

SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA



MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA



SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

BISTROT DE PARIS

SABORES DA FRANÇA



BISTROT DE PARIS

SABORES DA FRANÇA



BISTROT DE PARIS



MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA



MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA



SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801

SABORES DA FRANÇA

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



BISTROT DE PARIS

MEETING  
ESTRADA 7, 100801



*“Good food is the foundation of genuine happiness”*

---

A boa comida é o fundamento da felicidade genuína  
*Auguste Escoffier*

---

## *“Experiências para seu prazer gastronômico”*

---

### *Visão*

Criar um grupo de gastronomia francesa líder no Brasil com uma oferta variada de marcas e conceitos

### *Missão*

Proporcionar experiências gastronômicas francesas autênticas, dentro e fora de casa, à um público eclético que fidelizamos com uma culinária de qualidade e um serviço diferenciado a preço justo

---





## Sumário

### Summary

---

#### **BISTROT DE PARIS**

Marca ..... 09

*Brand*

Design Gráfico ..... 15

*Graphic Design*

Design Digital..... 38

*Digital Design*

Na Mídia..... 58

*Press Release*

#### **SABORES DA FRANÇA**

Marca ..... 73

*Brand*

Design Gráfico ..... 79

*Graphic Design*

Design Digital..... 97

*Digital Design*

Na Mídia..... 104

*Press Release*

#### **MEATING BISTRÔ Á VIANDES**

Marca ..... 119

*Brand*

Design Gráfico ..... 125

*Graphic Design*

Design Digital..... 157

*Digital Design*

Na Mídia..... 161

*Press Release*

#### **RENDEZ-VOUS BAR & RESTAURANTE**

Marca ..... 175

*Brand*

Design Gráfico ..... 181

*Graphic Design*

Design Digital..... 193

*Digital Design*

Na Mídia..... 201

*Press Release*





*Bistrot de Paris*

---

A autêntica experiência “bistronômica”  
*The authentic “bistronomie” experience*

---



---

MARCA

*Brand*

## REDESIGN DA MARCA

*Redesign Brand*

---



2013



2014

# BISTROT DE PARIS



## A LA CARTE

### Entrées & Salades

- Entradas e Saladas especiais selecionadas e geladas*
- Pâté de Campagne Authentique** R\$ 16,00  
Espetada de carne seca e vinho, purificação e especiarias
  - Tartines du Bistrot** R\$ 18,00  
Tortinhas de Salto - Quarta-Feira - Carne suína frita e temperos - 8 unidades
  - Salade Lyonnaise** R\$ 19,00 R\$ 31,00  
Salada verde, frango, ovos cozidos, batatas e molho
  - Salade de Saint Marcellin** R\$ 22,00 R\$ 34,00  
Mistura de folhas verdes, queijo de Saint Marcellin empanado com nozes
  - Œuf Cocotte au Foie Gras** R\$ 35,00  
Ovo mole com foie gras em mini panela e pão de especiarias
  - Entrée Gourmande** R\$ 38,00  
Foie gras, sautém de lula, patê de campagnole, touce de sal, migonete ou 3 bolos, bruschetta doce
  - Carur de Saumon Fumé Maison** R\$ 38,00  
Lombão de salmão defumado caseiro, rabanada, gratin smith e creme de leite forte
  - Foie Gras de Canard** R\$ 48,00  
Foie gras de pato tradicional do Armagnac

### Œufs\* / Crêpes - Petite salade verte

- Ovos\* / Crepes Salgadas - Acompanha mix de folhas verdes*  
\* nos dois casos de proveniência orgânica / nozes: caso sem proveniência orgânica
- Omelette Roulée** R\$ 19,00  
Omelete com ervas finas
  - Omelette Roulée** R\$ 26,00  
Omelete com salmão defumado e azeitonas
  - Crêpe Complète** R\$ 26,00  
Queijo Emmentaler, presunto e ovo
  - Crêpe Parisienne** R\$ 32,00  
Queijo Brie, geleia de pimenta e ricota
  - Crêpe Provençale** R\$ 35,00  
Queijo de cabra com salsinha de azeitona preta, tomate seco e manjericao

### Vind

- Brandao**  
Bacalhau cozido
- Moules**  
Mexilhões cozidos
- Poisson**  
Peixe do dia
- Crevettes**  
Camarões cozidos com molho de tomate e azeitona

- Plateau**  
Tabule de queijo

- Fruits de**  
Frutas da estação

- Tartelette**  
Tortinha de leite

- Crème Brûlée**  
Creme de leite com caramelo

- Jatte de Mousse**  
Taça de mousse

- Fondant de**  
Bolo cremoso de chocolate

- Crêpe Plat**  
Nutella, rodela de laranja

- Crêpe Suzette**  
Com calda de laranja

- Café Gour**

## TIPOGRAFIA

### *Typography*

---

Font: JackieFull

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**

Font: Avant Garden Gothic  
Medium Condensed

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**

Font: Avant Garden Gothic  
Demi Condensed

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**

Font: Domaine Display  
Narrow Extrabold

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**







# DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*

**DESENHO GRÁFICO**  
*Graphic Design*



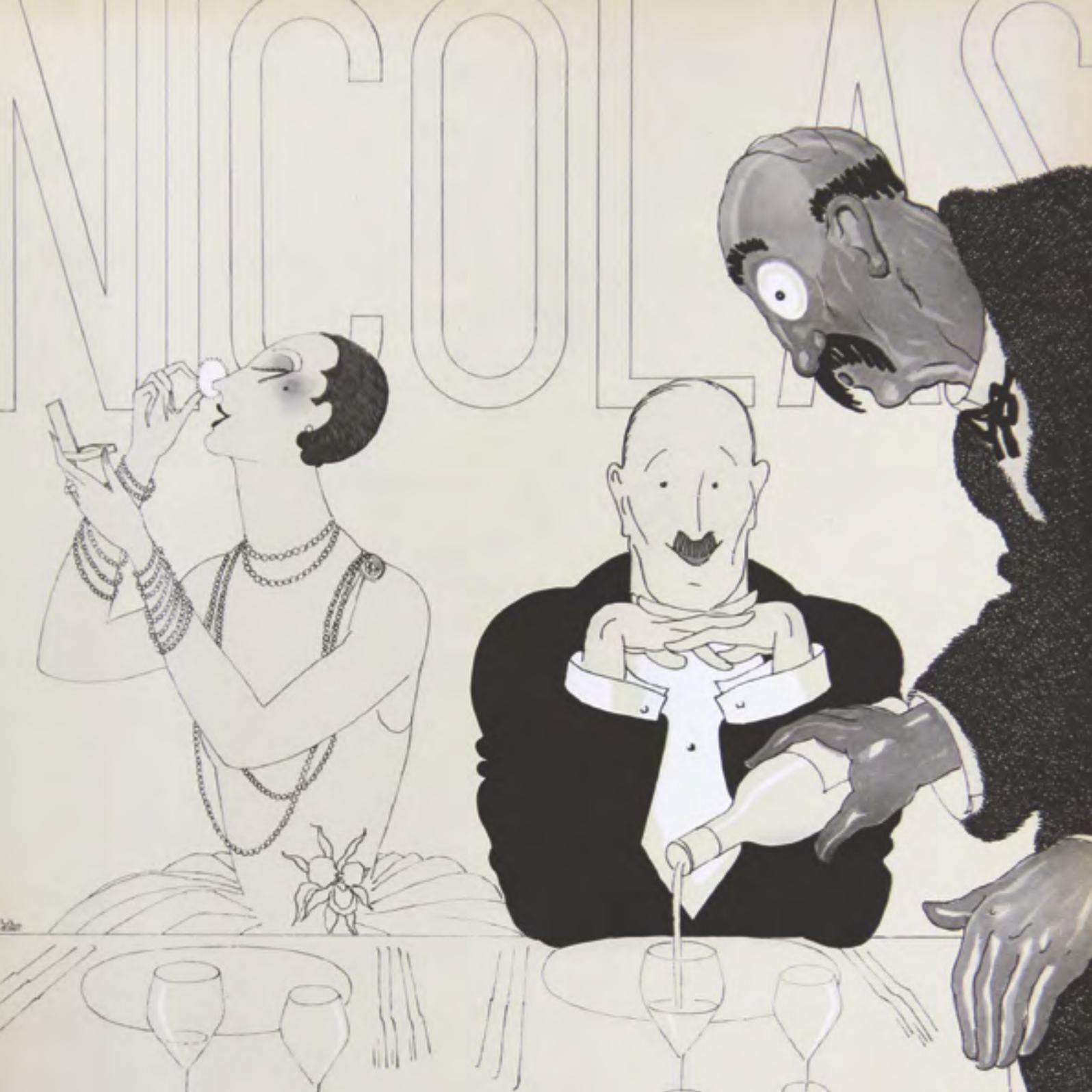


1919  
1920  
1921  
1922  
1923  
1924  
1925  
1926  
1927  
1928  
1929  
1930  
1931  
1932  
1933  
1934  
1935  
1936  
1937  
1938  
1939  
1940  
1941  
1942  
1943  
1944  
1945  
1946  
1947  
1948  
1949  
1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024

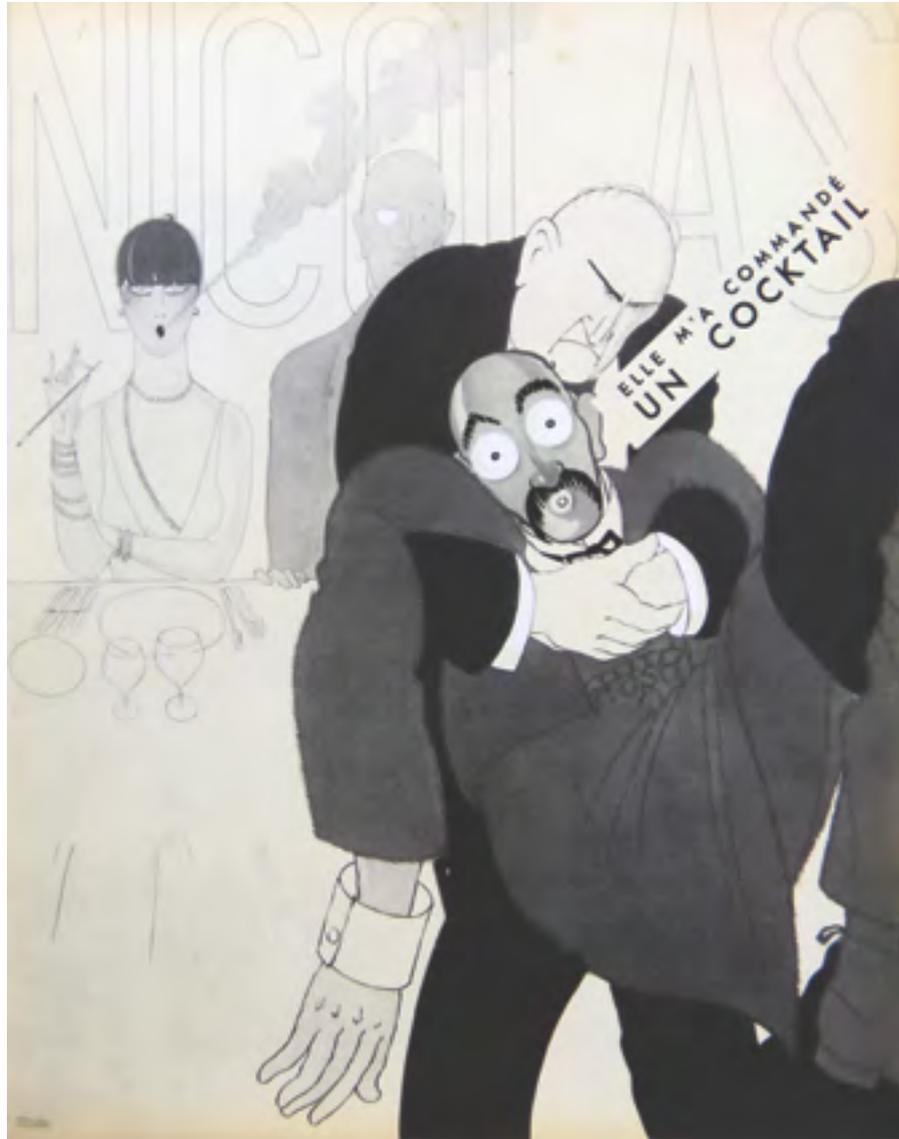
# DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*













Préparation mentale

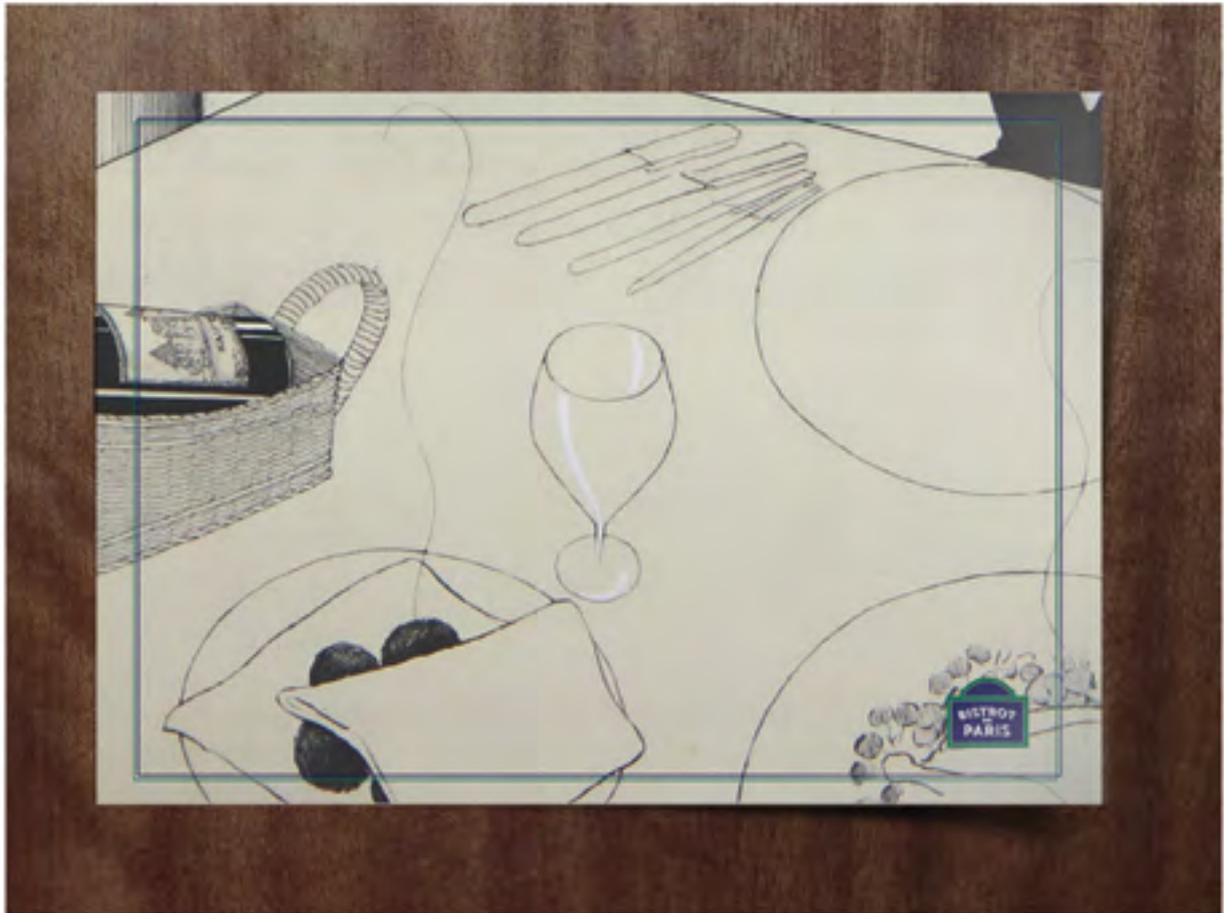






## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





# DESENHO GRÁFICO

Graphic Design



A pequena paragem "Bistrop"

## CARTA DE VINHOS / BEBIDAS

Informações de contacto e endereço: Rua da República, 100, Lisboa. Tel: +351 21 510 10 10. Horário: Segunda a Sexta das 12h às 10h, Sábado das 12h às 10h, Domingo e feriados das 12h às 10h.

