



J A R D I M

MADELEINE

Bem-vindo(a) ao nosso doce refúgio, onde a elegância da culinária francesa se encontra com a vibrante alma brasileira.

Em cada prato, em casa sobremesa, buscamos honrar a tradição e a sofisticação da França, enquanto homenageamos nossas raízes brasileiras com orgulho e paixão.

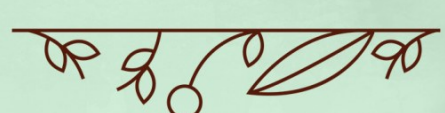
Aqui você encontrará uma jornada culinária que transcende fronteiras, onde o aroma das madeleines recém-assadas encontra a nostalgia reconfortante dos nossos pães de queijo.

É um convite para uma pausa no tempo, enquanto você se conecta à sua essência mais profunda. Permita-se vivenciar esse momento, onde cada mordida é uma celebração ao encontro harmonioso de paixões.

O S E U



D O C E É D E N



NOSSOS BOLOS

Cuidadosamente elaborados, nossos bolos são feitos para tornar cada celebração verdadeiramente memorável!

MEL E ESPECIARIAS

R\$74,90

Um bolo aromático e reconfortante, com a doçura suave do mel e o calor das especiarias (Canela, Cravo e Cumaru), criando uma combinação de sabores acolhedora



LIMÃO SICILIANO E MIRTILLOS

R\$74,90

Refrescante e cítrico, esse bolo combina a acidez do limão-siciliano com a doçura suculenta dos mirtillos.



DOCE DE LEITE COM NOZES

R\$79,90

Um bolo rico e reconfortante, que leva doce de leite cremoso e nozes crocantes para uma textura deliciosa.



LARANJA

R\$64,90

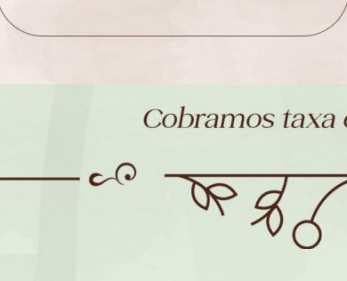
Leve e cítrico, com suco e raspas de laranja fresca, regado com uma calda de laranja que intensifica o sabor.



CHOCOLATE COM BRIGADEIRO AO LEITE

R\$79,90

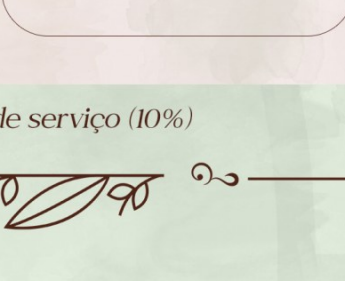
Um bolo delicioso de chocolate, com cobertura de brigadeiro de chocolate ao leite, perfeito para amantes do chocolate em sua mais pura essência.



CUPUAÇU

R\$64,99

Um bolo tropical com cupuaçu cristalizado na massa. Irresistível!



CENOURA COM BRIGADEIRO

R\$79,90

Um bolo tradicional de cenoura com camadas de brigadeiro de chocolate ao leite. Combinando sabor doce da cenoura com o chocolate cremoso.



Cobramos taxa de serviço (10%)

BOLO INGLÊS

MESCLADO R\$49,90

Um clássico bolo com uma mistura harmoniosa de sabores de chocolate e baunilha em cada pedaço, criando um visual mesclado e um sabor deliciosamente equilibrado.

AZEITE E TOMILHO R\$49,90

Um bolo inusitado e sofisticado, com azeite de oliva extra virgem e o aroma de fresco do tomilho, resultando em um sabor único e delicado.

BOLOS PARA FESTA

BAUNILHA E FRUTAS VERMELHAS

Massa suave de baunilha, com camadas de brigadeiro de baunilha cremosos e geleia de frutas vermelhas.

