

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!

HORÁRIOS



ALMOÇO

SEGUNDA A SÁBADO

12H ÀS 16H

JANTAR

QUINTA A SÁBADO

18H ÀS 22H

305 SUL

CRÉDITO | DÉBITO | DINHEIRO

NÃO ACEITAMOS CHEQUE

ACEITAMOS



Feliz Aniversário !!!

- Na compra de um *prato principal ganhe um mini bolo Ariane mono porção de presente.

OU

- Reserva acima de 4 pessoas no almoço ou jantar, o aniversariante ganha 1 caipiroska ou 1 soda italiana para brindar a vida.

*Não válido para pratos executivos.



BISTRÔ
MAISON

**Mediante apresentação de documento de identificação.*

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

CELEBRE AQUI!

BISTRÔ
MAISON
— DESDE 2019 —

DOCE
MAISON
BOLOS E DOCES

Reservamos o espaço exclusivo para o seu evento. Consulte a nossa equipe e saiba mais.

 (61) 99250-9574





CARTA DE VINHOS



CARTA DE VINHOS


Espumantes

		RS
	 Constelacion Brut	89,00
	 Constelacion Brut Rosé	89,00

Vinhos Brancos





	 Faro Torrontes	99,00
	 Casa Silva Santa Tierras Sau. Blanc	89,00
	 Giacondi bianco Chardonnay/ Trebbiano	89,00

Vinho Rosé

	 Faro Syrah Rosé	99,00
	 Giacondi Negroamaro e Sangi. Rosé	89,00

Vinhos Tintos

	 Faro Malbec	99,00
	 Faro Sangiovese	99,00
	 Malma Esencia Malbec	149,00
	 Casa Silva Santa Tierras Syrah	89,00
	 Casa Silva Santa Tierras Carmenere	89,00
	 Casa Silva Santa Tierras Cab. Sauv.	89,00
	 Faro Carmenere	99,00
	 Faro Cabernet Sauvignon	99,00
	 Quintay Clava Reserva Cab. Sauv.	139,00
	 Quintay Clava Reserva Pinot Noir	139,00
	 Giacondi rosso Sangiovese/ Nero D Avola	99,00
	 Adega de Pegões Tinto	89,00

	Faro Carmenere (375 ml)	58,00
	Faro Malbec (375 ml)	58,00
	Faro Chardonnay (375 ml)	58,00
	Giacondi Rosso (187 ml)	43,00

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

MENU TRADICIONAL

BISTRÔ MAISON

— DESDE 2019 —



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.

44,00

201 - TRIO DE TARTINES

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

42,00



202- BURRATA MAISON

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

Acompanha torradas.

69,00



203 - CARPACCIO ARTESANAL

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

54,00



PARA COMEÇAR, APRESENTAMOS AS NOSSAS ENTRADAS



204 - BRANDADE DE CAMARÃO

**Creme de camarão gratinado a
moda do Chef.**

Acompanha torradas.

59,00

205 - ARANCINI DE CARNE SECA

**Recheado de queijo minas padrão e
geleia de pimenta.**

4 unidades

32,00



207 - TÁBUA DE ANTEPASTO

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

89,00



206 - BATATA FRITA

Porção com 300g de batata frita .

32,00



SALADAS / CALDO



208 - SALADA LOUVRE

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

44,00

209 - SALADA MAISON

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

39,00



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.

22,00



EXECUTIVOS

SERVIDO APENAS NO ALMOÇO 12:00 ÀS 15:30



300- FETTUCCINE ao molho ao
molho sugo artesanal.

32,00



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

44,00



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

56,00

MONTE O SEU PRATO!

GRELHADOS

118- FILÉ DE FRANGO	16,00
COXA E SOBRECOXA	16,00
119- FILÉ MIGNON	39,00
121 - SALMÃO	44,00

MINI SALADA DO DIA 18,00

122- ADICIONAIS 12,00

- ARROZ BRANCO
- ARROZ COM BRÓCOLIS
- FAROFA DE OVO
- BATATAS FRITAS
- MOLHO GORGONZOLA OU BRANCO
- MOLHO DE LARANJA COM MARCUJÁ
- MOLHO CRANBERRY
- MOLHO CARMÉNERE
- VINAGRETE AO AZEITE
- MOLHO MUNIÈRE (ALCAPARRAS E CHAMPION)

EXECUTIVOS ESPECIAIS DO CHEF

SERVIDOS APENAS NO ALMOÇO 12:00 ÀS 15:30



303 - FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

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

62,00

304- FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Ao molho sugo artesanal acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo.