CHAMPAGNE / ESPUMANTE / CRÉMENT			
Moët & Chandon - Dom Pérignon - 2012 - 750ml	Vinho / Espumante	€5	85,00
Charles Heidsieck - Blanc de Blancs - 2012	Vinho / Espumante	€5	70,00
Reims - Charles Heidsieck - Blanc de Blancs - 2012	Vinho / Espumante	€5	70,00
Reims - Charles Heidsieck - Blanc de Blancs - 2012	Vinho / Espumante	€5	70,00
Reims - Charles Heidsieck - Blanc de Blancs - 2012	Vinho / Espumante	€5	70,00

VINHOS DE NOBREZESA			
Alentejo - Colares - 2012 - 750ml	Vinho / Nobreza	€5	10,00
Alentejo - Colares - 2012 - 750ml	Vinho / Nobreza	€5	10,00
Alentejo - Colares - 2012 - 750ml	Vinho / Nobreza	€5	10,00

VINHOS DE BAGA			
Alentejo - Baga - 2012 - 750ml	Vinho / Baga	€5	10,00
Alentejo - Baga - 2012 - 750ml	Vinho / Baga	€5	10,00

VINHOS DE TINTO			
Alentejo - Tinto - 2012 - 750ml	Vinho / Tinto	€5	10,00
Alentejo - Tinto - 2012 - 750ml	Vinho / Tinto	€5	10,00

VINHOS DE ROSÉ			
Alentejo - Rosé - 2012 - 750ml	Vinho / Rosé	€5	10,00
Alentejo - Rosé - 2012 - 750ml	Vinho / Rosé	€5	10,00

VINHOS DE VERDE			
Alentejo - Verde - 2012 - 750ml	Vinho / Verde	€5	10,00
Alentejo - Verde - 2012 - 750ml	Vinho / Verde	€5	10,00

VINHOS DE BRANCO			
Alentejo - Branco - 2012 - 750ml	Vinho / Branco	€5	10,00
Alentejo - Branco - 2012 - 750ml	Vinho / Branco	€5	10,00



## LA CARTE

Informações de contacto e endereço: Rua da República, 100, Lisboa. Tel: +351 21 510 10 10. Horário: Segunda a Sexta das 12h às 10h, Sábado das 12h às 10h, Domingo e feriados das 12h às 10h.

SOPRIMOS DE DIA	
12h - 21h	12h - 21h
21h - 24h	21h - 24h
24h - 28h	24h - 28h
28h - 32h	28h - 32h
32h - 36h	32h - 36h
36h - 40h	36h - 40h
40h - 44h	40h - 44h
44h - 48h	44h - 48h
48h - 52h	48h - 52h
52h - 56h	52h - 56h
56h - 60h	56h - 60h
60h - 64h	60h - 64h
64h - 68h	64h - 68h
68h - 72h	68h - 72h
72h - 76h	72h - 76h
76h - 80h	76h - 80h
80h - 84h	80h - 84h
84h - 88h	84h - 88h
88h - 92h	88h - 92h
92h - 96h	92h - 96h
96h - 100h	96h - 100h

**BISTROT  
DE  
PARIS**

O conceito "bistrot" + "gastronomie" é a marca do Bistrot de Paris que une descontração e serviço informal em um menu de clássicos da culinária francesa, acompanhado de uma carta de vinhos convidativa e acessível.

A autêntica experiência "bistrônica"

Pão e manteiga R\$ 7  
Couvert do chef R\$ 14

**Entrées & Salades**  
*Entradas & Saladas (porções: pequena\* / grande\*)*

# A LA CARTE

**Tartines du Bistrot** ou saumon fumé  
Torradas com salmão defumado da casa

**Terrine de Queue de Boeuf**  
Terrine de rabada com molho gribiche

**Terrine de Fromage de Chèvre Frais** aux légumes grillés et au pistou  
Terrine de queijo de cabra com legumes grelhados e molho de ervas frescas, mix de folhas verde

**Soupe à l'Oignon**  
Sopa de cebola com massa folhada

**Planche de Charcuteries maison**  
Tábua de charcutaria caseira

**Entrée Gourmande**  
Fole gras, salmão defumado caseiro, pâté Campagne e brioches

**Fole Gras de Canard Maison** à l'Armagnac, fleur de sel, mignonette aux 5 baies, brioches tièdes  
Fole gras de pato tradicional ao Armagnac

**Filet de Foie Gras** sauté aux mangues et au pain d'épices  
Filet de fole gras com manga e pão de especiarias

**Filet de Saint Marcellin** fondant pané aux noix  
Filet de fole gras com manga e pão de especiarias

**Filet de Saumon Fumé Maison**  
Filet de salmão defumado caseiro, erva doce, manga com dill

**Filet de Saumon Fumé Maison**  
Filet de salmão defumado caseiro, erva doce, manga com dill

R\$ 21,00

R\$ 24,00

R\$ 28,00

R\$ 34,00

R\$ 37,00

R\$ 48,00

R\$ 56,00

R\$ 64,00

\*R\$ 26,00  
\*\*R\$ 40,00

R\$ 14,00

**Hachis Parmentier** ou filet mignon  
Escondidinho Francês de filé mignon

**Steak Tartare** ou filet mignon  
Filé Mignon cru picado fino e temperado

**Tournedos au Poivre** ou filet mignon  
Filé Mignon grelhado ao molho poivre

**Bœuf Bourguignon aux Épinards**  
Clássico braseado ao vinho tinto com cenouras, cogumelos e champignons de Paris bacon e purê de batatas

**Entrecôte Grillée** ou filet mignon  
Entrecôte ao molho mostarda de Dijon e batatas

**Contrefilet Black Angus Beef au Poivre**  
Contra-filé Black angus salteado ao molho poivre

**Jarret de Veau Braisé** ou citron confit, pommes de terre  
Jarret de vitela braseado com limão confitado, batata

**Picanha d'Agneau** en croûte provençale, pommes de terre  
Picanha de cordeiro com crosta a provençal, batata

**Epaule d'Agneau**  
Paleta de cordeiro









L'AMOUR  
*ça se cuisine*







Louro

Alecrim

Tomilho

Solva

DIGITAL

*Digital*

Oregãos

Manjericao

**DESENHO DIGITAL**

*Design Digital*





# DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



**BISTROT DA FRANÇA**  
A verdadeira experiência "bistrotista"

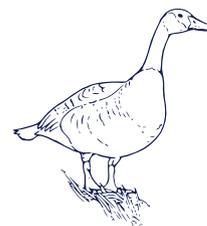
**UMA CARTA DE VINHOS QUE NÃO DÓI NO BOLSO**

Selecionamos 50 vinhos para uma verdadeira experiência francesa. Para que a melhor carta de vinhos seja aquela que você não quer deixar de lado. Por isso, selecionamos apenas os melhores vinhos para você. Assim, sua experiência gastronômica será a mais agradável.

**VER A CARTA DOS VINHOS**

Champagne  
Ch. Villedor

Reservas: 11 3063 1675  
Entrega: 11 3085 2635



Não perca tempo. Venha degustar nossos pratos com foie gras antes da migração dos patos.



**Reservas:** 11 3063 1675  
Villa San Pietro  
Rua Augusta, 2542 - Loja 12  
Jardins - São Paulo



**Delivery:** 11 3085 2635  
Villa San Pietro  
Rua Augusta, 2542  
Jardins - São Paulo



**Reservas:** 11 3068 0111  
Rua Joaquim Antunes, 102  
Pinheiros - São Paulo



**Já está aberta a  
votação popular  
da Veja São Paulo  
Comer e Beber.**

O Bistrot de Paris é um dos  
candidatos a melhor restaurante.

Não deixe de participar.  
Seu voto é muito importante.



<http://www.veja.abril.com.br/comer-beber/votacao/restaurantes/parce>



A autêntica experiência "bistrônica"

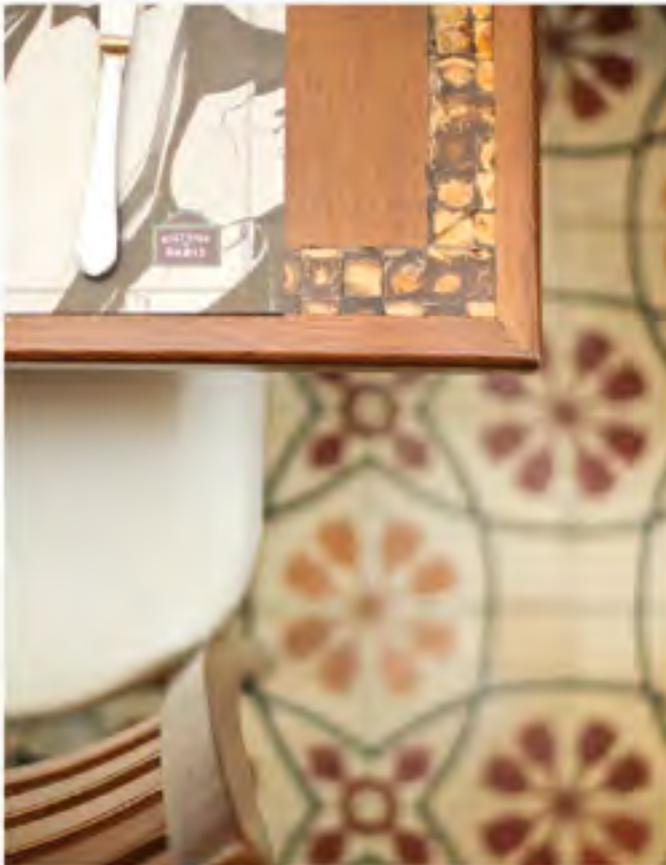
**"Você é o que você  
come. Venha comer  
bem em 2015 no  
Bistrot de Paris"**

Estamos abertos e  
esperando você...

Villa San Pietro - Rua Augusta, 2542 - Jardins - São Paulo  
Reservas: 11 3063 1675 - [bistrotdeparis.com.br](http://bistrotdeparis.com.br) - 

## DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



A autêntica experiência "bistrônímica"



*San Pietro*

**“Você é o que  
você come. Coma  
bem em 2015!”**

Estamos abertos e  
esperando você...

Villa San Pietro - Rua Augusta, 2542 - Jardins - São Paulo  
Reservas: 11 3063 1675 - [bistrotdeparis.com.br](http://bistrotdeparis.com.br) - 



## MENU DIA DAS MÃES

de 19h30h - 21h30h de jantar

### Entrée / Entrada

**Salade de Saint Marcellin** servida para sua casa  
Mixa de folhas verdes, queijo Saint Marcellin empanado com nozes

### Plat / Prato Principal

**Filet de bœuf Wellington** assado demi-glace à l'huile d'olive suave,  
gratin goussiers (pernils, abobras, champignons de Paris)  
Mudança de filé mignon ao fogo lento em massa folhada, demi-glace  
com couve-trubada e gratinado de legumes (espinafre, abobrinha e  
champignons de Paris)

**Saint Peter** assado ranço, molho de pimenta e tomate cozido  
Saint Peter ao molho de abacaxi, batatas cozidas e tomate confitado

### Desert / Sobremesa

**Jolie de Mousse au Chocolat** de creme leite  
Torta de mousse de chocolate

**Crème Brûlée**  
Creme de baurista caramelizada



## DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



### DIA DOS NAMORADOS

R\$ 130,00 / pessoa + 10% serviço

#### Entrada

Ovo Pochê, Aspargos Verdes e Calda de Galinha ao Parmesão

ou

Medalhão de Melancia Prensada,

Moela de Magret de Pato Defumado, Avelã e Azeite Trufado

ou

Salmão Defumado Caseiro,

Salada de Batata e Moço Verde com Dill

#### Principal

Lombo de Bocalhou Assado

Com azeitonas, dentes de alho e legumes cozidos

ou

Contrailé Black Angus Beef

Assado baixa temperatura, molho béarnaise e batatas crocantes

ou

Pernil de Cordeiro 4 horas

Com purê de alho branco e feijão branco

#### Sobremesa

Nougat Glacé, Calda de Frutas Vermelhas

ou

Mil-folhas, Caramelo na Manteiga com Sal

ou

Torta de Chocolate, Crème Anglaise e Cardamomo









BISTROT

















Louro

Alecrim

Solvia

Tomilho

---

# MÍDIA

---

*Press Release*

Oregãos

Manjericao

## MÍDIA

*Press Release*

---



2013

---

30.10.2013

Comer & Beber - 2013/2014

Resenha por Arnaldo Lorençato e Helena Galante  
Quando foi inaugurado pelo engenheiro francês Pierre Murcia quatro anos atrás, o restaurante era uma creperia e tinha o nome Crêpe de Paris. Em setembro do ano passado, assumiu sua porção...

