

Assine VEJA com
16% de desconto e ganhe
uma mochila exclusiva

Abri

Comida & Bebida ▾ Cinema ▾ Cultura ▾ Noite ▾ Crianças ▾ Grátis ▾ Revista ▾ Mais ▾ De braços abertos Rio 2016

PUC
RIOCursos de **Línguas Estrangeiras**cce.puc-rio.br
0800 970 9556

VIVE LA FRANCE!

Um roteiro para comemorar o feriado francês de 14 de julho

A data, que marca a queda da Bastilha, inspira uma deliciosa lista por receitas típicas do país europeu. Confira as dicas de seis endereços

Por: Fabio Codeço © 11/07/2015 às 00:00 - Atualizado em 11/07/2015 às 11:26

f Compartilhe

t Compartilhe

g+ Compartilhe



Boulangerie Guerin



Sabores da Boulangerie Guerin: clássicos (Foto: Fernando Lemos)

O confeitiro francês Dominique Guerin prepara tentadoras receitas típicas de seu país. O éclair pode vir em variações como pistache e chocolate (R\$ 9,90 cada um). A tartelette de frutas vermelhas (R\$ 10,90) também é tiro certo.

Casa Cavé

Links patrocinados

[Cursos Unigranrio 2015.2](#)

Os Melhores Professores, Crédito Estudantil e Cursos Reconhecidos!
vestibular.unigranrio.com.br/cursos

[Cotação Plano de Saúde RJ](#)

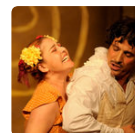
Melhores Preços do Rio de Janeiro! Unimed, Amil, Sul América e outros.
agecorsaude.com.br/PlanosSaude

[5 alimentos proibidos :](#)

Se não comer esses 5 alimentos, você pode perder gordura todos os dias.
clubeslimdown.com

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

11 DE JULHO DE 2015



TEATRO

Os principais espetáculos em cartaz na semana

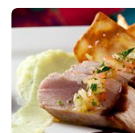
às 00:00



COMIDINHAS

Deli 43-Pavelka lança novo sabor de croquete

às 00:00



RESTAURANTES

Prosa na Cozinha passa a servir almoço aos sábados

às 00:00



BARES

Com chegada do inverno, vinho ganha força nos bares

às 00:00

[Ver mais notícias »](#)

(Foto: Divulgação)

Na ala de quitutes doces da histórica confeitaria destaca-se o éclair, em sabores como creme e chocolate (R\$ 7,50). A casa fabrica outras especialidades francesas, como palmier e mil-folhas (R\$ 7,50 cada uma).

Kurt



(Foto: Divulgação)

Reduto tradicional criado na década de 40, oferece receitas francesas que ficarão em cartaz até o fim do mês. Uma novidade, a barlette (tartelette em forma de barco) aparece em sabores como o de Nutela com morango (R\$ 13,00). Tortas clássicas, a exemplo de tarte tatin (R\$ 13,00) e ópera (R\$ 13,00 a fatia), são outras opções.

La Bicyclette



(Foto: Thomas Rangel)

O casal de padeiros formado pelo francês Henri Forcellino e a carioca Ana Paula Gentil prepara receitas tradicionais, como baguete (R\$ 7,50), pão de campagne (R\$ 12,00) e croissant (R\$ 5,00). Outra dica, o pão de chocolate custa R\$ 6,50.

Le P'tit Café

Com especialização na prestigiada escola Le Cordon Bleu, em Paris, e passagem pela badalada doceria Pierre Hermé, Patrícia Lombardi prepara uma deliciosa versão do mil-folhas, com recheio de creme de avelã e base de praliné (R\$ 12,50). Outra tentação, a musse de caramelo com crocante de amêndoas sai a R\$ 8,00.

Le Vin Pâtisserie



(Foto: Divulgação)

Negócio da rede de restaurantes Le Vin Bistrô, produz macarons em sabores como limão, maracujá e framboesa (R\$ 4,80 cada um). Também vale a visita, na ala salgada, o ótimo croque-monsieur (R\$ 28,00) servido com salada verde.