P (15 fatias): R\$ 190,00
M (20 fatias): R\$ 250,00



DOIS AMORES

Um bolo macio e suave de baunilha, com recheio de brigadeiro de chocolate ao leite e brigadeiro branco, para os amantes do chocolate em dobro.

P (15 fatias): R\$ 180,00
M (20 fatias): R\$ 240,00



CHOCOLATE E CARAMELO

Massa de chocolate, com camadas de brigadeiro de chocolate ao leite e um toque de caramelo salgado. Um bolo rico e delicioso!

P (15 fatias): R\$ 180,00
M (20 fatias): R\$ 240,00



(Consulte sabores à pronta entrega ou faça sua encomenda)

Cobramos taxa de serviço (10%)

MACARON

O macaron é puro encanto: delicado, macio e com sabores irresistíveis que derretem na boca. Um toque de luxo para momentos especiais ou para transformar seu dia. Experimente e sinta a magia em cada mordida!

CARAMELO
SALGADO:

R\$9,50



CHOCOLATE: R\$9,50



CHEESECAKE R\$9,50
DE FRUTAS
VERMELHAS:



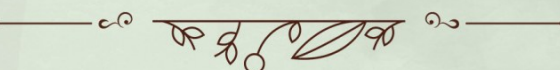
GORGONZOLA R\$9,50
COM AMORA:



BAUNILHA: R\$9,50



PISTACHE: R\$12,90



Cobramos taxa de serviço (10%)

MADELEINES

Símbolo da delicadeza e do encanto da culinária francesa, as madeleines são bolinhos fofos e amanteigados, feitos em formato de concha.

(Consulte sabores à pronta entrega ou faça sua encomenda)

MADELEINE SIMPLES R\$4,90

Leves e amanteigados.



MADELEINE RECHEADA R\$6,90

Recheio de praliné de pistache, delicado e aromático, que vai te surpreender!



MADELEINE COBERTA COM:

CHOCOLATE
AO LEITE

R\$9,90

CHOCOLATE
BRANCO

R\$9,90

CHOCOLATE
RUBY

R\$10,90

KIT DEGUSTAÇÃO

—R\$36,90—

1 madeleine simples, 1 madeleine recheada,
1 madeleine ruby, 1 madeleine ao
leite e 1 madeleine branca.

Cobramos taxa de serviço (10%)

MIL FOLHAS

Exclusivo!

Uma exclusividade da Jardim Madeleine em Porto Velho! Camadas delicadas de massa folhada crocante, recheadas com um creme pâtissière de baunilha suave e aromático.

CLASSICO PÂTISSIÈRE

Creme patissiere
de baunilha

Grande:
R\$ 28,00

Petit:
R\$ 20,00

PÂTISSIÈRE COM DOCE DE LEITE

Sabor doce de leite
com creme patissiere
de baunilha

Grande:
R\$ 34,50

Petit:
R\$ 20,00

PÂTISSIÈRE COM FRUTAS VERMELHAS

Sabor creme patissiere
de baunilha com geléia
de frutas vermelhas

Grande:
R\$ 28,00

Petit:
R\$ 20,00



TAÇA MIL FOLHAS



— R\$27,00 —

Massa folhada em camadas finas e crocantes, com creme
pâtissière de baunilha, suspiros e morangos frescos.

Cobramos taxa de serviço (10%)

TARTELETES

TARTELETE DE MORANGO R\$28,50

Uma tartelete irresistível com base crocante, geleia de morango artesanal, namelaka cremosa de chocolate branco e morangos frescos. Um equilíbrio perfeito entre doçura e frescor.

TARTELETTE DE CUPUAÇU COM CASTANHA-DO-PARÁ R\$28,50

Base delicadamente crocante recheada com um creme suave de cupuaçu e finalizada com pedaços de castanha-do-Pará. Um toque da Amazônia com elegância e sabor único!



CREME BRULÉE R\$26,50

Um creme aveludado com toque de baunilha, coberto por uma crosta caramelizada e crocante.