---



2013

---

02.11.2013

VEJA SÃO PAULO . Especial Restaurantes

Quando foi inaugurado pelo engenheiro francês Pierre Murcia quatro anos atrás, o restaurante era uma creperia e tinha o nome Crêpe de Paris. Em setembro do ano passado, assumiu sua porção bistrô e deixou as panquecas de lado. Murcia se associou a dois...

---

## EU SÓ QUERIA JANTAR LUIZ AMÉRICO CAMARGO

### O bistrô e sua cuisine trivial

Entre um laticínio que faz de protagonista o Bistrô de Paris da pecha de, digamos, programa temático, e sua boa comida, inspirada na cuisine bistrôtière. O restaurante, que passou há quatro anos como Crêpe de Paris, ocupa os fundos de uma "villa", a San Pietro, que fica na Rua Augusta. E sua ambientação emula os charmosos restaurantes da Rive Gauche parisiense, com direito a mesas na entrada e ao terraço, além de música de acordes vivas no jantar. Mas, quer saber? O que importa a atmosfera cromática diante de um bom país, de um entrecôte à point, de batatas salteadas como se deve?

O restaurante pertence a três sócios franceses: Pierre Murcia, criador do Crêpe de Paris e executivo Cyril Schroeder; e o chef Alain Poletto. Nos últimos meses, além do nome, foram mudadas também as instalações de salão e cozinha, e os planos do teto são ambiciosos. Co-

meçando pelo bistrô, a ideia é abrir futuramente cafés e lojas com pratos prontos, para consumir em casa - uma especialidade de Poletto que, desde a saída da operação do Dia e Dia, em 2009, é consultor do Pão de Açúcar.

No novo cardápio do bistrô de Paris, o chef dispensou as reinterpretações. E montou uma carta influenciada pela tradição e por receitas familiares, com preços razoáveis. Seus pratos são simples, feitos com bons produtos, e equilibrados de sabor.

O que se percebe de imediato se limita mais ao apelo técnico (a defumação, por exemplo, é feita à la maillard) do que ao meritório. De resto, predomina os clássicos, servidos em clima cordial, com atendimento ainda um pouco típicamente.

Gostei muito do país de campagne (R\$ 16), da qualidade do salmão defumado (R\$ 31), do entrecôte com molho de mostarda, acompanhado por batatas salteadas (R\$ 33). E do apurado can-

coulet (R\$ 24). Mas me diverti em especial com a brandade de bacalhau (R\$ 38), uma das molhuras que provei ultimamente, perfeita no tempero, na textura. E com o confit de pato (R\$ 48), que tantos fazem, mas poucos acertam - talvez por complicarem. O que me leva a pensar como é bom se retribuir com pratos clássicos que correspondem a seus nomes. Explico melhor.

Tenho me deparado por aí com pratos charrotes que, de fato, não o são; lanches steak tartares meio *à l'allemande*; tantos carpacchos de bife, que se tornam além de um standard encucado com rigidez pelo prazer de comer.

Não digo por conservadorismo, mas por observar que a maioria das relações não convence. O dom da criação, reconhecimento, e dos pontos. Estou tentando achar que a singularidade se afirma muito mais pela capacidade de, via lá, contribuir com algo, do que pela pretensão de parecer inovador.



À la Rive Gauche. Comida salva Bistrô de Paris de ser temático

#### Por que este restaurante?

Pela boa cozinha de bistrô, sob o comando do chef Alain Poletto.

#### Vale?

O menu executivo (R\$ 38) inclui principal como o cancoulet e a brandade. Pelo cardápio, a refeição completa sai por volta de R\$ 100, sem bebida. Vale.

#### Onde fica

##### • Bistrô de Paris

R. Augusta, 2342, loja 12, Jd. Paulista, 3053-1870; 12h/13h e 18h/19h (R\$, até 09:30, 14h, 17h/18h e 19h/20:30). Itens: 12h/13h; fecha 7%. Cr.: todos. Estacionamento: R\$ 20, rua à noite.

2013

18.11.2013

O bistrô e sua cuisine trivial

Resenha por Arnaldo Lorençato e Helena Galante  
Quando foi inaugurado pelo engenheiro francês Pierre Murcia quatro anos atrás, o restaurante era uma creperia e tinha o nome Crêpe de Paris. Em setembro do ano passado, assumiu sua porção...

## MÍDIA

Press Release

FOLHA DE S.PAULO

QUARTA-FEIRA, 20 DE NOVEMBRO DE 2013 ★ ★ ★ comida F5

CRÍTICA RESTAURANTE

# Pato é a melhor pedida em bistrô francês da rua Augusta

Alain Poletto investe em comida tradicional no novo **Bistrot de Paris**

Confit de pato com batata saltada na gordura da ave

ruim regular bom muito bom ótimo



JOSMAR NELLO  
CRÍTICO GASTRONÔMICO

2013

21.11.2013

Pato é a melhor pedida em bistrô francês da rua Augusta

CRÍTICA RESTAURANTE

Pato é a melhor pedida bistrô francês da rua Augusta

Alain Poletto investe comida tradicional no novo Bistrot de Paris...



**COUPE DE CARRARD**  
A coxa de pato é cozida lentamente e servida com salada quente, pão e batatas.

## Comida francesa remodelada

O Bistrot Crêpe de Paris agora se chama apenas Bistrot de Paris. Continua um charme e a cozinha ganhou corpo com a entrada do chef Alain Poletto

No fundo da galeria Vila San Pietro, em um salão que lembra Paris, o acordeonista continua a tocar "La vie en rose" e "Sous le ciel de Paris", para o delírio de casais de mãos dadas e francófilos. A cozinha do antigo Bistrot Crêpe de Paris, entretanto, mudou. O nome também não é apenas **Bistrot de Paris**. As transformações começaram no ano passado, com troca de móveis e decoração. Há seis meses, o chef Alain Poletto – ex-sócio de Alex Atala no Dêixa e Dito – associou-se ao proprietário

Pierre Murcia no comando da casa. Poletto, que é especialista em risoto e a viciou, promoveu um ajuste fino ligado à técnica e à execução dos pratos clássicos de bistrot francês à paulistana. As mudanças são sensíveis. Das entradas, o fêz grat au armagnac, preparado de forma artesanal na casa, saiu-se melhor que a entrée gournand, um ris de veau, terrines, brôches, foie gras e salmão. O boeuf bourguignon conserva um delicioso aroma de vinho tinto, com ponto perfeito

das carnes e vegetais. O cassoulet continua vigoroso, preparado com feijões-brancos tenros, lombo de porco e coxa de frango-macia, cozida à baixa temperatura. Delicado, o café gournand ganha a companhia de quatro minidoces. **BISTROT DE PARIS**  
♦ ♦ ♦ R. Augusta, 2.544, tel. 3463-4105. Ter. a sáb. 18h/19h30 e 19h30/dom. 18h/19h30. Crédito: A, B, M, V. Bebida: M, R, V. Entrada: R\$ 10 a R\$ 18. Prato principal: R\$ 20 a R\$ 25. Sobremesa: R\$ 5 a R\$ 10. Menu executivo: R\$ 30. ① **PHOTOS** em 3.

2013

16.12.2013

Comida francesa remodelada

O Bistrot Crêpe de Paris agora se chama apenas Bistrot de Paris. Continua um charme e a cozinha ganhou corpo com a entrada do chef Alain Poletto....

# MÍDIA

Press Release



2014

27.01.2014

São Paulo 460 anos

Instalado numa charmosa vila desemboca na rua Augusta, o restaurante de Pierre Murcia sugere clássicos franceses, como o cassoulet (R\$ 44) e a coxa de pato confitada com batatas sateadas (R\$ 68), preparadas pelo novo chef, Alain Poletto...

**3x drinques de verão**

**1** Com o seu perfume e o aroma do **DOU COMBÉ** (R\$ 13,50) esta bebida refrescante, de origem francesa, faz parte de uma linha de produtos de bebidas de qualidade. Tem o sabor de um vinho de uva e o gosto de um vinho de uva. É o perfeito para o verão. Disponível em garrafas de 200ml e 500ml. Preço de venda: R\$ 13,50 e R\$ 27,00, respectivamente.

**2** Apresenta um sabor doce e agradável, com um toque de acidez. É o perfeito para o verão. Disponível em garrafas de 200ml e 500ml. Preço de venda: R\$ 13,50 e R\$ 27,00, respectivamente.

**restaurantes**

**3** Bebida refrescante e agradável, com um toque de acidez. É o perfeito para o verão. Disponível em garrafas de 200ml e 500ml. Preço de venda: R\$ 13,50 e R\$ 27,00, respectivamente.

## OUTROS

### ZHOBIER

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ZhoBIER é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ZhoBIER é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### AKYLA

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o AKYLA é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O AKYLA é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### AKRIBER

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o AKRIBER é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O AKRIBER é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ADYRA

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ADYRA é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ADYRA é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ADYRA

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ADYRA é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ADYRA é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ADYRA

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ADYRA é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ADYRA é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

## ARTIGO

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

### ARTIGO

Além de ser um dos melhores restaurantes de São Paulo, o ARTIGO é um dos melhores de São Paulo. O restaurante oferece uma culinária francesa de alta qualidade, com pratos clássicos e modernos. O ambiente é elegante e sofisticado, com uma decoração requintada. O ARTIGO é um dos melhores restaurantes de São Paulo e um dos melhores de São Paulo.

## FÓRMULA FRANCESA PARA GASTAR MENOS

**BISTROT BAGATELLE.** Esperta o clima de bodega do jantar. No almoço, este é um bistrô comportado com executivo (45 reais) sob medida para o bôdô. No menu do chef Gustavo Young, alguns dos pratos são importados do cardápio convencional. E o caso do terrão de galinha assado ao molho trufado da própria ave com batata.

7 Rua Padre Anchieta, 100 | Copacabana | 3333-1010

**BISTROT DU PARIS.** Prato dos fogões deste restaurante localizado nos fundos de uma churrascaria galega comercial, Alan Pietro organiza um menu completo com pratos variados de acordo com o prato escolhido. Acompanhado de fitas duradas, a porção de moedas sai por 46 reais. Das sobremesas, não perca o creme brûlé.

3 Rua Augusta, 2022 | Centro Histórico | 3363-3033

**LA COCOTTE.** Acaba de renovar o menu, que tem agora a assinatura do executivo chef francês Erick Lacquin. No dia a dia, a especialidade está nas mãos de Flavio Santos, que assenta uma espécie de executivo (48 reais). Dico power, segue com a sobremesa premeira prefeita com arroz de jasmim escondido por espinafre.

7 Avenida Manoel de Barros, 753 | Centro Histórico | 5040-0048



Magrelo e galinha assado no molho trufado da própria ave com batata também faz parte das opções à la carte

**LA FRENCH.** No coração das Lacerias, o chef Laurent Frenet (ex-Aliz, Alizé) prepara receitas como o mac-poulet sobre broche e espumante e o steak tartare no companhia de batata frita em purée, limão e salada, conforme a disponibilidade de ingredientes. Como brésil e fondant de chocolate podem esperar a redução de 38 reais.

3 Rua Príncipe Custódio, 279 | Príncipe | 3063-9009

**TATARRACO.** Durante o almoço, o picadinho de carne cruá trufado como steak tartare, entra na cozinha à la carte, só lugar a receitas quentes, como risoto de alcaçoba e espumante de carne e todo o material guarnecido de salada ao molho-salmoreio. Além do trio entrada prato e sobremesa, o preço de 47 reais inclui também o happy.

3 Avenida Antônio de Barros, 922 | Príncipe | 3333-4221

2014

16.04.2014

Fórmula francesa para gastar menos

Provamos os menus especiais (entrada + prato principal + sobremesa) em cinquenta restaurantes que cobram até 50 reais pela refeição completa.

Delícia de reportagem.

Arnaldo Lorençato e Sophia Braun...

## MÍDIA

Press Release

**13. Estúdio de Paris**  
O estilo parisiense é o coração do São Paulo, comemorado pela *VOGUE* Brasil, apresenta um fotomontagem de alguns dos melhores locais de moda com a intenção de trazer para você o melhor do mundo em moda e lifestyle. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda.  
Revista *VOGUE*, 2.014, vol. 170, 2014-10/11, [www.vogue.com.br](http://www.vogue.com.br)

**14. Capim Santo**  
No coração de São Paulo, o mundo está cheio de novidades e inspirações em um lugar cheio de charme e estilo. Regulado por um conselho de curadores, o Capim Santo é o lugar de moda de São Paulo. São Paulo é o coração do mundo em moda e lifestyle. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda.  
Revista *VOGUE*, 2.014, vol. 170, 2014-10/11, [www.vogue.com.br](http://www.vogue.com.br)

**15. Cozinha Doce**  
A cozinha é o coração do mundo em moda e lifestyle. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda.  
Revista *VOGUE*, 2.014, vol. 170, 2014-10/11, [www.vogue.com.br](http://www.vogue.com.br)

**16. Castel Bani**  
O estilo de design do mundo em moda e lifestyle. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda.  
Revista *VOGUE*, 2.014, vol. 170, 2014-10/11, [www.vogue.com.br](http://www.vogue.com.br)

**17. Casa Europa**  
O estilo de design do mundo em moda e lifestyle. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda. São Paulo, com todos os seus encantos, é o coração do mundo em moda.  
Revista *VOGUE*, 2.014, vol. 170, 2014-10/11, [www.vogue.com.br](http://www.vogue.com.br)



2014

05.06.2014

VOGUE EM CAMPO

Enquanto a bola rola nos gramados, os Jardins, região que é o epicentro da moda paulistana, celebram o futebol e o estilo brasileiro...



2015

27.08.2015

Selecionamos algumas receitas simples para você perder o medo das panelas e fazer milagre com o que tem em casa

Apenas quatro ingredientes e nada mais. Isso é tudo o que você precisa – além dos temperinhos básicos, como sal, pimenta e ervas aromáticas – para arrasar na cozinha...



