

CATÁLOGO DE ITENS UNITÁRIOS · 2026



GRUPO
L'ITALIANA
Desde 1995

Eventos L'Italiana

Sabores que transformam encontros em experiências
memoráveis.

GASTRONOMIA PARA EVENTOS
CORPORATIVOS E SOCIAIS

WWW.GRUPOLITALIANA.COM.BR

Uma Experiência à Mesa



Transformamos coffee breaks, recepções e eventos corporativos em experiências memoráveis, através de uma gastronomia cuidadosamente elaborada e de uma apresentação impecável.

Este catálogo reúne itens unitários para compor mesas completas e personalizadas: confeitaria, doces finos, finger food, opções leves, tábuas de frios, saladas e refeições.



CURADORIA

Seleção de itens pensada para mesas equilibradas e elegantes.



APRESENTAÇÃO

Montagem cuidadosa, louças e suportes de acabamento premium.



LOGÍSTICA

Produção, transporte e montagem no horário combinado.

Bolos & Tortas

Clássicos da confeitaria para coffee breaks, recepções e mesas especiais.



TORTA CHEESECAKE	R\$ 230,00
BOLO INTEGRAL DE CASTANHAS KG	R\$ 55,00
BOLO TOALHA FELPUDA KG	R\$ 55,00
BOLO DE BANANA CARAMELIZADO KG	R\$ 50,00
BOLO DE FUBÁ COM GOIABA KG	R\$ 50,00
BOLO DE LARANJA KG	R\$ 50,00
BOLO DE MILHO CREMOSO KG	R\$ 50,00
CUCA KG	R\$ 50,00
ROCAMBOLE KG	R\$ 70,00
TORTA DE MAÇÃ KG	R\$ 50,00
TORTA LIMÃO KG	R\$ 80,00

TORTA ROMEU E JULIETA KG	R\$ 130,00
BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ KG	R\$ 55,00
BOLO ZERO LACTOSE KG	R\$ 65,00
BOLO DE CENOURA KG	R\$ 50,00
BOLO DE IOGURTE KG	R\$ 50,00
BOLO DE MARACUJÁ KG	R\$ 50,00
BOLO INDIANO KG	R\$ 50,00
NEGA MALUCA KG	R\$ 50,00
TORTA DE BANANA KG	R\$ 50,00
TORTA DE QUEIJINHO KG	R\$ 80,00

Sobremesas Especiais

Pequenos doces com apresentação elegante para compor mesas de eventos.



MIL FOLHAS R\$ **12,00**

MINI PUDIM R\$ **10,00**

BOLO DE POTE R\$ **12,00**

PÃO DE MEL R\$ **8,00**

QUINDIM R\$ **8,00**

SALADA DE FRUTAS R\$ **8,00**

TARTELETES — MINI GLÓRIA, MORANGO
OU UVA R\$ **12,00**

ALFAJOR R\$ **8,00**

BOMBOM MORANGO R\$ **15,00**

PASTEL DE BELÉM R\$ **8,00**

MINI CINNAMON R\$ **8,00**

Doces Finos

Seleção delicada para eventos corporativos, treinamentos e recepções.



BROWNIE	R\$ 12,00	CAMAFEU	R\$ 8,00
COOKIES	R\$ 10,00	MINI CROISSANT RECHEADO DE MORANGO OU CHOCOLATE	R\$ 5,00
MINI FOLHADOS DOCE	R\$ 5,00	MINI PAVLOVA	R\$ 5,00
MINI BROWNIE COM COBERTURA	R\$ 4,50	MINI CAROLINAS	R\$ 4,00
DELÍCIA DE UVA	R\$ 6,00	MACARON	R\$ 8,00
MINI PÉ DE MOLEQUE DE CHOCOLATE	R\$ 4,00	MINI RABANADA	R\$ 4,00
MINI FUDGE — LIMÃO SICILIANO, PISTACHE, CHOCOLATE OU DAMASCO COM NOZES	R\$ 5,00	MINI CUPCAKE COM COBERTURA	R\$ 4,50
MINI POP CAKE	R\$ 3,50	MINI BRIGADEIROS	R\$ 4,00
MINI BROWNIE	R\$ 3,50	MINI PALHA ITALIANA	R\$ 3,00
BANANINHA	R\$ 2,50	MINI SUSPIRO COLORIDO	R\$ 2,00

Salgados Premium

Finger food refinado para recepções, coquetéis e eventos corporativos.



MINI TARTALETES — BRIE COM GELEIA DE
PIMENTA OU SALMÃO DEFUMADO R\$ 5,00

BARQUETTE — CONSULTAR SABORES R\$ 5,00

VOL-AU-VENT DE BRIE COM GELEIA DE
PIMENTA OU CAMARÃO R\$ 12,00

MINI POLPETINE COM PÃES R\$ 8,00

MINI HAMBÚRGUER R\$ 8,00

MINI BRUSCHETTA — MANZO, CAPRESE
OU DAMASCO COM BRIE R\$ 8,00

MINI SANDUÍCHE — PÃO MELÃO, PEITO DE
PERU OU SALAMINHO R\$ 7,00

CANAPÉS — CAPRESE, CREAM CHEESE C/
TOMATE SECO OU FRANGO R\$ 4,00

Salgados Tradicionais

Opções práticas e saborosas para coffee breaks e eventos corporativos.