PANACOTAS

A panacota é uma sobremesa italiana clássica, feita com creme de leite, açúcar, gelatina e baunilha, a panacota oferece uma textura suave e aveludada.

PANACOTA DE CARAMELO

Panacota de caramelo com crumble de castanha do Pará, finalizada com toques de caramelo.

R\$27,00

PANACOTA DE FRUTAS VERMELHAS

Panacote de baunilha com frutas vermelhas compota.

R\$27,00

BOLOS PETIT

Bolos individuais, feitos exclusivamente para você!

PETIT BAUNILHA E FRUTAS VERMELHAS

Um bolo macio e suave de baunilha, com camadas de brigadeiro cremoso de baunilha, e geleia de frutas vermelhas, equilibrando o doce e o ácido em cada pedaço.

R\$27,90



PETIT BRIGADEIRO

Um clássico reinventado: camadas delicadas de bolo de chocolate combinadas com um brigadeiro cremoso e intenso, perfeito para apaixonados por chocolate.

R\$27,90

PETIT CAMELO SALGADO

Uma união surpreendente de sabores! Bolo macio de baunilha mesclado com camadas de caramelo salgado aveludado, criando uma experiência doce e equilibrada.

R\$27,90

PETIT DOIS AMORES

Uma combinação irresistível de brigadeiro de chocolate ao leite com brigadeiro branco, para os amantes do chocolate em dobro.

R\$27,50



PETIT CHOCOLATE COM CAMELO SALGADO

Massa de chocolate, com camadas de brigadeiro de chocolate ao leite e um toque de caramelo salgado.

R\$27,90

PETIT FLORESTA NEGRA

Um clássico bolo alemão, com camadas de bolo de chocolate, chantilly de chocolate branco e cereja amarela, finalizado com lascas de chocolate.

R\$35,90

PETIT DE CUPUAÇU COM GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

A harmonia do exótico e do clássico: bolo de baunilha recheado com o creme vibrante de cupuaçu e finalizado com a intensidade suave da ganache de chocolate meio amargo.

R\$27,90



PETIT CASEIRINHO

Nossos petit são pequenas delícias caseiras, feitas com o carinho de um bolo de vó, trazendo todo o sabor e aconchego de receitas tradicionais em cada pedaço.

PETIT CASEIRINHO DE LIMÃO SICILIANO E MIRTILO

Refrescante e cítrico, esse bolo combina a acidez do limão siciliano com a doçura suculenta dos mirtilos.

R\$15,90

PETIT CASEIRINHO DE LARANJA

Cada mordida é como um abraço de felicidade, especialmente com a doçura cítrica da calda de laranja que o envolve.

R\$15,90

PRODUTO
SEM
LACTOSE

PETIT CASEIRINHO DE CENOURA COM CHOCOLATE

Um bolo tradicional de cenoura, com camadas de brigadeiro de chocolate ao leite, combinando o sabor doce da cenoura com o chocolate cremoso.

R\$16,50

PRODUTO
SEM LACTOSE
OPÇÃO SEM
CHOCOLATE

MILHO C/REQUEIJÃO

A doçura do milho em um bolo macio, contrastado pela cremosidade irresistível do requeijão. Uma combinação acolhedora e cheia de sabor.

R\$27,90

BRIGADEIROS

(Consulte sabores à pronta entrega ou faça sua encomenda)

Os brigadeiros são um pequeno tesouro da culinária brasileira e também da nossa chef confeitadeira Daniela Rosso. Uma verdadeira celebração em forma de sobremesa, capaz de alegrar qualquer ocasião!

SABORES:

- › Beijinho
- › Três leites drage
- › Crocante de castanha de caju
- › Ninho com Nutella
- › Chocolate ao leite
- › Churros

- › Rocher
- › Meio amargo
- › Ninho
- › Doce de leite
- › Confete

R\$6,00
UND

KIT DEGUSTAÇÃO R\$22,00

4 brigadeiros à sua escolha.