2016

30.10.2016

Contigo - Para espantar o calor da estação

# MÍDIA

Press Release



2017

01.03.2017

Prêmio Michelin 2017

**BISTROT DE PARIS**

FRANCESA BISTRO

Rua Augusta 2542 • Jardins 33 01412-100  
www.bistrotdeparis.com.br  
TEL: (11) 3063-1675

MAPA PLAN

SÃO PAULO • JARDINS

Intimista por sua localização, em um beco encantador onde fica o ter-  
reço, parece que vivamos à Paris mais romântica e secreta. Você en-  
contra o vício, ambiente e a honesta cozinha de um bistrot parisiense...  
com uma pitada para o produto brasileiro, sempre tratado com téc-  
nicas francesas. Seu renomado chef francês, Alain Poletto, ganhou em  
1990 o prêmio das melhores técnicas da Académie Nationale de Cui-  
sine por seus estudos sobre a cozinha "Sous Vide" (à Végétal).

Sitting out on the front terrace of this restaurant, set in a charming lit-  
tle alleyway, you could be forgiven for thinking that you're in a roman-  
tic, secretive part of Paris. It has both the atmosphere and the cuisine  
of a Parisian bistrot: the honest cooking adheres to French techniques  
but with a nod to Brazilian produce. In 1990, its renowned French  
chef, Alain Poletto, won the 'best technique' prize at the Académie  
Nationale de Cuisine as a result of his research into sous-vide cooking.

■ DATAS DE FECHAMENTO	■ PREÇOS / PRICES
DATES OF CLOSING	Menu 46 R\$
Fechado 24 dezembro - 8 janeiro, domingo e mais 21 feriados	Cardápio/Menu 85-100 R\$
24 December - 3 January, Turkey and more public holidays	

98



MICHELIN BIB GOURMAND







SABORES  
DA  
FRANÇA



par *Alain Toletto*

*Sabores da França*

---

Culinária de Chef no conforto da sua casa  
*Chef-quality-food in the comfort of your home*

---



MARCA

*Brand*

## DESIGN DA MARCA

### Concept Brand



Verde Floresta  
Pantone 326 C

Bordeaux  
Pantone 195 C

Amarelo Girassol  
Pantone 116 C

Azul Europa  
Pantone 289 C

Vermelho Tomate  
Pantone 185 C



CULINÁRIA DE CHEFE NO CONFORTO DA SUA CASA



## TIPOGRAFIA

### *Typography*

---

Font: Bliss 2  
Bold

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**

Font: Gotham Narrow  
Book

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**



Font: Gotham Narrow  
Bold

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**

Font: Gotham Narrow  
Black

**ABCDEFGHIJKLM**  
**NOPQRSTUVWXYZ**  
**abcdefghijklm**  
**nopqrstuvwxyz**  
**1234567890**



**Sabores C**  
Saboroso, Saud





---

# DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*

## DESENHO GRÁFICO

Graphic Design



# SABORES DA FRANÇA

por *Alvin Peletto*

CULINÁRIA DE CHEF NO CONFORTO DA SUA CASA

## ENTRADAS

**Salmão Defumado Caseiro**

R\$ 180/Kg - 200g servem duas pessoas (R\$ 36)

**Foie Gras de Pato Tradicional ao Armagnac**

R\$ 800/Kg - 60g servem duas pessoas (R\$ 48)

**Patê Campagne**

R\$ 95/Kg - 200g servem duas pessoas (R\$ 19)

**Confit de Pato**

R\$ 180/Kg - Porção de 260g (R\$ 47)

**Magret de Pato Grelhado**

R\$ 230/Kg - 280g servem duas pessoas (R\$ 65)

**Filé Mignon Grelhado**

R\$ 124/Kg - Sob encomenda; 160g por pessoa (R\$ 19,84)

**Costelinhas Suína Confitadas**

R\$ 95/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 28,50)

**Boeuf Bourguignon**

R\$ 89/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 26,70)

**Magret de Pato Defumado**

R\$ 280/Kg - 200g servem duas pessoas (R\$ 56)

**Bacon Caseiro**

R\$ 95/Kg - 300g uso variado (R\$ 28,50)

**Sopa de Cebola**

R\$ 64/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 19,20)

## CARNES & PEIXES

**Blanquette de Vitela**

R\$ 81/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 24,30)

**Paleta de Cordeiro "16 horas"**

R\$ 98/Kg - Porção individual de 1.100g (R\$ 107,80)

**Paleta Leitoa Pururuca**

R\$ 82/Kg - Porção individual de 1.300g (R\$ 106,60)

**Brandade de Bacalhau**

R\$ 137/Kg - Porção individual de 250g (R\$ 34,25)

## GUARNIÇÕES

**Gratin de Batata Dauphinois**

R\$ 48/Kg - Porção individual de 200g (R\$ 9,60)

**Cenouras em Palitos**

R\$ 36/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 10,80)

**Mandioquinha em Palitos**

R\$ 42/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 12,60)

**Purê de Batata**

R\$ 36/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 10,80)

**Purê de Mandioquinha**

R\$ 51/Kg - Porção individual de 300g (R\$ 15,30)

**Ratatouille**

## MOLHOS

**Molho de Frutas Vermelhas**

R\$ 120/Kg - 100g servem duas pessoas (R\$ 12)

**Molho Poivre**

R\$ 72/Kg - 100g servem duas pessoas (R\$ 7,20)

**Molho de Alho**

R\$ 50/Kg - 100g servem duas pessoas (R\$ 5,00)

## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





**DESENHO GRÁFICO**

*Graphic Design*

**SABORES  
DA  
FRANÇA**

par *Alain Poletto*

**CULINÁRIA DE CHEFE NO CONFORTO**

**À CONSOMMER FROI**  
pronto para consumir

**PÂTÉ DE CAMPAGNE**  
Autêntica terrin



















SABORES  
DA  
FRANÇA



BISTROT de PARIS





por *Alain Poletto*

CULINÁRIA DE CHEF NO CONFORTO DA SUA CASA

**Alain Poletto, Cyrille Schroeder e Petrit Spahija,**

Têm o privilégio de lhe convidar para a abertura da loja Sabores da França.

### **Um novo conceito de comer em casa**

A loja Sabores da França trás uma linha completa de produtos artesanais sous-vide para seu prazer gastronômico.

Data - 23/10/2014 - 19h / 21h - Cocktail

Local - Rua Augusta, 2542 - Jardins - São Paulo - SP

**Convite válido para 2 pessoas - RSVP - Manobrista no local: Cortesia**

Apoio:



**Mistral**

**Sabores da França**  
Saboroso, Saudável e Simples







DIGITAL

*Digital*

**DESENHO DIGITAL**

*Design Digital*

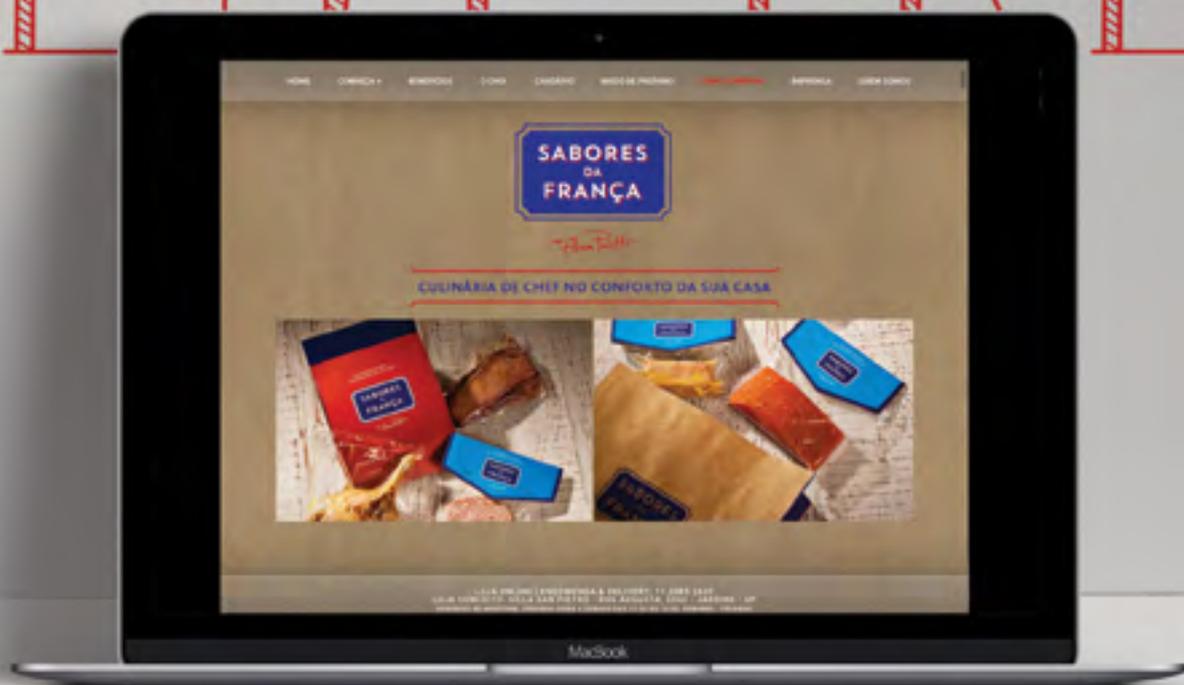


# SABORES DA FRANÇA

por *Alvin Toletto*

CULINÁRIA DE CHEF NO CONFORTO DA SUA CASA

ESTPRET



## O CHEF



### ALAIN POLETTTO

Françês 57 anos

Engenheiro de Cozinha, Mestre, Professor e Consultor em Gastronomia  
Professor titular na Faculdade de Thonon-les-Bains durante 21 anos

Referência mundial da tecnologia "sous-vide" desde sua tese em 1989  
"La Cuisine sous-vide", que o valeu o grêmio da melhor tecnologia  
pela "Académie Nationale de Cuisine"

Sócio / Chefe do Restaurante Paolo di Venissia (2002 a 2007)

Sócio / Chefe Dalva e Dito (2007 a 2009)

Chefe Consultor Pão de Açúcar (2009 a 2012)

Sócio / Chefe Bistrot de Paris (desde 2011)

*Alain Poletto*

LUA ONLINE - ENCOMENDA & DELIVERY: 11 2800 3431  
LUA CONCEITO: VILA SAN PÉTRO - RUA AUGUSTA, 1542 - JARDIM - SP  
HORÁRIO DE ABERTURA: SEGUNDA-FEIRA À SEXTA DAS 12:00 ÀS 14:00 HORAS - SÁBADO

## CARDÁPIO

### ENTRADAS

Salada defumada caudex

R\$ 44 - 200g servem duas pessoas

Filet gise de pato trufado em Amêijoas

R\$ 75 - 300g servem duas pessoas

Pão Campagna

R\$ 14 - 200g servem duas pessoas

Magret defumado

R\$ 45 - 150g servem duas pessoas

Bacon Crostini

R\$ 20 - 500g sem manteiga

Sopa de Cabelo

R\$ 18 - Porção individual de 200g

### CARNES & PEIXES

Costeleta de Pato

R\$ 45 - Porção individual de 200g

Magret de Pato

R\$ 62 - 300g servem duas pessoas

Filet Mignon

R\$ 28 - Porção individual de 200g - tudo acompanhado

Peixe Crostado

R\$ 28 - Porção individual de 200g

Boned Beefsteigton

R\$ 28 - Porção individual de 200g

Branfido de Bacalhau

R\$ 32 - Porção individual de 200g

### QUARNIÇÕES

LUA ONLINE - ENCOMENDA & DELIVERY: 11 2800 3431  
LUA CONCEITO: VILA SAN PÉTRO - RUA AUGUSTA, 1542 - JARDIM - SP  
HORÁRIO DE ABERTURA: SEGUNDA-FEIRA À SEXTA DAS 12:00 ÀS 14:00 HORAS - SÁBADO

HOME

CONHEÇA +

BENEFÍCIOS

O CHEF

CURAPIS

MODO DE PREPARO

IMPRESSÃO

QUEM SOMOS

## SALMÃO DEFUMADO



SABORES  
DA  
FRANÇA

per *Alain Teletto*

ENTRADA GOURMANDE

Sobre o seu produto:

Origem da Matéria Prima: Chile

Preparação de 23 horas para chegar

SALMÃO DEFUMADO / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100 g ou ml (1 Unidade)

ENCOMENDA & DELIVERY: 11 3033 2631  
LOJA CONCEITO: VILLA SAN PIETRO - RUA AUGUSTA, 2542 - JARDINS - SP

Quantidade por porção

gvd

## DESENHO DIGITAL

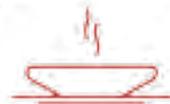
*Design Digital*

AQUECER.



EM BANHO MARIA A  
62°C POR 10 MINUTOS.

ABRIR.



TIRAR DA EMBALAGEM  
E SERVIR!

FINALIZAR.



NO Forno: POR 10 MINUTOS  
(PARA DOAR A SEU GOSTO)  
NA FRIJEIRA: SOMENTE SELAR

C'EST PRET!

