



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Temps du Vin – 78 Spumanti

A Temps du Vin realizou um coquetel no seu espaço enogastronômico para apresentação do 78 Spumanti Brut com presenças de renome. Logo na entrada, o artista Rogério Fernandes pintava na hora um belíssimo quadro, que foi vendido durante o evento. Na decoração feita pela Olguinha da Roda D'água, cachos de uvas verdes de verdade presos no teto por uma estrutura de madeira enfeitavam o evento. Os comensais ficaram a cargo do Bento Buffet, novo projeto do chef Felipe Rameh. Para harmonizar, o mixologista Filipe Brasil preparou drinks especiais feitos com o espumante italiano 78.

Foss Marai já é uma marca conhecida no mercado e faz parte da carta de vinhos dos melhores restaurantes de BH. Produzido com exclusividade para a Temps du Vin, o Foss Marai 78 é um espumante brut de Valdobbiadene, comuna italiana da região do Vêneto, província de Treviso. Alternativa de ótimo custo benefício a R\$ 69 na Temps du Vin. Para maiores quantidades pode ser negociado um bom desconto. Enquanto degustávamos o espumante italia-

no, o chef Felipe Rameh preparava uma série de finger foods para acompanhar: bruscheta de gorgonzola, nozes e maçã verde, bruscheta caprese, steak tartare no cone, tulipinha de frango com mostarda, crostini de salmão defumado, coxinha de frango. Ainda teve creme de baroa, cogumelos, castanhas e brotos antes do risoto de couve-flor. Para adoçar a sobremesa, chocolate, chocolate, chocolate. Todos esses pratos estão disponíveis no Bento Buffet, que também personaliza seu evento de acordo com suas preferências, seja para mini weddings, confrarias, aniversários, festas.

Além de venda de vinhos italianos exclusivos, a Temps du Vin disponibiliza o espaço equipado com cozinha gourmet com fogão, coifa, forno para receber até 80 pessoas. Para chefs profissionais e amadores que queiram realizar jantares, a loja pode comportar até 40 pessoas sentadas.

Na saída, os convidados foram presentados com uma garrafa do 78 Spumanti personalizada pelo artista Rogério Fernandes.



Onde
 Av. Raja Gabaglia,
 2.696 – Buritis
 Telefone (31) 3653-4143

Na web Quersaber mais?
tempsduvin.com.br
[facebook.com/TempsDuVin](https://www.facebook.com/TempsDuVin)
[Instagram @tempsduvin](https://www.instagram.com/tempsduvin)

Detalhes

Horários: segunda a sexta-feira, das 10h às 20h;
 sábado, das 10h às 14h
 Espaço enogastronômico para até 80 pessoas / 40 sentadas
 Estacionamento próprio para clientes
 Inaugurada em julho de 2015



FINGERFOOD
 Bruscheta caprese, crostini de salmão e outros pratos foram preparados pelo chef Felipe Rameh
 FOTOS ARQUIVO PESSOAL



OVOS DE COLHER DA LA PARISSERIE

Os fãs das tortas de limão e caramelo salgado da La Patisserie já podem ir se preparando para a versão ovos de colher, feitos pela chef Mariana Correa especialmente para a Páscoa. O ovo "Tarte au citron" é feito com chocolate branco belga Callebaut, recheio de creme de limão siciliano, merengue italiano, suspiros e mini-sablés breton. Já o ovo de caramelo salgado é feito com chocolate belga Callebaut 55%, recheado de caramelo cremoso com flor de sal e decorado com renda de chocolate belga e pó de ouro. O ovo de 250g sai a R\$ 65. Encomendas até o dia 07/04 (ou enquanto durar a agenda), retiradas até dia 15/04. Pedir pelo e-mail contato@lapatisserie.com.br.

OUTBACK LANÇA TRÊS PRATOS INÉDITOS COM SUA FAMOSA COSTELA

A partir do dia 6 de março, três novas versões de costela entraram no cardápio da rede em todo o Brasil. O Ribs Bloomin' Burger (R\$ 41), um pão de hambúrguer australiano é servido com a maionese da casa, recheado com costelinha desfiada coberta por queijos gratinados e pétalas da Bloomin' Onion. O menu especial traz ainda as Ribs Dillas (R\$ 48), oito quesadillas temperadas e recheadas com pedaços de costela, bacon, mix de queijos, tomates picados e molho Firehouse – uma versão barbecue mais condimentada e picante. A terceira novidade é o Ribs Rolls (R\$ 48) que traz seis tortilhas de milho recheadas com costela desfiada, queijos gratinados e molho Billabong – barbecue com um toque agridoce coberto com gergelim.

ST. PATRICK'S DAY NA BACKER

O St. Patrick's Day será comemorado no Pátio Cervejeiro da Backer dia 18 de março, sábado, a partir de meio-dia. Entre as atrações planejadas para esta edição do evento está o tradicional Chopp Irish Green, ou seja chope verde, decoração cênica temática especialmente verde, campeonato de chopp em metro, concurso de barba e bigode e prêmios para a melhor fantasia. A Backer também fechou parceria food trucks da cidade. Nas atrações musicais, a banda Seu Madruga, Taverna, Hans e Ca\$h prometem muito Rock and Roll, celta e folk. Os ingressos (1º lote - R\$ 80) já estão à venda e dão direito a um kit verde com camiseta exclusiva do evento, caneca personalizada e um ticket chopp Backer Irish Green de 300 ml. centraldoseventos.com.br. Mais informações: (31) 3228-8888.

OUTRAS ESQUINAS – MÚSICA E COMIDA BOA

Nos dias 16, 17 e 18 de março, o Paladino promove o projeto Outras Esquinas, um jantar ao som do tradicional e novo Clube da Esquina. Serão três noites aliando o melhor da música mineira a um cardápio exclusivo, preparado pelo chef Marcelo Haddad e chefs convidados: Flávio Trombino, do Xapuri; Raoni Ribeiro e Edson Puiati, coordenador do curso de gastronomia da Una. Valor do jantar R\$ 75 por pessoa com entrada, prato principal e sobremesa. Mais informações e reserva de mesa pelo telefone (31)3447-6604 ou pelo e-mail atendimento@restaurantepaladino.com.br.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Foto: Instagram: @parrillaporteña