Cobramos taxa de serviço (10%)



QUICHES

As quiches são preparadas com uma massa amanteigada e crocante, recheada com um creme suave de ovos, creme de leite e queijos selecionados.

QUICHE LORRAINE

R\$30,90

Uma clássica quiche francesa, feita com bacon, queijo e uma rica mistura de ovos e requeijão, tudo em uma massa crocante.

QUICHE DE ALHO PORÓ

R\$27,90

Uma quiche deliciosamente cremosa, recheada com alho-poró fresco, queijo derretido e um toque de tempero especial. Tudo envolto em uma massa dourada e crocante.

QUICHE DE CARNE DE SOL COM REQUEIJÃO

R\$30,90

Uma releitura brasileira da quiche francesa, combinando a succulenta carne de sol com cremoso requeijão em uma base delicada.

QUICHE DE FRANGO COM REQUEIJÃO

R\$28,90

Uma quiche leve e saborosa, feita com frango tenro e requeijão cremoso.

QUICHE DE CAMARÃO

R\$34,90

Recheada com um creme leve e aveludado, camarões succulentos e um toque de ervas aromáticas. Sofisticada e irresistível!



TOAST FRANCESA DA CASA

TOAST OVO CREMOSO

R\$29,00

Um prato irresistível com fatias de pão torrado, cobertas com um ovo cremoso e saboroso, cozido até a perfeição.

TOAST CAPRESE

R\$34,00

Um toast de inspiração italiana, com fatias de pão tostado, tomate confit, queijo gruyere derretido e manjerição fresco.

TOAST DE QUEIJO GRUYÈRE

R\$32,00

Um clássico toast de queijo derretido, simplesmente delicioso e reconfortante em cada mordida.

TOAST RAGU DE CARNE DESFIADA

R\$34,00

Pão australiano, integral de textura macia e sabor adocicado, com ragu de carne desfiada e finalizada com cebola caramelizada suave e pimenta biquinho. Sabor marcante e equilibrado em cada mordida!

TOAST DE CAMARÃO

R\$38,00

Toast com pão Italiano crocante, coberto com uma pasta de queijo e cream cheese, camarões succulentos temperado com creme aromatizado com raspas de limão siciliano.

SANDUICHES DE PÃO BRIOCHE

FATIA DE PÃO BRIOCHE COM MANTEIGA

Duas fatias de um afetivo e saboroso pão brioche produzido na casa.

R\$12,90

CROQUE MONSIEUR

Um sanduíche de influencia francesa com presunto, queijo gruyère derretido e molho bechamel, assado até ficar dourado e crocante.

R\$29,50

QUEIJO QUENTE

Um sanduíche clássico com queijo derretido entre fatias de pão brioche tostado.

R\$19,50

PAO BRIOCHE COM FRANGO CREMOSO

R\$25,00

Brioche macio recheado com frango cremoso ao requeijão, milho, azeitonas e um toque de palmito, criando uma combinação leve e irresistível!

ADICIONAIS:

Requeijão Catupiry	R\$6,00	Queijo Gruyère	R\$11,90
Presunto	R\$7,00	Tomate Confit	R\$11,90
Queijo Muçarela	R\$8,00		



FOLHADO SALGADO

PRESUNTO E QUEIJO

R\$27,50

Camadas finas de massa folhada crocante, intercaladas com presunto suculento e queijo derretido. Um prato que agrada a todos.

CAPRESE

R\$29,50

Uma versão fresca e colorida do mil folhas, com camadas de tomate confit, queijo mozzarella fresco e manjerição, tudo entre folhas de massa crocante.

PÃO DE QUEIJO R\$6,50

Irresistível e acolhedor, o pão de queijo é um tributo à nossa origem, uma lembrança de que, apesar das influências francesas, é aqui, no coração do Brasil, que encontramos nossa verdadeira casa.