## SABORES DA FRANÇA

*by Villa San Pietro*

CULINÁRIA DE CHEFE NO CONFORTO DA SUA CASA



**AINDA NÃO EXPERIMENTOU A LINHA SABORES DA FRANÇA?**  
Venha conhecer no Bistros de Paris

**Sabores da França**  
Sabores, Salsas e Molhos

Informações e encomendas: **11 3063 1675**  
[www.saboresdafranca.com](http://www.saboresdafranca.com) - Villa San Pietro, Rua Augusta, 2542 - Jardins - SP

## DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



**SABORES  
DA  
FRANÇA**

---

CULINÁRIA DE CHEF NO CONFORTO DA SUA CASA

**VENHA CONHECER A  
LOJA SABORES DA FRANÇA**

**e ver como é fácil preparar no  
conforto da sua casa um jantar francês**

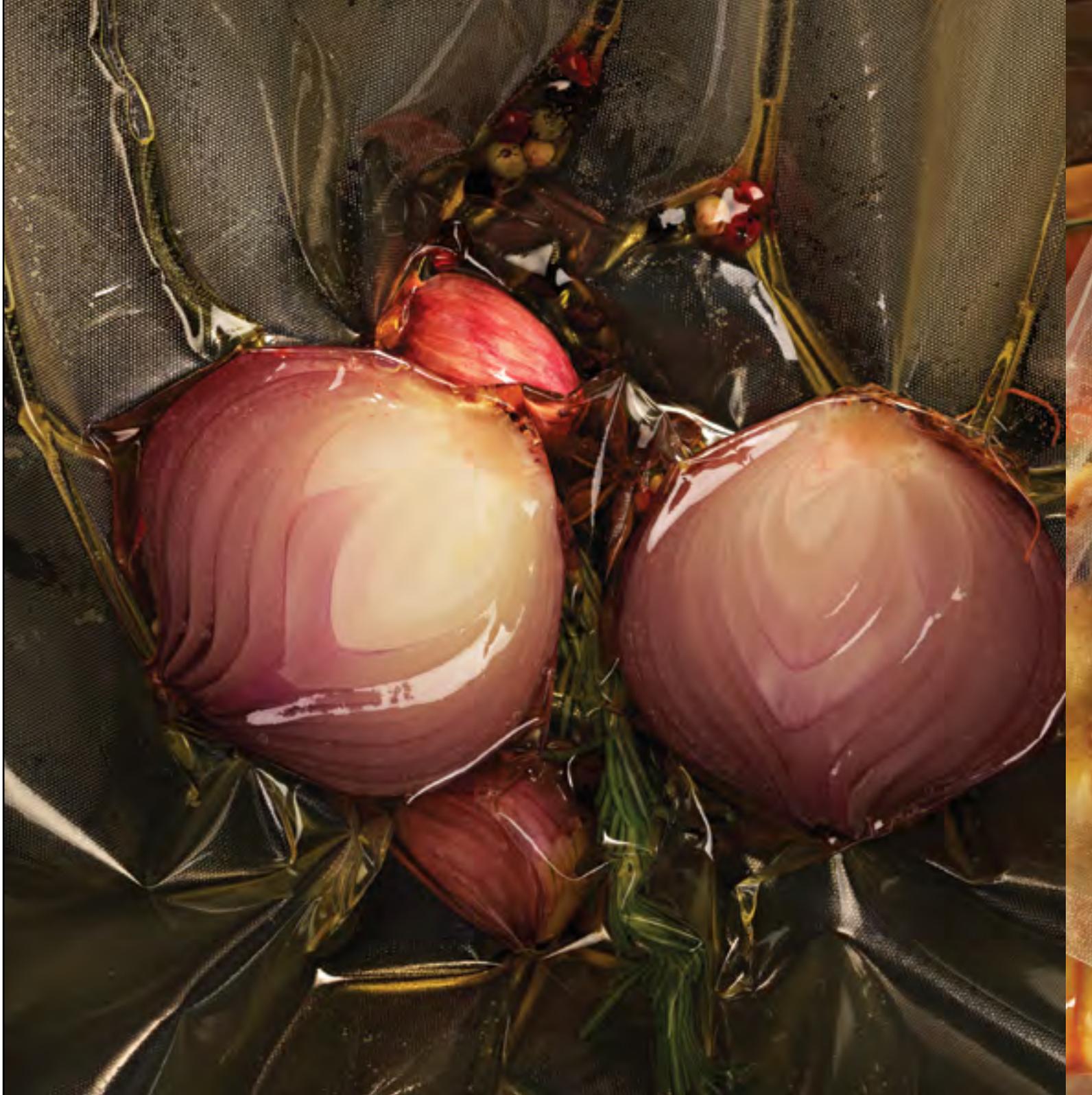
Encomenda & Delivery: 11 3045 2655  
Vila San Pietro - R. Augusta, 2542 - Jardim - São Paulo/SP  
[www.saboresdafranca.com](http://www.saboresdafranca.com) - [@saboresdafranca](#)

**Sabores da França**  
Sabores, Saborais e Sôbolos



MÍDIA

*Media*





## MÍDIA

Press Release

---



2014

---

GQ - Abril/2014

Receber não é sinônimo de estresse. Não é preciso se trancar na cozinha enquanto só seus amigos se divertem...

---

**“Receber não é sinônimo de estresse. Não é preciso se trancar na cozinha enquanto só seus amigos se divertem”**

**ALAIN POLETTO, CHEF**  
EDIÇÃO 42, SETEMBRO DE 2014

2014

22.10.2014

Folha de S. Paulo - Comida

Receitas clássicas francesas do chef Alain Poletto (Bistrot de Paris) vão ser vendidas em sous-vides (embaladas a vácuo) a partir desta quinta (23) em uma loja na região dos Jardins...

FOLHA DE S. PAULO  
A JORNAL DA MANHÃ  
19 de outubro de 2014

comida

## Loja vende receitas francesas do chef Alain Poletto para aquecer em casa

de São Paulo

compartilhe e dê opinião

Facebook Twitter LinkedIn

Receitas clássicas francesas do chef Alain Poletto (Bistrot de Paris) vão ser vendidas em sous-vides (embaladas a vácuo) a partir desta quinta (23) em uma loja na região dos Jardins.

A Sabores de França (que fica em uma vila na rua Augusta, 2.542, Cerqueira César; tel. 11/3069-9573), na mesma galeria em que está o restaurante, terá, por exemplo, patê campagne (terrine de porco, por R\$ 39, 200 g), navarin de cordeiro (ragú da carne, por R\$ 36, 450 g), omlet de pato (R\$ 6), uma coque e ratatouille (refogado de legumes, por R\$ 15, 300 g).



Loja Sabores de França

"São os mesmos produtos do restaurante, para combater do jeito que o cliente quiser e comer com tranquilidade em casa", diz Poletto.

Facebook Twitter LinkedIn

# MÍDIA

Press Release

2014

16.10.2014

Sem Medida . Casa de comida

Comida francesa a para levar para casa no Bistrot de Paris. Pensando em estender a experiência dos clientes do bistrot de Paris em casa, o chef Alain Poletto acaba de inaugurar sua loja de produtos artesanais da marca própria Sabores da França...



The image is a screenshot of the SEM MEDIDA website. At the top, the logo "SEM MEDIDA" is displayed in a large, serif font, with the tagline "Casa de comida" underneath. Below the logo is a navigation bar with several colored buttons: "HOME", "NOSSA HISTÓRIA", "PRODUTOS", "RESTAURANTE", "BISTROT DE PARIS", and "CONTATO". The main content area features a headline "Boas; confira os eventos do fim de semana" and a sub-headline "O Chef Alain Poletto abre sua loja de produtos artesanais". Below the text is a photograph of a white plate containing a French dish, likely a beef bourguignon, garnished with a carrot and mushrooms. The article text below the photo describes the opening of the "Sabores da França" store, mentioning the chef Alain Poletto and the location in São Paulo. The text is partially obscured by a redacted area.



# MÍDIA

Press Release



2014

## Revista Claudia

Pai da técnica. Quando era professor universitário na França. Alain Poletto defendeu a tese Le cuisson Sous-Vide e virou referência no preparo a vácuo e a baixas temperaturas...

**COMES & BEBES Pratos prontos**  
FERNANDA MENDONÇA

### Já está na mesa!

*A telenovela política oferece comida gostosa embalada a vácuo, pratos que mesclam a integridade e o sabor dos alimentos. Basta aquecer em banho-maria e ela parece recém-saída da panela. Delícia de*



**Dieta mediterrânea**  
Mistura de sabores e aromas, a literatura da Medicina é um verdadeiro livro de receitas que aquece em banho-maria. Um dos pratos é feito de peito de frango orgânico em molho branco com tomate (28,90 reais). Vale provar outras delícias, como o peixe com salada de feijão branco (21,90 reais). Todos os pratos trazem salada com pão e arroz para o acompanhamento adequado. **RECIFE: RUA DO MEDITERRÂNEO, 11. MÓDULO 201. OLÍMPIA-FLORES TEL. 3023-0600**



**Pai da técnica**  
Quando era professor universitário na França, **Alain Poletto** defendeu a tese Le Cuisson Sous-Vide e virou referência no preparo a vácuo e a baixas temperaturas. Em sua segunda obra, Saborés da França, vende clássicos de sua terra natal, como magret de canard (18 reais para duas pessoas). **SABORES DA FRANÇA II: Agosto, 254L. Jardim Paulista, tel. 3085-2426**

**Mamma mia**  
Lasanha, ravioli, risotto, fettuccine e molhos são algumas das massas embaladas a vácuo da **Dona Mesa** (de 21 reais a 40 reais). Entre as opções de pratos estão pratos como molho, frango com batata e salmão com aspargos. O molho é vendido à parte e custa 6 reais de 12 reais. É só aquecer em banho-maria e refogar individualmente. **DONA MESA II: Av. Cambiará, 1532. Vila Nova Conceição, tel. 2849-0291**



**Trivial variado**  
A Do Mâ dá 18 opções de pratos de família em porções individuais a vácuo. Cada porção tem seu próprio preço. O molho de carne para cozer (16 reais) e o molho de carne (16 reais) são bem vendidos. O molho de carne (16 reais) e o molho de carne (16 reais) são bem vendidos. **DO MÂ: R. Despatado Luciano Franco, 452. Vila Madalena, tel. 2525-7070**

**Com cerveja**  
O Chefiro é um prato muito bom. O chef francês Antoine Godeau em parceria com a Do Mâ desenvolveu um conceito de pratos a vácuo. Para acompanhar, escreva uma das 100 variedades de cerveja artesanais. **CHIEFIRO: RUA SANTA ANA, 100. São Paulo, SP. Tel. 3337-0006**



2014

22.10.2014

Revista Gula - 25 anos

O chef Alain Poletto oferece algumas receitas de seu bistro para se leva para casa...

**Para viagem** →  
No Rio, em São Paulo e Brasília, você encontrará dicas e produtos para levar em suas viagens.

**SÃO PAULO**

**Maria Eli**  
Cerveja para comemorar com a família. Receita preparada em forno a lenha, e acompanhada por batatas cozidas e molho de queijo. Disponível em lojas de produtos orgânicos e lojas de produtos orgânicos. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.mariaeli.com.br

**Bistro de Paris**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.bistrodeparis.com.br

**Donatelli**  
Tortas, pizzas e doces. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.donatelli.com.br

**Del's Bakery**  
Pães, bolos e doces. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.delbakery.com.br

**Casa Europeia**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.casaeuropeia.com.br

**RIO DE JANEIRO**

**João**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.joao.com.br

**BRASÍLIA**

**La Patisserie em Casa**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.lapatisserie.com.br

**Market Gourmet**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.marketgourmet.com.br

**G. Ravaglia**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.g-ravaglia.com.br

**La Casa do Café**  
Café com produtos orgânicos e produtos de origem francesa. Rua Alameda Comandante João Pessoa, 1414 (paralela à R. 1884), Jd. Planalto, Pinheiros, tel. (11) 5582-1507. www.lacasadocafe.com.br

# MÍDIA

Press Release

2015

08.07.2015

Folha de S.Paulo - Comida

De Saco Cheio. Técnica de embalagem a vácuo que preserva aromas e sucos dos ingredientes começa a chegar aos mercados; método pode substituir congelados...







# MEATING

— BISTROT À VIANDES —

## *Meating Bistrot à Viandes*

---

O encontro da carne com o Espírito Bistrot  
*Where meat and "L'Esprit Bistrot" meet*

