



Atelier Troisgros

Com a missão de levar toda a sofisticação, tradição e qualidade da culinária Troisgros até você, o Atelier Troisgros oferece o serviço completo para a realização de seu evento. Os chefs Claude e Thomas Troisgros desenvolveram cardápios exclusivos, unindo sofisticação e qualidade com receitas que os consagraram ao longo de suas trajetórias.

Confira nossas opções e escolha aquela que melhor se encaixa na sua necessidade:

BUFFET

(Mínimo 20 pessoas)

O menu escolhido será disponibilizado em estações para que os convidados possam se servir de acordo com a sua vontade. Uma opção clássica, que garante ao evento praticidade e informalidade.

EMPRTADO

(Mínimo 10 pessoas)

Os chefs realizam a montagem dos pratos na cozinha e os garçons servem os convidados na mesa, trazendo os pratos já montados e retirando posteriormente. Uma ótima opção para eventos mais formais e grupos menores.

PETIT TROISGROS

(Mínimo 15 pessoas)

Os garçons circulam entre os convidados durante o evento, servindo mini porções dos clássicos Troisgros Brasil. Serão servidos aos convidados finger foods e mini porções, trazendo requinte e descontração ao ambiente.

Entre em contato com a nossa equipe e solicite o seu orçamento
eventos@troisgrosbrasil.com.br

Troisgros
★ BRASIL ★