



# CATÁLOGO *de caixas*



**zuzu  
nely.**

# NOSSA HISTÓRIA

Somos uma empresa que acredita, sobretudo, em construir belas memórias por meio da dedicação ao bem servir e da hospitalidade. Somos emocionados e nos ocupamos de cada detalhe. Somos criativos e inquietos. Valorizamos a história, a herança e a ancestralidade.



Somos unidos pela boa mesa; pela comida que celebra e acalenta. Praticamos a reciprocidade, servindo como gostaríamos de sermos servidos.

E somos exigentes porque queremos do bom e do melhor também. Queremos o justo com muito esmero. Queremos ser lugar de refúgio e calma e de puro deleite.





**zuzu  
nely.**

## **NOSSA CHEF**

A chef Bruna Haddad nasceu numa família em que a comida sempre foi o centro das atenções. Ela não escapou desse legado, ao contrário, se apropriou dele com orgulho e muita personalidade.

Embora filha do reconhecido Chef Beto Hadadd, foi na cozinha das avós Zulmira e Nely que Bruna se espelhou.

Cercada por receitas, temperos e memórias, Bruna construiu o seu caminho no comando das panelas que é marcado sobretudo por sua versatilidade coerente, estética acurada e a habilidade em fundir a tradição à vanguarda na cozinha.

Formada em Nutrição, a chef sempre procurou valorizar a potência de cada alimento, utilizando das combinações e técnicas para a transformar os insumos em refeições e experiências nutritivas do corpo e espírito.



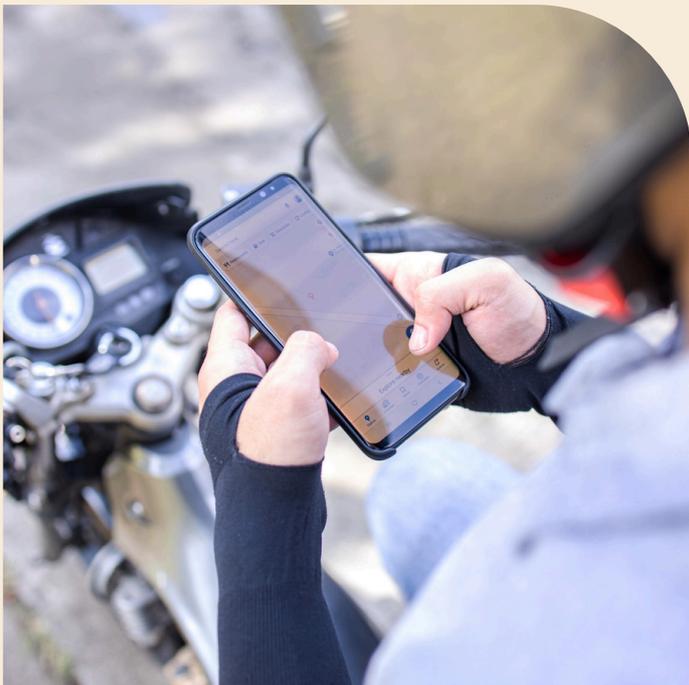
# PEDIDOS

*informações importantes*

Como a maioria dos nossos produtos são artesanais e de fabricação própria, os pedidos devem ser feitos com no mínimo 12h de antecedência, podendo estar sujeito à disponibilidade.

Efetue o seu pedido diretamente pelo site ou, se preferir, entre em contato conosco pelo Whatsapp.

Caso esteja enviando a caixa como um presente, gentileza verificar se haverá alguém no local para recebê-la.



Todas as nossas caixas são de papel kraft, acompanhadas de um cartão, para mensagens personalizadas escritas à mão pela nossa equipe.

As entregas são realizadas de terça a domingo.

Manhã - 07h às 10h

Tarde - 15h às 18h

\*não sendo possível agendar horário

Caso tenha necessidade de agendamento, sugerimos a retirada, que pode ser feita por você ou por aplicativos de transporte como loggi, uber, ou outro de sua preferência.





