .....	<b>12,00</b>
Frutas vermelhas .....	<b>12,00</b>

## SODAS ITALIANAS



<b>415- Maçã verde</b> .....	<b>13,00</b>
<b>- Frutas vermelhas</b> .....	<b>13,00</b>
<b>- Limão siciliano</b> .....	<b>13,00</b>

## KOMBUCHA - JEYY

<b>416- Hibisco</b> .....	<b>23,00</b>
<b>- Limão com gengibre</b> .....	<b>23,00</b>
<b>- Uvas verdes</b> .....	<b>23,00</b>

**Kombucha: Bebida milenar feita a partir de fermentação natural.  
Excelente para a saúde!**

## CAFÉS

- 417- Café espresso (grão especial).....7,00  
418- Café espresso duplo .....10,00



## MÉTODOS

- 419- Prensa francesa ..... 12,00  
420- Hario V60 (coado)..... 12,00

## CHÁS ARTESANAIS ..... 12,00

421- CONTO DE FADAS - Maçã, hibisco, pétalas de rosas, botões de rosa e amora. Importado: Alemanha.

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

- HIBISCO COM LIMÃO - Artesanal da casa (gelado)

## CHÁS TWININGS ..... 12,00

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

## CAFÉS GELADOS



423- Ice mix café ..... 18,00  
Café espresso, tônica e limão siciliano

424- Ice mix gin ..... 34,00  
Café espresso, tônica, Atlantis gin e limão siciliano

425- Cappuccino gelado ..... 26,00

426- Afogatto ..... 24,00  
Café especial duplo e gelato fior de latte

427- Frapê chocolatado ..... 26,00

428- Frapê de Nutella com ovomaltine ..... 29,00

# CAFÉS

## COM LEITE

429 - Cappuccino italiano .....	12,00
- Cappuccino brasileiro .....	12,00
430- Cappuccino de chocolate Belga.....	15,00
431- Macchiato 50ml .....	10,00
Café especial e espuma do leite vaporizado	
432- Macchiato 100ml .....	15,00
Café especial e espuma do leite vaporizado	
433- Mocha de doce leite .....	16,00
434 - Mocha de brigadeiro.....	16,00
435 - Mocha de Nutella .....	19,00
436 - Café Maison .....	19,00
(café espresso, borda de nutella e chantilly)	
437- Baileys café 100 ml.....	28,00
438- Chocolate quente cremoso artesanal .....	22,00



## ÁGUAS E REFRIGERANTES

439- Água mineral / Água mineral com gás .....	6,00
440- Coca-Cola / Coca-zero .....	7,00
Guaraná / Guaraná-zero .....	7,00
441 - Schweppes .....	8,00
442- Shot de limão .....	3,00
443- Água tônica Britvic 220 ml .....	10,00



Qualidade e tradição desde de 1938, reconhecida pelo Royal Warrant, o selo de qualidade da rainha. Zero calorias e zero açúcares.

# SANDUÍCHES



## 100- CIABATTA BÚFALA

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

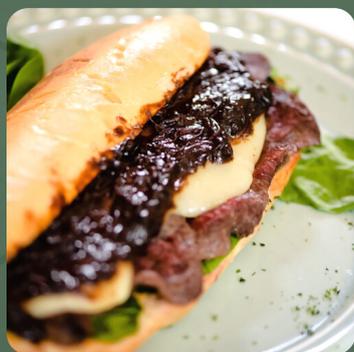
29,00

## 101- CREVETTE

Pão de batata artesanal recheado com camarões salteados, creme de queijos, e crispy de alho-poró.

Uma explosão de sabor.

46,00



## 102-ROSBIFE CARAMÉLISÉ

Pão de batata recheado com queijo muçarela, maionese Maison, cama de rúcula e o nosso delicioso rosbife coberto com cebola caramelizada.

33,00

## 103- COURGETTE

Baguete com rosbife da casa, abobrinha grelhada, molho Maison de mostarda e queijo muçarela.

33,00



## 104- CROISSANT MAISON

Artesanal 100% manteiga, recheado com presunto de parma, queijo gruyère, tomate confit e molho pesto.

33,00

## 105- TRÈSBIEN

Pão de batata artesanal, recheado com ovos mexidos, presunto, bacon, tomate.

Acompanha salada.