ADICIONAIS DE PÃO DE QUEIJO:

Requeijão Catupiry	R\$5,00
Doce de Leite	R\$5,00
Nutella	R\$6,00

Cobramos taxa de serviço (10%)

CROISSANT

Clássico da confeitaria francesa, nosso croissant é feito com massa folhada artesanal e manteiga nacional, reconhecida como a melhor para croissants no Brasil. O resultado são camadas crocantes por fora e macias por dentro, unindo sabor e sofisticação em cada mordida. Um símbolo de sabor e leveza, perfeito para qualquer momento.

CROISSANT DOCE NUTELLA C/MORANGO

Croissant recheado com cremosa Nutella e pedaços de morango fresco, combinando doçura com um toque frutado.

R\$26,00



CROISSANT DOCE DE PISTACHE

Recheio delicado e aromático de creme de pistache, perfeito para os amantes de sabores sofisticados.

R\$28,00



CROISSANT SALGADO

PRESUNTO R\$25,00 E QUEIJO

Simple e irresistível: presunto e queijo derretido em um croissant crocante e suave.



PRESUNTO R\$35,90 DE PARMA

Finas fatias de presunto de Parma e queijo gruyère derretido, com um toque de elegância e sabor.



PEITO DE PERU R\$29,00

Recheio leve e saboroso de peito de peru com queijo e uma pitada de frescor.

SALAME ITALIANO R\$29,00

Salame italiano premium, queijo e um toque especial de acompanhamentos.

CROISSANT DE CAMARÃO R\$37,00

Recheado com camarões suculentos em um creme aveludado e aromatizado com raspas de limão siciliano. Uma combinação sofisticada e refrescante!

CROISSANT PURO

O clássico irresistível, com massa rica em manteiga, para ser apreciado em sua forma mais pura.

R\$12,00



BOLOS GELADOS DA MADELEINE

Nossos bolos gelados são verdadeiras joias da confeitaria, feitos com camadas macias de massa delicada, recheios cremosos e coberturas irresistíveis. Combinando texturas aveludadas e sabores refrescantes, cada fatia é preparada com ingredientes selecionados e técnica artesanal, garantindo uma experiência única a cada mordida. Perfeitos para os dias quentes ou para quem busca uma sobremesa leve e sofisticada.

ABACAXI C/COCO R\$18,00

Uma combinação tropical irresistível: camadas macias de bolo, recheio cremoso com pedaços de abacaxi fresco e um toque de coco, trazendo leveza e frescor.

FRUTAS VERMELHAS R\$21,00

Bolo macio com recheio delicado de creme e geleia artesanal de frutas vermelhas, harmonizando o doce e o levemente ácido de forma perfeita.

DOCE DE LEITE C/NOZES R\$22,00

A união do doce de leite cremoso com nozes crocantes entre camadas de bolo macio, criando um sabor marcante e sofisticado.



CHEESECAKE FRUTAS VERMELHAS

R\$27,00

Uma base crocante com creme suave e aveludado, finalizado com uma generosa camada de geleia artesanal de frutas vermelhas.



CHOUX CREAM

R\$15,00

Massa leve e delicadamente assada, recheada com um creme pâtissière suave e finalizada com um toque de açúcar. Um clássico francês cheio de charme e sabor.



Cheesecake Frutas Vermelhas para Encomenda R\$200,00



PAVLOVA

Uma sobremesa sofisticada que une a crocância da pavlova com lâminas de amêndoas e uma delicada pasta de baunilha. Recheada com um creme aveludado de ganache de chocolate branco com cream cheese, combinado com nossas exclusivas compotas de frutas vermelhas e amarelas, além de morangos frescos. O resultado é uma criação elegante, leve, fresca e irresistivelmente saborosa!