# LINHA CAFÉ

da manhã ou da tarde

## **Hilda Hilst**

café para um

\$120

- 01 mini bagel
- 01 mini croissant
- 01 geleia
- 02 mini cookies
- 01 terrine caprese 100g
- 100g de morangos frescos
- 20g de café especial (faz 200ml)
- 01 sachê de chá



## **Cecília Meireles**

café para dois

\$210

- 02 mini bagels
- 02 mini croissant
- 01 geleia
- 04 mini cookies
- 01 bolo cenoura com chocolate
- 06 pães de queijo
- 01 terrine caprese 200g
- 150g de morangos frescos
- 30g de café especial (faz 400ml)
- 02 sachês de chá

## **Adélia Prado**

café para quatro

\$340

- 04 mini bagels
- 04 mini croissant
- 02 geleias
- 04 mini cookies
- 01 bolo cenoura com chocolate
- 12 pães de queijo
- 01 terrine caprese 200g
- 200g de morangos frescos
- 40g de café especial (faz 600ml)
- 04 sachês de chá





# LINHA BRUNCH

*aquele café mais reforçado*

## **Virginia Woolf**

brunch para um

**\$150**

- 01 mignolata de tomates
- 01 mini ciabatta
- 01 geleia
- 01 pacotinho de amanteigados
- 01 terrine queijos com damasco 100g
- 80g de brie
- 50g presunto cru
- 100g de morangos frescos
- 20g de café especial (faz 200ml)
- 01 sachê de chá



## **Maria Ribeiro**

brunch para dois

**\$260**

- 02 mignolatas de tomates
- 02 mini ciabattas
- 01 geleia
- 01 pacotinho de amanteigados
- 01 terrine de queijos com damasco 200g
- 120g de brie
- 80g presunto cru
- 150g de morangos frescos
- 30g de café especial (faz 400ml)
- 02 sachês de chá

## **Conceição Evaristo**

brunch para quatro

**\$390**

- 04 mignolatas de tomates
- 04 mini ciabattas
- 02 geleias
- 01 pacotinho de amanteigados
- 01 terrine de queijos com damasco 200g
- 160g de brie
- 01 burrata fresca
- 01 conserva de cogumelos
- 100g presunto cru
- 200g morangos frescos
- 40g café especial (faz 600ml)
- 04 sachês de chá





# LINHA ANTEPASTOS

*para beliscar*

## **Liana Ferraz**

antepastos para um

\$170

- 01 mini ciabatta
- 01 mignolata de tomates
- 02 grissinis folhados de provolone
- 80g de brie
- 80g de nózinho temperado
- 50g presunto cru
- 30g salaminho
- 1 terrine queijos e damasco 100g
- 1 conserva de cogumelos 50g
- 50g morangos



## **Elena Ferrante**

antepastos para dois

\$280

- 02 mini ciabattas
- 02 mignolatas de tomates
- 04 grissinis folhados de provolone
- 120g de brie
- 100g de nózinho temperado
- 80g presunto cru
- 60g salaminho
- 1 terrine queijos e damasco 200g
- 1 conserva de cogumelos 100g
- 80g morangos
- 1 cacho de uvas

## **Bell Hooks**

antepastos para quatro

\$410

- 01 baguetinha de grãos
- 04 mignolatas de tomates
- 04 mini ciabattas
- 08 grissinis folhados de provolone
- 120g de brie
- 100g de nózinho temperado
- 1 burrata fresca
- 100g presunto cru
- 80g salaminho
- 1 terrine queijos e damasco 200g
- 1 conserva de cogumelos 150g
- 1 chutney de tomates 100g
- 150g morangos
- 1 cacho de uvas





# CONTATO

Para realizar seu pedido, orçamentos especiais para empresas ou eventos particulares, entre em contato conosco por meio dos canais:

031 97190-2436



adm@zuzunely.com.br



Rua Araguari, 1000, Santo Agostinho, Belo Horizonte - MG



zuzunely.com.br