62,00



305- PICADINHO DE FILÉ

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

59,00



CAMARÃO



307- RISOTO DE CAMARÃO

Risoto de camarões harmonizado com tomate concassê e manjericão.

Muito saboroso e farto.

82,00

308- CAMARÃO AO MOSCATEL

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

82,00



309- CAMARÕES COM NHOQUE AO SUGO

Nhoque artesanal com camarões ao molho sugo artesanal.

Derrete na boca.

79,00



310- CAMARÃO ESPAGUETE DE LEGUMES

-Espaguete de legumes ao molho sugo e camarões grelhados. Saudável, leve e delicioso!

79,00



PEIXES



310- SALMÃO MAISON

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

89,00

311- SALMÃO BELLE MUNIÉREN

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

94,00



312- SALMÃO SICILIANO

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

64,00



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



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

CARNES



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.

64,00

314- MEDALHÃO CARMÈNERE

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

86,00



315- Escalope Moscovita

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

86,00



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



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

CARNES



316- FILÉ ROUGE

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

86,00

317- TORNEDOR 305

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

86,00



FILE MÉLASSE

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

86,00





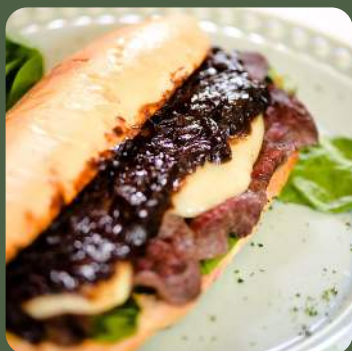
SANDUÍCHES



100- CIABATTA BÚFALA

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

36,00



102-ROSBIFE CARAMÉLISÉ

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

42,00



103- TAMAGO

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

28,00



104- CROISSANT MAISON

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

36,00

SANDUÍCHES

106- CROQUE MONSIEUR

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

32,00



107- CROQUE MADAME

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

Acompanha salada.

36,00

108- BRUNCH LOUVRE R\$ 119,00

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)
Servido das 15h às 19:30h



LANCHES BRASILEIRÍSSIMOS SERVIDO DAS 15H ÀS 19:30H

TAPIOCA

Tapioca com carne seca e queijo muçarela

21,00

Tapioca com queijo muçarela e presunto

14,00



CUSCUZ

**Cuscuz recheado com carne
seca e queijo muçarela.**

R\$ 21,00

**Cuscuz recheado com queijo
muçarela**

R\$ 14,00

CLÁSSICOS - SERVIDO DAS 15H ÀS 19:30H



109- OVOS BENEDITINOS

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

28,00

110- Dois ovos mexidos com baconR\$ 12,00

111- Dois ovos mexidos R\$ 9,00



OMELETES

112- OMELETE SIMPLES

Dois ovos com queijo muçarela 18,00

- OMELETE MISTA

Dois ovos com queijo muçarela e presunto 18,00



113- OMELETE NAPOLITANA

Dois ovos com queijo muçarela, presunto, tomate e manjericão..... 22,00

114- OMELETE MAISON

Dois ovos com queijo muçarela, tomate e carne seca..... 26,00

ESCOLHA pão francês, pão de forma branco ou integral

115- TOSTEX MISTA: presunto e queijo muçarela.

- TOSTEX DE QUEIJO: queijo muçarela.

- TOSTEX MADAME: peito de peru e muçarela.

16,00



116- TOSTADINHA NA CHAPA

Pão francês com manteiga ou duas torradas de pão de forma

8,00



117- PORÇÕES EXTRAS R\$ 6,00

Manteiga - Requeijão - Queijo / Presunto

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



407- GIN TROPICAL

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

39,00

406- LA ROUGE

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

38,00



CAIPIROSKA

410- Limão taiti ou Morango

23,00

Vodka importada, frutas frescas, açúcar ou adoçante.

DIGESTIVOS 50 ML

411- Vermute Aureah Rose

Licor 43 - Baileys

18,00

APRECIE COM MODERAÇÃO



BRUTAL FRUIT *Spritzer*

Sucesso internacional, Brutal Fruit Spritzer chega ao Brasil na versão Ruby Apple, uma doce e refrescante infusão de frutas cítricas e vermelhas com suco de maçã, levemente gaseificada e finalizada com um toque floral.