Cobramos taxa de serviço (10%)



PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS R\$33,00

Uma sobremesa sofisticada que combina a crocância da pavlova com um creme aveludado de ganache de chocolate branco com cream cheese, finalizada com elegantes compotas de frutas vermelhas para um toque fresco e equilibrado.

PAVLOVA DE MORANGO COM PISTACHE R\$33,00

A leveza da pavlova se une a um creme delicado de ganache de chocolate branco com cream cheese, morangos frescos e crocantes pedaços de pistache, criando um contraste único de texturas e sabores refinados.

PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS R\$33,00

Delicada pavlova recheada com um creme suave de ganache de chocolate branco com cream cheese, harmonizada com compotas de frutas amarelas trazendo frescor tropical.



PAVLOVA PARA ENCOMENDA R\$210,00

Uma sobremesa sofisticada que une a crocância da pavlova com lâminas de amêndoas e uma delicada pasta de baunilha. Recheada com um creme aveludado de ganache de chocolate branco com cream cheese, combinado com nossas exclusivas compotas de frutas vermelhas e amarelas, além de morangos frescos. O resultado é uma criação elegante, leve, fresca e irresistivelmente saborosa!

SONHO TRADICIONAL

Uma massa leve e macia, polvilhada com açúcar de confeiteiro e recheada generosamente com doce de leite cremoso. Um clássico atemporal que conquista pelo sabor e delicadeza

R\$12,00

SONHO COM CREME PÂTISSIÈRE

Massa macia e delicada, polvilhada com açúcar de confeiteiro e recheada com um creme pâtissière aveludado, feito com verdadeira baunilha. Cada mordida traz um aroma sofisticado e irresistível, unindo tradição e elegância!

R\$12,00



JARDIM
MADELEINE
CAFÉS

PRENSA FRANCESA

R\$18,00

ESPRESSO

R\$12,00

CAFÉ LATTE

R\$14,00

ESPRESSO DUPLO

R\$14,00

CAPUCCINO TRADICIONAL R\$16,00

(Café espresso, leite vaporizado e espuma de leite, com canela ou chocolate 50%)

CHOCOLATE QUENTE R\$24,00

CAPUCCINO CREMOSO R\$17,00

ADICIONAIS:

(Em pote dip 30g)

DOCE DE LEITE R\$5,00

LEITE (150ML) R\$4,00

NUTELLA R\$6,00

Cobramos taxa de serviço (10%)



O S E U



D O C E É D E N





JARDIM
MADELEINE

BEBIDAS

CHÁS ESPECIAIS

VIVENCIE

Erva cidreira, cavalinha, gengibre, laranja e flores. Obs: servido quente.

R\$18,00

ACALME

Capim limão, maracujá, hortelã e fada azul. Obs: servido quente.

R\$18,00

TROPICAL

Erva cidreira, calêndula, manga e abacaxi. Obs: servido quente ou gelado.

R\$18,00

ALEGRIA

Alecrim, erva cidreira, folha de laranjeira e calêndula. Obs: Servido quente ou gelado.

R\$18,00

FADA AZUL R\$22,00

Chá de limão com flor azul (Butterfly Pea).

MINI ESPUMANTE R\$38,00

- > Monte Paschoal Moscatel Branco (187ml)
- > Monte Paschoal Brut Rosé (187ml)

SODA ITALIANA R\$27,00

Uma sinfonia refrescante feita com Monin, água com gás e gelo. Sabores: Morango, Maça Verde, Limão Siciliano, Amora.

ÁGUA COM GÁS R\$6,00

ÁGUA SEM GÁS R\$6,00

REFRIGERANTE R\$7,50

- > Guaraná Antarctica
- > Coca-Cola
- > Coca-Cola Zero
- > Guaraná Antarctica Zero
- > Fanta Laranja

SUCOS R\$14,00

- > Morango
- > Laranja
- > Cajá
- > Abacaxi com Hortelã
- > Maracujá

SUCO DE UVA INTEGRAL R\$22,90

Cobramos taxa de serviço (10%)