---

---

MARCA

*Brand*

## DESIGN DA MARCA

*Concept Brand*

**MEATING**  
— BISTROT À VIANDES —

Pantone

● 187 C

● 4625 C

CMYK

● 22 / 100 / 89 / 15

● 44 / 74 / 80 / 58

RGB

● 172 / 30 / 35

● 81 / 45 / 31

WEB

● #a1e2c

● #512c1e



## TIPOGRAFIA

---

### *Typography*

Font: Brothers

**ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890**

---

Font: AgfaRotis  
Sans Serif

ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890





---

DESENHO GRÁFICO

---

*Graphic Design*

## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





**DESENHO GRÁFICO**  
Graphic Design



# EATING

BISTROT À VIANDES

## ALMOÇO EXECUTIVO

Disponível de terça à sexta

### ENTRADA

Incluído no Menu Completo

Salada do Dia

### OPÇÃO 1

Menu Completo: R\$ 36,00  
Prato: R\$ 32,00

Galeto Assado com Ervas e Limão  
ou  
Hambúrguer

ou  
Rodizio de Guarnições

### OPÇÃO 2

Menu Completo: R\$ 44,00  
Prato: R\$ 40,00

Costeleta Suína Alta no Sautoir  
ou  
Steak Tartare de Filé Mignon

### OPÇÃO 3

Menu Completo: R\$ 52,00  
Prato: R\$ 48,00

Filé Mignon  
ou  
Peixe do Dia

### ACOMPANHAMENTOS

Escolha 3 acompanhamentos para montar o seu prato

Salada de Lentilhas

Purê de Batata Gratinada

no Vapor

Arroz Basmati com Amêndoas

Purê de Maçã com Uva Passa

Ratatouille de Legumes

Gratinado de Espinafre  
e Cogumelos

# MEATING

BISTROT À VIANDES

# DESENHO GRÁFICO

Graphic Design

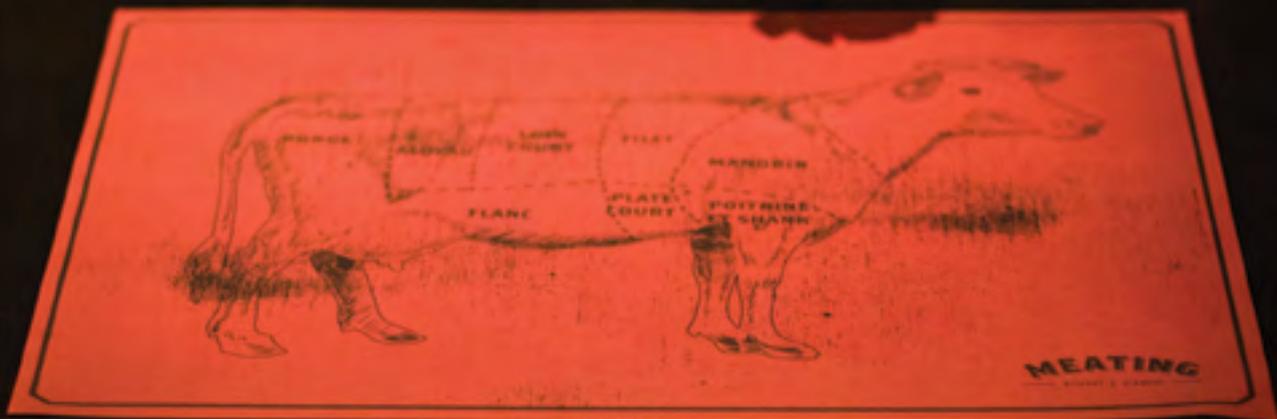




**DESENHO GRÁFICO**

*Graphic Design*

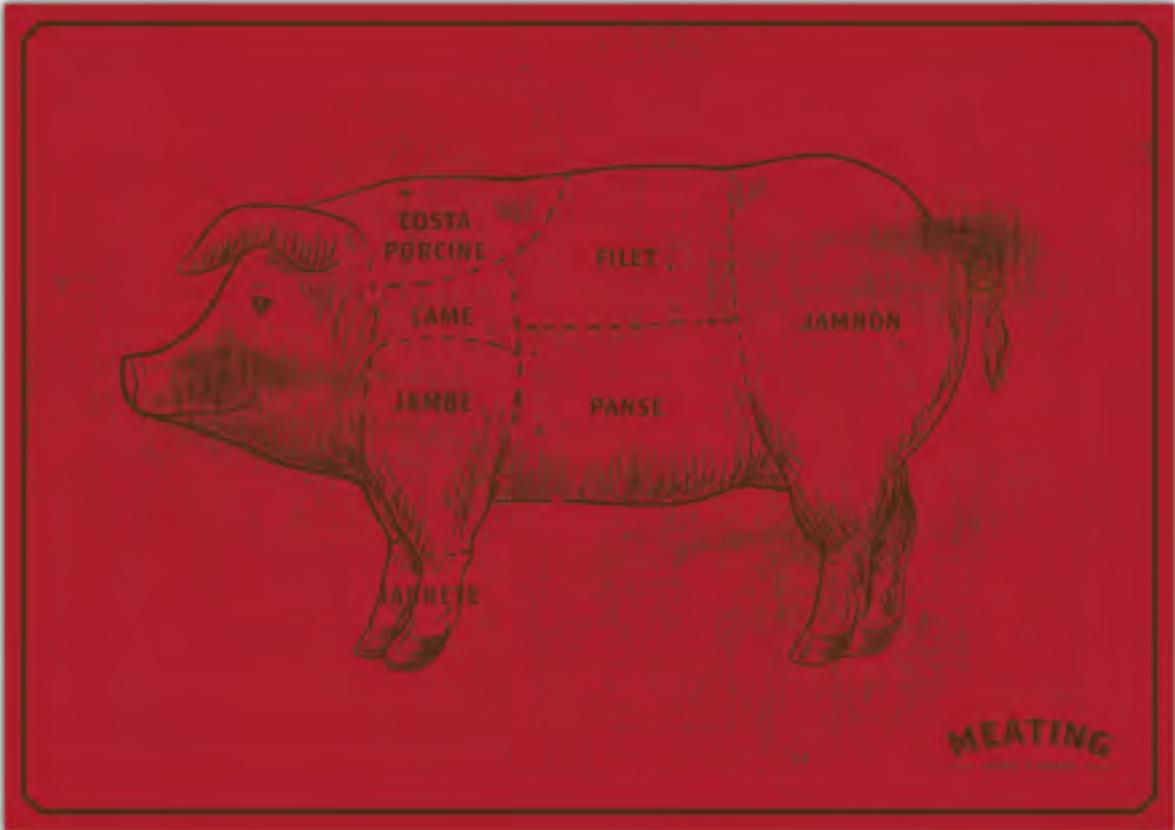






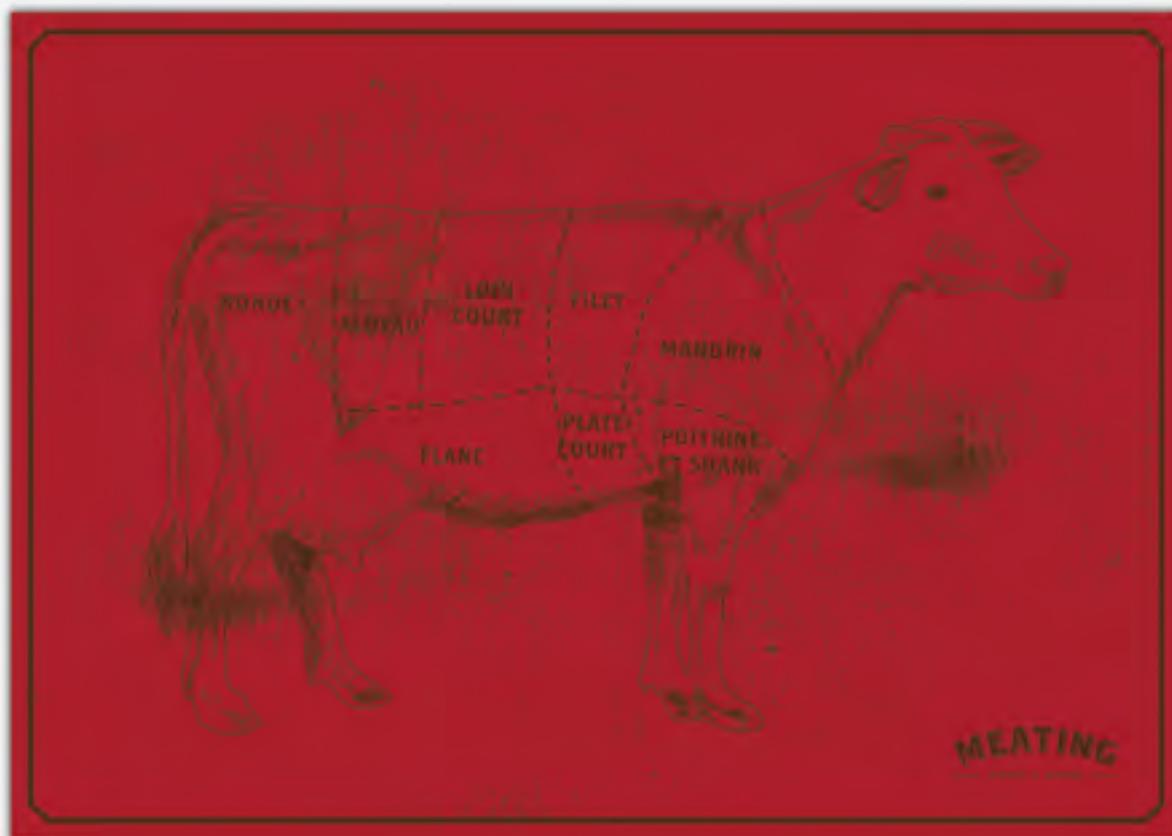
# MEATING

BISTROT À VIANDES



# DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





Here it is!

# BARDOT'S FIRST BIG PICTURE!



CHARLES  
BOYER  
HENRI  
VIDAL

and  
*Brigitte*  
**Bardot**

**La Parisienne**  
TECHNICOLOR

with NIEL RODOLPHI - MARILENE LEBEAU - NADIA GRAY - ANOKE LESQUIET  
Original Scenario by MARIE-THÉRESE WADEMAN and JEAN AUREL - Screenplay by FRANCIS COSNE - Directed by MICHEL BOISYOND  
Produced by LOBERT FILMS (INC) - Distributed by UNITED ARTISTS (USA)

# Meeting

— 100% | 100% —

## VOUCHER

Valida a menos de 100 euros  
comprar a Meeting Travel & Events.

¿Quieres apurar a alguien que deseara una cena  
romántica y especial en un restaurante exclusivo?  
¡Este es el momento perfecto!

Indica a quién quieres regalar:

Nombre: \_\_\_\_\_

¿Qué nombre?

Apellido

e-mail

Teléfono: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Me gustaría recibir más información sobre Meeting Travel & Events.  
Teléfono: (31) 988 1 1000 • [marketing@meetingtravel.com](mailto:marketing@meetingtravel.com)  
[www.meetingtravel.com](http://www.meetingtravel.com)



# MEETING

## VOUCHER

Valida a menos de 100 euros  
comprar a Meeting Travel & Events.

¿Quieres apurar a alguien que deseara una cena  
romántica y especial en un restaurante exclusivo?  
¡Este es el momento perfecto!

Indica a quién quieres regalar:

Nombre: \_\_\_\_\_

¿Qué nombre?

Apellido

e-mail

Teléfono: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Me gustaría recibir más información sobre Meeting Travel & Events.  
Teléfono: (31) 988 1 1000 • [marketing@meetingtravel.com](mailto:marketing@meetingtravel.com)  
[www.meetingtravel.com](http://www.meetingtravel.com)



# DESENHO GRÁFICO

Graphic Design



**MEATING**  
RESTAURANT & BAR



MEATING









**MEATING**  
BISTROT À VIANDES



**MEATING**  
BISTROT À VIANDES





AMOR

do  
or tudo  
tar,  
- ar  
os  
a.



















---

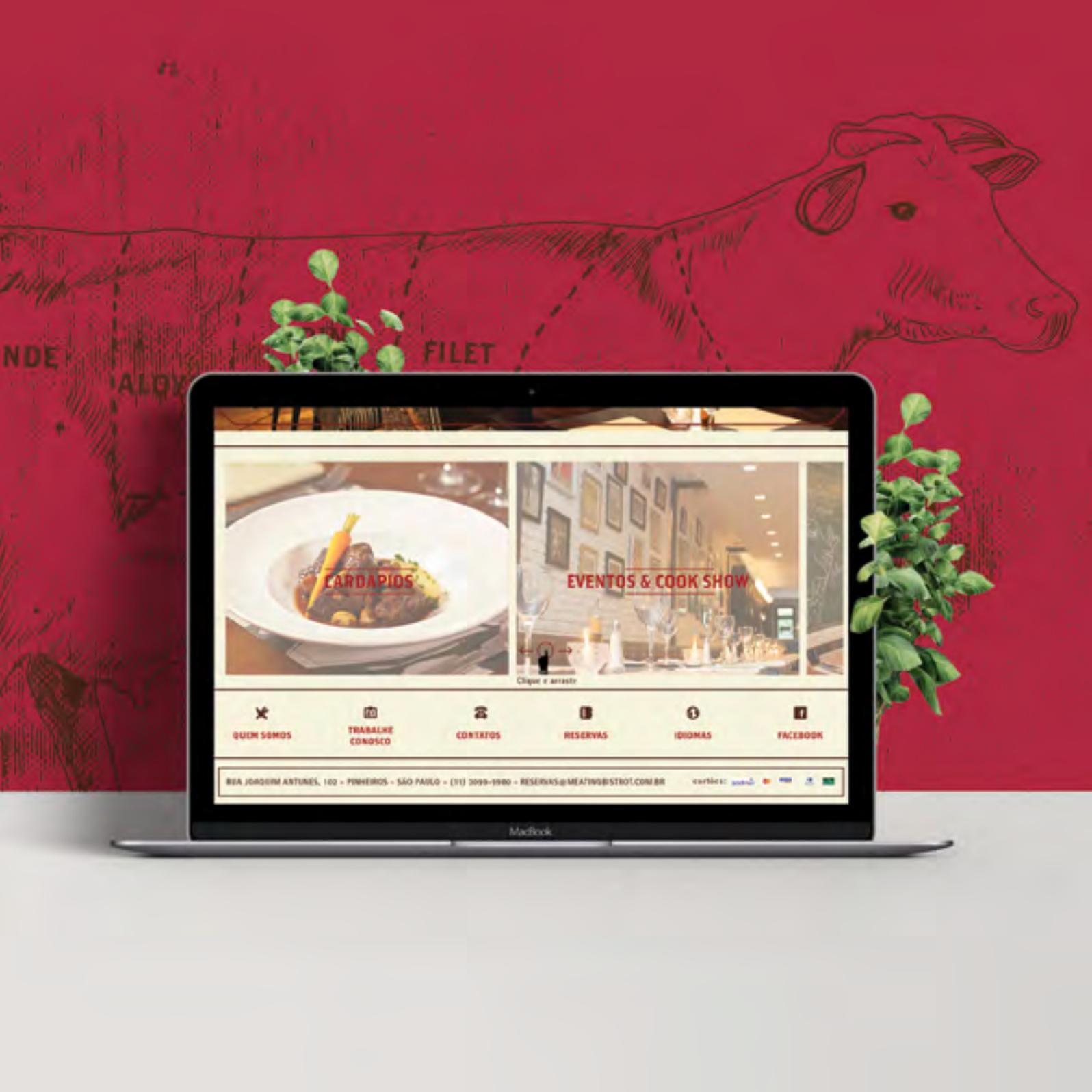
DIGITAL

*Digital*

**DESENHO DIGITAL**

*Design Digital*





FILET



CARDAPIOS



EVENTOS & COOK SHOW

Clique e arraste

  
QUEM SOMOS

  
TRABALHE CONOSCO

  
CONTATOS

  
RESERVAS

  
IDIOMAS

  
FACEBOOK

RUA JOAQUIM ANTUNES, 102 - PINHEIROS - SÃO PAULO - (11) 3099-9990 - RESERVAS@MEATINGBISTROT.COM.BR

cartões:    

MacBook

## DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



**MEATING**  
EVENTOS

**LOCAÇÃO DO ESPAÇO**

**UM ESPAÇO ÚNICO PARA EVENTOS**  
Infraestrutura de primeira linha e versátil

Possibilidade de organizar eventos exclusivos de 10 a 50 pessoas em 100m<sup>2</sup>  
Uma decoração descolada para surpreender com bom gosto



Espaço cook class (40 m<sup>2</sup>) = 10 pessoas max.

Sala Meating com bar (40 m<sup>2</sup>) = 10 pessoas max.



MÍDIA

*Media*

## MÍDIA

### Press Release



2015

28.05.2015

Guia da Folha SP

A rua Joaquim Antunes, em Pinheiros, que abriga a Mercearia do Conde e o Maní, entre outros restaurantes, acaba de ganhar mais um: o Meating Bistrot à Viandes.



2015

31.11.2015

Gorenje Life Simplified

Inauguração do Meating Bistrot à Viandes tem produtos Gorenje como destaque.