29,00



# SANDUÍCHES

## 106- CROQUE MONSIEUR

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

29,00



## 107- CROQUE MADAME

Tradicional com queijo, peito de peru, ovo pochê, molho bechamel e queijo gruyère gratinado.

Acompanha salada.

33,00

## 108- BRUNCH LOUVRE R\$ 89,00

Ovos mexidos  
2 fatias de bacon  
Pães sortidos  
Bolo gelado  
Frios: Sortidos  
2 cafés espresso  
Frutas da estação  
2 tostadinhas de pão francês  
2 Macarons ou 2 bombons tradicionais  
Geleia artesanal de frutas vermelhas  
2 sucos (laranja ou morango ou limão)



# CLÁSSICOS



## 109- OVOS BENEDITINOS

Ovos pochê cobertos com molho bernaise e bacon crocante sobre pão de forma tostadinho.

24,00

110- Dois ovos mexidos com bacon ..... R\$ 9,50

111- Dois ovos mexidos ..... R\$ 7,00



## OMELETES

### 112- OMELETE SIMPLES

Dois ovos com queijo muçarela ..... 16,00

- OMELETE MISTA

Dois ovos com queijo muçarela e presunto ..... 16,00



### 113- OMELETE NAPOLITANA

Dois ovos com queijo muçarela, presunto, tomate e manjericão..... 20,00

### 114- OMELETE MAISON

Dois ovos com queijo muçarela, tomate e carne seca..... 24,00

ESCOLHA pão francês, pão de forma branco ou integral

115- TOSTEX MISTA: presunto e queijo muçarela.

- TOSTEX DE QUEIJO: queijo minas padrão ou queijo muçarela.

- TOSTEX MADAME: peito de peru e muçarela.

14,00



### 116- TOSTADINHA NA CHAPA

Pão francês com manteiga ou duas torradas de pão de forma

6,00



### 117- PORÇÕES EXTRAS R\$ 6,00

Molhos - Manteiga - Requeijão - Maionese Maison - Tomate confitado - Queijo / presunto - Molho de mostarda - Caponata de berinjela - Geleia de frutas vermelhas

AQUELAS IMAGENS QUE NÃO TE DEIXAM ESQUECER DA  
SOBREMESA!



## 1- TAÇA DELÍRIO

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

32,00

## 2- PETIT GATEAU

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

26,00



## 3- DIVINA MAISON

Nossa receita exclusiva de bem-casado de chocolate, recheada com gelato artesanal e coberta com brigadeiro branco cremoso.

26,00

## 4- CREME BRÛLÉE

Brigadeiro cremoso de creme brûlée de colher.

50g

14,00



AQUELAS IMAGENS QUE NÃO TE DEIXAM ESQUECER DA SOBREMESA!

CONSULTE A DISPONIBILIDADE NA VITRINE



## 5- TIRAMISÙ

A MODA DA CASA

Suave creme de queijo, entre camadas de pão de ló e calda de café, coberto com cacau em pó.

Sucesso de vendas!

16,00

## 6- BANOFFE

BANANA PUDDING

Suave creme suíço, bananas caramelizada em calda, doce de leite caseiro, farofa de biscoito amanteigados finalizado com chantilly.

16,00



## 7- TARTELETES

- Limão com marshmallow
- Morangos com creme

16,00

## 8- CHEESCAKE

Cheesecake de frutas vermelhas

16,00



## 9- BOLOS NO POTE

Consulte sabores disponíveis.

16,00



## CONSULTE A DISPONIBILIDADE NA VITRINE



10- Bem-brownie

11- Bem-casado

12- Palha italiana

13- Pão de mel

5,50



14- Bombom de morango ..... 6,00

15- Coxinha de morango ..... 7,50

16- Trufa Belga ao leite ..... 6,50

17 - Trufa Diet ..... 6,50

18- Trufa Vegana ..... 6,50

20- Bombons diversos (a partir de)..... 5,50

21- Brigadeiro gourmet (a partir de) ..... 5,00

22- Doces tradicionais ..... 4,00

23- Macarons ..... 6,00

24- Mil folhas ..... 14,00

25- Éclair ..... 14,00

26- Bolo bombom (Coco ou brigadeiro) ..... 9,00

27- Bolo gelado ..... 12,00