..... 19,00

APRECIE COM MODERAÇÃO

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.

36,00

2- PETIT GATEAU

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

34,00



3- BOLO GELADO

Bolo gelado, molhadinho e succulento. São 3 sabores: Brigadeiro, casadinho e coco cremoso.

16,00



4- TAÇA DO BOSQUE

A união de creme especial da casa, chantylli, geléia de frutas vermelhas, morangos frescos e suspiros compõem essa deliciosa sobremesa

29,00



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!

21,00

6- BANOFFE

BANANA PUDDING

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

21,00



7- TARTELETES

- Limão com marshmallow
- Morangos com creme

18,00

8- COPO DA FELICIDADE

Escolha o seu sabor preferido

Pistache com morango: 30,00

Quatro cores: 24,00



9- BOLOS NO POTE

Consulte sabores disponíveis.



18,00

CONSULTE A DISPONIBILIDADE NA VITRINE



10- Bem-brownie 11- Bem-casado 12- Palha italiana R\$ 7,00



- 14- Bombom de morango 7,50
- 15- Coxinha de morango 10,00
- 16- Trufa Belga ao leite 7,00
- 17 - Trufa Diet 7,00
- 18- Trufa Vegana 7,00
- 20- Bombons diversos (a partir de)..... 6,00
- 21- Brigadeiro gourmet (a partir de) 5,50
- 22- Doces tradicionais 4,50
- 23- Macarons 7,00
- 25- Éclair 16,00
- 26- Bolo bombom (Coco ou brigadeiro)12,00
- 27- Bolo gelado 16,00
- 28- Copo da felicidade A partir de 24,00
- 29- Compotinha A partir de 19,00
- 30- Mini bolo (fatia) A partir de 20,00
- 31-Creme brûlée de colher14,00



CAFÉS

- 417- Café espresso (grão especial).....7,50
418- Café espresso duplo12,00



MÉTODOS

- 419- Prensa francesa 14,00
420- Hario V60 (coado)..... 14,00

CHÁS ARTESANAIS 15,00

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 19,00
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 c/ borda de Nuetlla 29,00

CAFÉS

COM LEITE

429 - Cappuccino italiano	14,00
- Cappuccino brasileiro	15,00
430- Cappuccino de chocolate Belga.....	16,00
431- Macchiato 50ml	12,00
Café especial e espuma do leite vaporizado	
432- Macchiato 100ml	15,00
Café especial e espuma do leite vaporizado	
434 - Mocha de brigadeiro.....	16,00
435 - Mocha de Nutella	20,00
436 - Café Maison	22,00
(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	8,00
440- Coca-Cola / Coca-zero	9,00
Guaraná / Guaraná-zero	9,00
441 - Schweppes	9,00
442- Shot de limão	4,00
443- Água tônica Antartica 220 ml	10,00

SUCOS



412 - Laranja natural	10,00
- Morango natural	10,00
- Abacaxi Natural - Com ou sem hortelã	12,00
- Suco de limão	10,00
413 - Caju	10,00
414 - Abacaxi, caju e laranja	15,00

SODAS ITALIANAS



415 - Maçã verde	17,00
- Frutas vermelhas	17,00
- Limão siciliano	17,00

BRUTAL FRUIT

Sucesso internacional, Brutal Fruit Spritzer chega ao Brasil na versão Ruby Apple, uma doce e refrescante infusão de frutas cítricas e vermelhas com suco de maçã, levemente gaseificada e finalizada com um toque floral.

..... 19,00

ERVEJA LONG NECK

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

STELLA ARTOIS
R\$ 12,00




HEINEKEN
R\$ 15,00





DESDE 2011 ADOÇANDO SONHOS.

 Clique abaixo e conheça o nosso menu de doces e bolos para encomendas.

MENU DE DOCES E BOLOS



WWW.DOCHEMAISON.COM.BR



PRESENTES

Clique abaixo e surpreenda alguém especial.



PRESENTES ESPECIAIS



WWW.DOCEMAISON.COM.BR

RESERVAS E DÚVIDAS



CLIQUE
AQUI



(61) 99250-9574



Cls 305 Bloco A loja 37
Asa Sul



Segunda a quarta: 12h às 19h
Quinta a sábado: 12h às 23h