2015

22.05.2015

Guia da Folha SP

Casa francesa foca carnes e rodízio de guarnições.

96 | **Restaurante** | 22 de maio de 2015

restaurante

**NOVIDADE | Meating Bistrot & Viandas**

**Casa francesa foca carnes e rodízio de guarnições**

por Gabriela Valtieri



A cozinha sobra alto (28 18) é um dos pontos principais resguardados como especialidade da casa

A rua Sargento Arborea, em Pinheiros, deu origem à **Meating de Cande e a Meating**, entre outros restaurantes, além de ganhar mais um: **Meating Bistrot & Viandas**.

Com um regime à la carte, a inauguração é marcada e a especialidade, as carnes.

“O conceito é de Alain Passard, líder do movimento, com um grande aproveitamento do espaço. É o seu jeito de fazer Pinot e Viandas, do Bistrot de Pinot e das Viandas de Pinot, ambos na Vila São Paulo, no São Augusta.

O novo empreendimento, com decoração e planta muito modernas, fazemos os melhores pratos de pinot e viandas. O conceito, que é muito mais simples, pode ser considerado para outros.

À la carte, há dois ambientes, uma grande sala comum, com um rodízio de pinot e viandas.

Meating é voltado para o aproveitamento das carnes e grãos de qualidade, e muitos. Temos um ambiente com “to de pinot e viandas”, geralmente em carnes e carnes, com o modo Bistrot de Pinot e Viandas (28 18), com um ambiente com “to de pinot e viandas” (28 18).

Guia: (11) 4641-1111, pinot (11) 4641-1111, viandas (11) 4641-1111. O novo espaço (28 18) está em Pinot e Viandas (28 18) e o novo espaço (28 18) está em Pinot e Viandas (28 18). Para mais informações, entre em contato conosco em (11) 4641-1111.

O novo espaço (28 18) está em Pinot e Viandas (28 18) e o novo espaço (28 18) está em Pinot e Viandas (28 18). Para mais informações, entre em contato conosco em (11) 4641-1111.

**Bebidas**

Meating Bistrot & Viandas é um empreendimento com um rodízio de pinot e viandas. O conceito, que é muito mais simples, pode ser considerado para outros.

À la carte, há dois ambientes, uma grande sala comum, com um rodízio de pinot e viandas. O conceito, que é muito mais simples, pode ser considerado para outros.

**Carnes**

O conceito é de Alain Passard, líder do movimento, com um grande aproveitamento do espaço. É o seu jeito de fazer Pinot e Viandas, do Bistrot de Pinot e das Viandas de Pinot, ambos na Vila São Paulo, no São Augusta.

O novo empreendimento, com decoração e planta muito modernas, fazemos os melhores pratos de pinot e viandas. O conceito, que é muito mais simples, pode ser considerado para outros.

**Casa das Massas**

O novo empreendimento, com decoração e planta muito modernas, fazemos os melhores pratos de pinot e viandas. O conceito, que é muito mais simples, pode ser considerado para outros.

# MÍDIA

Press Release

2015

25.05.2015

Guia Divirta-se / O Estado de São Paulo

Com declarada inspiração francesa, o Meating tem ar de bistrô, mas um cardápio voltado essencialmente às carnes.

**Gastronomia**

**Carnes no bistrô**

Com declarada inspiração francesa, o Meating tem ar de bistrô, mas um cardápio voltado essencialmente às carnes. Aberta na última semana, na Rua Joaquim Antunes, a casa do chef Alain Paletto (Bistrô de Paris) apresenta os pratos de sua cozinha francesa em um ambiente sofisticado.

Além de uma programação oferecida em diversos ambientes, o Meating também oferece um espaço de eventos. O cardápio apresenta ainda uma seleção variada — que vai da entrada ao prato principal.

Os pratos são servidos (hot ou cold) e oferecidos em um ambiente sofisticado e elegante. Também é oferecido um espaço de eventos, com uma programação variada.

Além de uma programação oferecida em diversos ambientes, o Meating também oferece um espaço de eventos. O cardápio apresenta ainda uma seleção variada — que vai da entrada ao prato principal.

Os pratos são servidos (hot ou cold) e oferecidos em um ambiente sofisticado e elegante. Também é oferecido um espaço de eventos, com uma programação variada.

**Novas**

**Clube Foco**

Localizado no bairro de Pinheiros, o Clube Foco é um espaço de eventos e entretenimento. O cardápio apresenta uma seleção variada de pratos e bebidas.

**Comemoração**

O Meating oferece um espaço de eventos e comemoração. O cardápio apresenta uma seleção variada de pratos e bebidas.

**Mais**

Além de uma programação oferecida em diversos ambientes, o Meating também oferece um espaço de eventos. O cardápio apresenta ainda uma seleção variada — que vai da entrada ao prato principal.

Os pratos são servidos (hot ou cold) e oferecidos em um ambiente sofisticado e elegante. Também é oferecido um espaço de eventos, com uma programação variada.

**16**

**GRATIA-SE**



2015



07.08.2015  
 Guia Divirta-se / O Estado de São Paulo  
 À La carte

# MÍDIA

Press Release



2015

15.08.2015

Revista Status

Ok! Os franceses têm orgulho de sua requintada gastronomia mas nem por isso deixam de apreciar uma boa carne feita na brasa.





2015

09.08.2015

Revista São Paulo / Folha de São Paulo

A nova casa de Alain Poletto (do Bistrot de Paris) tem decoração kitsch-moderninha - repare nos divertidos quadros, cuja personagens têm os rostos substituídos por cabeças de boi.

## restaurantes

Novo estabelecimento "Bistrot de Paris" substitui uma antiga cafeteria

**Deserve a menção de ouro**  
Cada semana com o melhor restaurante

**2015**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

**1º lugar**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

**2º lugar**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

**3º lugar**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

**4º lugar**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

**5º lugar**  
Melhores restaurantes  
São Paulo

### NOVIDADES

#### BEACE BAR & CUISINE

O restaurante fica dentro do prédio padroeiro de Itaquera, o L'Esprit, no bairro de Itaquera. Tem o conceito do chef Lupo Nicotri, que faz de tudo um pouco, desde pratos de cozinha italiana tradicional até pratos de cozinha japonesa e francesa. Também tem um bar e um lounge.

**Wendy** - Uma jovem italiana, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ela é a responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

#### JAMES' ITALIANO

O nome de James é o restaurante italiano de Lapa, no bairro de Lapa. É um restaurante que faz de tudo um pouco, desde pratos de cozinha italiana tradicional até pratos de cozinha japonesa e francesa. Também tem um bar e um lounge.

**James** - Um jovem italiano, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ele é o responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

#### MEATING BISTROT À VIANDES

O novo casa de Alain Poletto (do Bistrot de Paris) tem decoração kitsch-moderninha -- repare nos divertidos quadros, cuja personagens têm os rostos substituídos por cabeças de boi. É que ali as estrelas são mesmo os cortes bovinos (franceses). Escolha a carne e aproveite as guarnições (à vontade) que circulam pelo salão.

**Meating** - Um jovem italiano, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ele é o responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

**Meating** - Um jovem italiano, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ele é o responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

**Meating** - Um jovem italiano, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ele é o responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

**Meating** - Um jovem italiano, com um olhar de modelo, é a protagonista do restaurante. Ele é o responsável por trazer a cozinha italiana tradicional para o Brasil, com um toque moderno e sofisticado.

## menu da semana - Brasil a Gosto



prato principal

**CAPIOTE E CREME DE MILHO**  
A chef Ana Paula faz um prato de inspiração francesa, com um toque brasileiro. É um prato muito gostoso e saudável.



entrada



sobremesa

**BOVISA DE POLVÃO**  
A chef Ana Paula faz um prato de inspiração francesa, com um toque brasileiro. É um prato muito gostoso e saudável.

**QUINETO DE CADA É CADA**  
O chefe do restaurante faz um prato de inspiração francesa, com um toque brasileiro. É um prato muito gostoso e saudável.

restaurantes

de agosto de 2015

## MEATING BISTROT À VIANDES

A nova casa de Alain Poletto (do Bistrot de Paris) tem decoração kitsch-moderninha -- repare nos divertidos quadros, cuja personagens têm os rostos substituídos por cabeças de boi. É que ali as estrelas são mesmo os cortes bovinos (franceses). Escolha a carne e aproveite as guarnições (à vontade) que circulam pelo salão.

R. Juazeiro Antunes, 302, Pinheiros, região central, tel. 3042-1140. Tax. à la carte: 120 à 150 e 180 à 240. Tax. 120 à 150 e 180 à 240. Sobr.: 120 à 180 e 180 à 240. Resv.: 120 à 180 e 180 à 240. CC-BL, G, E, M e V. Web: (RS) 201-8866 | (R) | (B) | (E) | (L) | (P)

## MÍDIA

Press Release



2015

21.08.2015

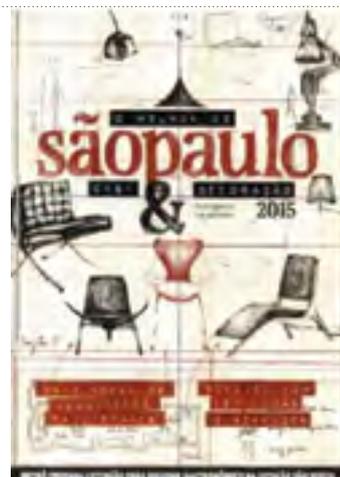
Guia da Folha SP

A nova casa de Alain Poletto tem decoração kitsch-moderninha - repare nos divertidos quadros, cuja personas têm os rostos substituídos por cabeças de boi.

### Meating Bistrot à Viandes \*

A nova casa de Alain Poletto (do Bistrot de Paris) tem decoração kitsch-moderninha —repare nos divertidos quadros, cujas personas têm os rostos substituídos por cabeças de boi. É que ali, as estrelas são mesmo os cortes bovinos (franceses): entrecôte, bavette (fraldinha), côte de boeuf (costela). Basta escolher a carne, que as guarnições, servidas à vontade, circulam pelo salão.

R. Joaquim Antonio, 102, Pinheiros, tel. 3062-1160. 70 lugares: Ter, a qui., 12h às 15h30 e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h30 e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 24h. Dom.: 12h às 16h30. CC, AE, D, E, M e V. Vales (R\$ 20). 8995 | 8 | 5 | 02 | 17



2015

30.08.2015

Revista São Paulo / Folha de São Paulo

A nova casa de Alain Poletto tem decoração kitsch-moderninha - repare nos divertidos quadros, cuja personas têm os rostos substituídos por cabeças de boi.



2016

01.03.2016  
Guia Michelin 2016

**MEATING** 

FRANCESA · BISTRÔ

SÃO PAULO • PINHEIROS

MAPA PLAN | 6W2

Rua Joaquim Antunes 102 • Pinheiros SP 04515-000  
www.meating.net.br  
TEL. 11 3068-0111




É um bistrô extremamente charmoso e acolhedor, pois soube harmonizar a elegância pessoal do local com a apresentação de espaços, cores e detalhes decorativos próprios de uma estética mais "cool". O chef de origem francesa, Alain Poletto, centra sua proposta em uma interessante seleção de entradas, um bom prato principal, geralmente de carne, e diversos acompanhamentos que os garçons servem, à francesa. Possui também um espaço privativo para sessões especiais de... "show cooking".

An extremely charming and welcoming bistro which is elegant yet also trendy, courtesy of the use of modern colours, the arrangement of the room and the unique decorative details. The French chef, Alain Poletto, creates an interesting selection of starters, main courses (generally meat) and various side dishes that the waiters serve French-style. It also boasts a private room for special 'show cooking' sessions.

<p>■ <b>DATAS DE FECHAMENTO</b> DATES OF CLOSING</p> <p>Fechado domingo jantar e 2ª feira / Closed Sunday dinner and Monday</p>	<p>■ <b>PREÇOS</b> PRICES</p> <p>Menu 110 R\$ Cardápio/Carte 90-160 R\$</p>
---	---

232



Já estamos de portas abertas  
Venha conhecer

[www.meeting.net.br](http://www.meeting.net.br) | [#meetingbrasil](#)  
R. Joaquim Botelho 102 | Pinheiros | São Paulo | SP









## *Rendez-Vous*

---

Descontração de um café restaurante para seu dia a dia  
*Your everyday casual French Café-Restaurant*

---



---

MARCA

*Brand*

## DESIGN DA MARCA

*Concept Brand*





## TIPOGRAFIA

### *Typography*

---

Font: Museo  
700

**ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890**

Font: Museo  
500

**ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890**



Font: Brandon Grotesque  
Regular

ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890

Font: Brandon Grotesque  
Bold

**ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890**







# DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*

## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*





Tel. 011 9-4719 0900  
R. Frederico Coutinho, 179 - Pinheiros - São Paulo - SP  
contato@restauranterendezvous.com.br  
www.restauranterendezvous.com.br

 [restauranterendezvous](https://www.facebook.com/restauranterendezvous)

## DESENHO GRÁFICO

*Graphic Design*

---





**DESENHO GRÁFICO**  
*Graphic Design*















EXECUTIVO

Almoço  
Petiscos  
SNACKS  
Jantar

R\$ 29

Pin Vincom

- \* Vinho
  - \* Sucos artesanais
  - \* Café
  - \* Croissant
  - \* Pão de mel
  - \* Cocktail Soda
- BY FEDERICO



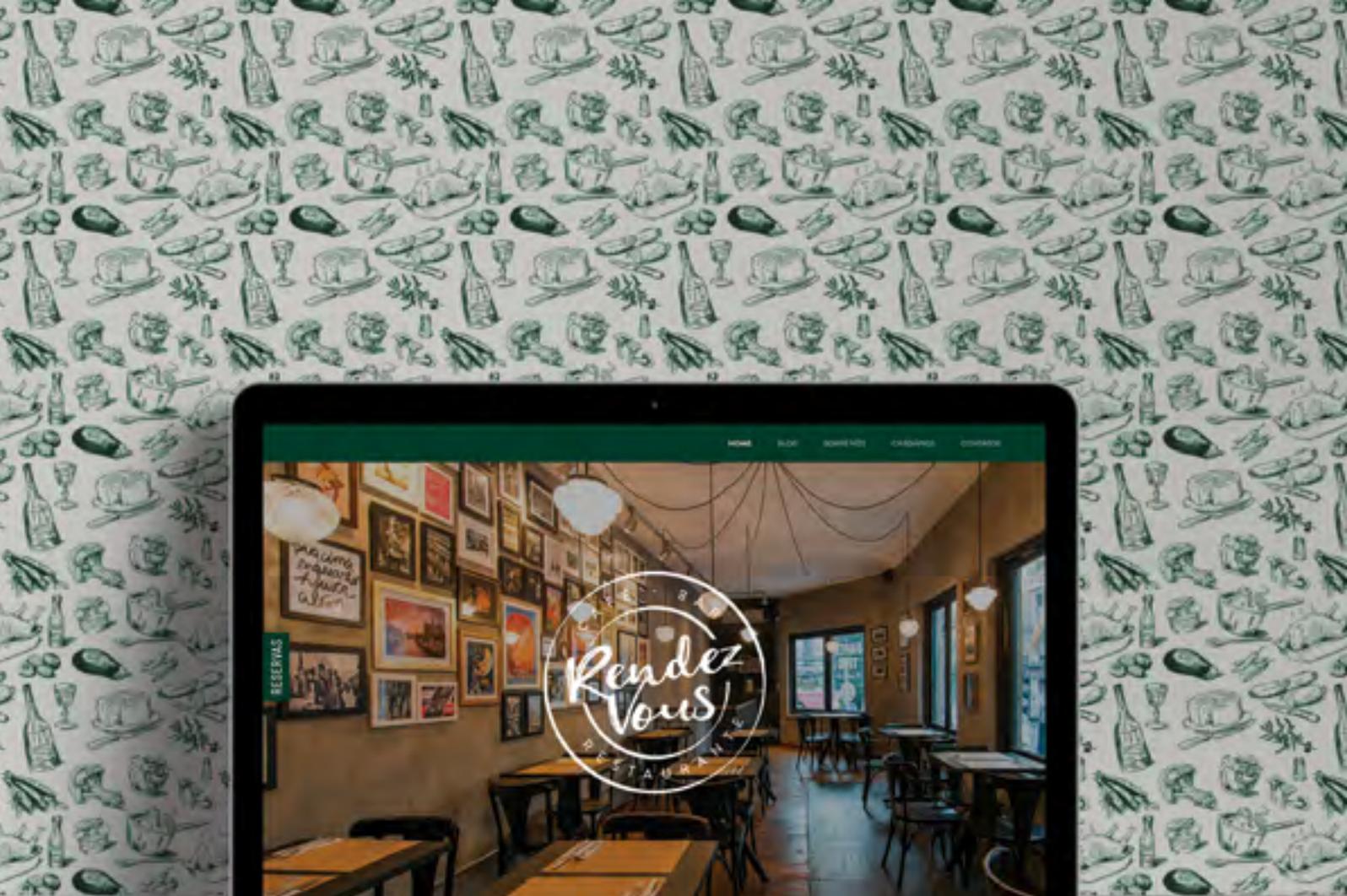
DIGITAL

*Digital*

## DESENHO DIGITAL

*Digital Design*





HOME BLOG SERVICES CATERING CONTACT

RESERVAS

Rendez Vous

Macbook

## DESENHO DIGITAL

Digital Design

**COMIDINAS**  
**Rendez-Vous**  
**FRANÇÊSES**

### Venha conhecer!

Você, cliente do Meeting – Bistrô à Vindes e do Bistrô de Paris, tem um novo endereço de comida francesa na cidade! Idealizado pelos antigos sócios dos dois projetos, ambos premiados pela crítica especializada paulistana, o Rendez-Vous é um autêntico boteco à francesa que acaba de abrir na rua Fradique Coutinho, em Pinheiros.

Aqui, você encontrará toda a qualidade da gastronomia da França em pratos simples e originais. O restaurante, como um verdadeiro bistrô francês, fica aberto todos os dias, de manhã até a noite, com refeições que vão do café da manhã ao jantar, passando por almoço com executivo a preço justo e um apetitoso menu de petiscos regado a vinhos orgânicos e drinks à base de chartreuse, bebida ícone da França!

Venha!  
Esperamos  
você(s)!

Quinta da Ostra!  
TODAS AS QUARTAS

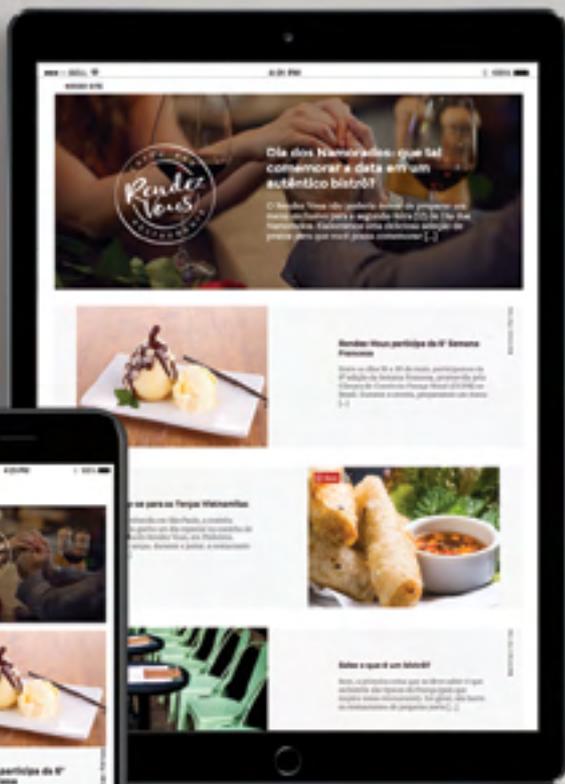
Assine o site e confira nosso menu:  
[www.restauranterendezvous.com.br](http://www.restauranterendezvous.com.br)

**R. Marquês de Caxias**  
**R. Fradique Coutinho**  
**R. Marquês de Caxias**  
**Rua Antão de Almeida**  
**R. Marquês de Caxias**  
**Rua das Pinheiras**

**Rendez-Vous**

**Terça a sábado, das 8h à 0h;  
Domingos e Segundas, das 8h às 17h**

Tel. (11) 4564 0146  
R. Fradique Coutinho, 179 - Pinheiros - São Paulo - SP  
[www.restauranterendezvous.com.br](http://www.restauranterendezvous.com.br)  
restauranterendezvous



DESENHO DIGITAL

*Design Digital*



# Le Bulletin Rendez-Vous

## Festa com sardinhas!

Para comemorar a Quarta da Sardinhas, em 14 de julho, o Rendez-Vous preparou uma tradicional Sardinha. Experimente típica do Sul da França: a Sardinha é uma espécie de Chaurice de sardinhas, em que o peixe é feito na brasa ou grelhado. Serão servidas porções de peixe grelhado com vinagrete por R\$ 12. Para acompanhar pasta, salada típica francesa, por R\$ 9 a mais.



## Aceitamos Elo!

Felizmente, a bandeira de cartões Elo passa a ser aceita no Rendez-Vous. Além disso, é possível pagar com Sodexo e Ticket Refeição, além de cartões de crédito, débito e dinheiro.

## Conhece o bourguignon?

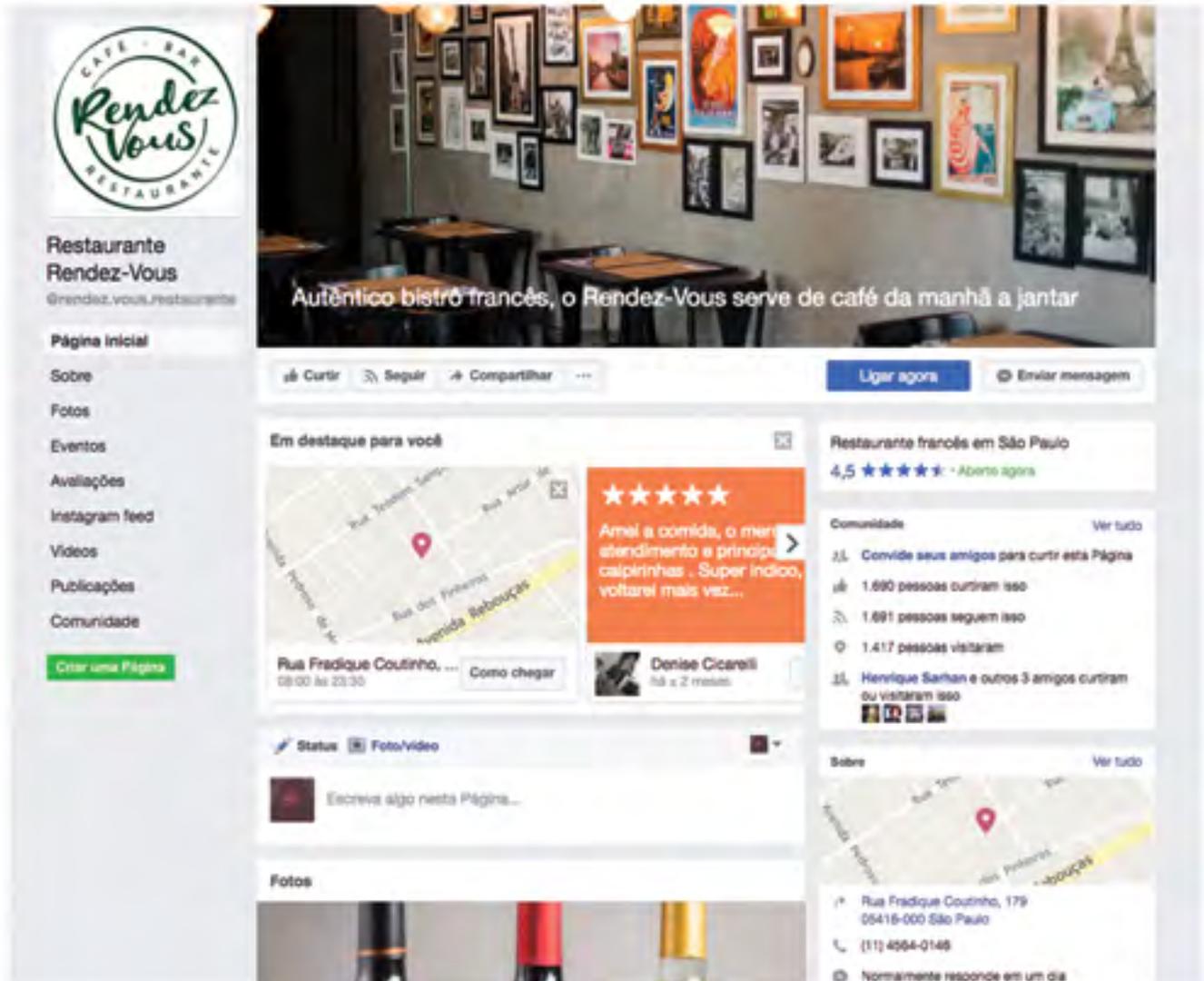
O Beef Bourguignon é um prato típico da região francesa da Borgonha. Um guisado pedaçado de carne e legumes, cozidos no vinho até absorverem todos os sabores e flavares locais, que é servido tradicionalmente com massa. Aqui no Rendez-Vous, você encontra a ignara preparada de seu modo original!



## Tartiflette: uma delícia de inverno

# DESENHO DIGITAL

*Design Digital*





# MÍDIA

*Media*

## MÍDIA

Press



2016

30.06.2016

Divirta-se - Estadão

A proposta do novo Rendez-Vous – ‘encontro’, em francês – é ser um lugar despretenso e com comida autêntica dos bistrôs parisienses. Instalado no sobradinho que foi do extinto Le French, tem no comando dois franceses: o empresário e chef Petrit Spahija e o restaurateur Raphael Chiappero...

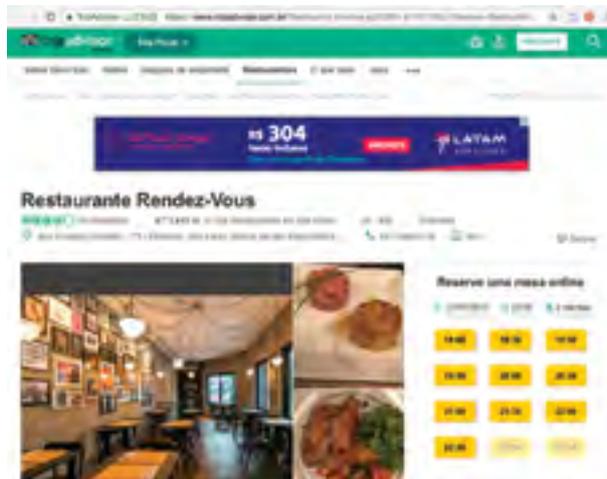


2017

19.07.2017

Guia Folha - Folha de S.Paulo

Parisiense, o empresário Petrit Spahija abriu o restaurante com a proposta de oferecer pratos do dia a dia francês a preços justos. De terça a sexta, das 8h ao meio-dia, serve combos de café da manhã (R\$ 19 a R\$ 45)...



2017

30.06.2017

Tripadvisor

Se você gosta de comer comida francesa em um bistrô, então você tem conhecer esse restaurante. Comida boa, preços convidativos e atendimento simpático. Experimente o tartare eu boeuf...



2016

13.01.2016

Veja São Paulo - Folha de S.Paulo

Pouco difundida aqui, a comida vietnamita pode ser encontrada toda terça no francês Rendez-Vous até o fim de julho...

# MÍDIA

## Press



2016

20.03.2016

Restorando

Rendez-Vous é um famoso restaurante de gastronomia francesa. Além de café da manhã, almoço e jantar, o restaurante proporciona um sensacional happy hour, com uma ampla seleção de músicas excelentes....



2016

30.06.2016

Glamurama

Petrit Spahija pilotou nessa quarta-feira cocktail de inauguração do restaurante Rendez-Vous, em Pinheiros, São Paulo. Quem foi? Dê um giro abaixo....

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS

SABORES  
DA  
FRANÇA



MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA



MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS



BISTROT  
DE  
PARIS

SABORES  
DA  
FRANÇA



BISTROT  
DE  
PARIS

SABORES  
DA  
FRANÇA



SABORES  
DA  
FRANÇA



MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA



MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

SABORES  
DA  
FRANÇA

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954

BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS

MEATING  
EST. 1954



BISTROT  
DE  
PARIS