EMPADINHA — FRANGO R\$ 4,50

MINI SANDUÍCHE — CROISSANT R\$ 4,50

TORTINHA DE FRANGO R\$ 4,00

FAGOTINI R\$ 3,50

MINI CROISSANT — FRANGO, LINGUIÇA
OU TOMATE SECO C/ QUEIJO R\$ 3,50

MINI CROQUE MONSIEUR R\$ 4,00

MINI PASTEL — CARNE OU FRANGO R\$ 2,50

MINI PÃO DE QUEIJO R\$ 2,00

MINI QUICHE — ALHO PORÓ, LINGUIÇA
OU TOMATE SECO R\$ 4,00

MINI SANDUÍCHE — PÃO MELÃO, QUEIJO E
PRESUNTO R\$ 7,00

DADINHO DE TAPIOCA C/ GELEIA DE
PIMENTA R\$ 3,50

MINI CACHORRO QUENTE R\$ 4,50

MINI FOLHADO — FRANGO OU LINGUIÇA R\$ 3,50

MINI COXINHA R\$ 2,50

MINI SANDUÍCHE — PÃO FATIADO R\$ 2,50

Linha Fitness

Opções leves e equilibradas sem perder a apresentação de evento.



MINI CUPCAKE DE MAÇÃ INTEGRAL R\$ 5,00

MINI SANDUÍCHE INTEGRAL R\$ 3,50

CREPIOCA R\$ 6,00

MINI PASTEL ASSADO INTEGRAL R\$ 4,00

BOLO DE LARANJA SEM GLÚTEN/LACTOSE KG R\$ 70,00

PALITINHO CAPRESE R\$ 6,00

MINI SANDUÍCHE INTEGRAL R\$ 6,00

MINI CROQUE COM PÃO INTEGRAL R\$ 5,50

TORTA DE LEGUMES R\$ 5,00

MINI BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE R\$ 10,00

MUFFIN DE FRANGO R\$ 8,00

SALADA DE FRUTAS R\$ 6,00

MINI SANDUÍCHE INTEGRAL DE FRANGO R\$ 4,50

BRUSCHETAS R\$ 10,00

BOLINHO DE FRANGO COM BATATA DOCE R\$ 6,00

BOLO DE LARANJA SEM GLÚTEN/LACTOSE FATIA R\$ 4,50

MUFFIN DE BANANA INTEGRAL R\$ 7,00

PANQUECA DE ESPINAFRE COM FRANGO R\$ 9,00

MINI QUICHE DE TOMATE SECO COM PALMITO R\$ 6,00

PARFAIT DE FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 8,00

SALADA DE FRUTAS COM GRANOLA R\$ 7,50

PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM ERVAS R\$ 6,00

Tábuas de Frios

Curadoria de queijos, frios e acompanhamentos para recepções memoráveis.



Tábua Maré

R\$ **320,00**

QUEIJOS

- Muçarela — 250 g

FRIOS

- Salame Italiano — 150 g
- Copa — 150 g

ACOMPANHAMENTOS

- Uvas — 200 g
- Tomate-cereja — 150 g
- Azeitonas — 150 g
- Castanhas — 100 g
- Geleia Artesanal — 120 g
- Torradas — 1 pacote

Tábua Porto

R\$ **520,00**

QUEIJOS

- Brie — 250 g
- Gouda — 250 g
- Muçarela — 250 g

FRIOS

- Presunto Parma — 180 g
- Salame Italiano — 180 g

ACOMPANHAMENTOS

- Uvas — 250 g
- Morangos — 150 g
- Tomate-cereja — 150 g
- Mix de Nuts — 150 g
- Damasco — 100 g
- Castanhas — 100 g
- Mel — 120 g
- Geleia Artesanal — 120 g
- Grissini — 1 pacote
- Torradas — 1 pacote

Tábua Capitão

R\$ **780,00**

QUEIJOS

- Brie — 300 g
- Gouda — 300 g
- Gruyère — 250 g
- Gorgonzola — 200 g

FRIOS

- Presunto Parma — 250 g
- Copa — 200 g
- Salame Italiano — 250 g

ACOMPANHAMENTOS

- Uvas — 350 g
- Morangos — 250 g
- Tomate-cereja — 200 g
- Azeitonas — 200 g
- Mix de Nuts — 200 g
- Castanhas — 200 g
- Damasco — 150 g
- Mel — 120 g
- Geleia Artesanal — 120 g
- Grissini — 2 pacotes
- Torradas — 2 pacotes
- Pães Artesanais Fatiados — 1 un.

Saladas

Combinações frescas, coloridas e completas para refeições leves.



SALADA CAPRESE

R\$ 38,00

Mix de folhas verdes acompanhados de mussarela búfala, tomate cereja, nozes e molho pesto.

SALADA DE MIGNON

R\$ 39,00

Mix de folhas verdes acompanhados de tomate cereja, cenoura ralada, tiras de mignon e molho mostarda e mel.

SALADA CAESAR

R\$ 35,00

Mix de folhas verdes acompanhados de croutons, frango em cubos grelhado, molho Caesar da casa e lascas de parmesão.

SALADA OCEANO

R\$ 50,00

Mix de folhas verdes acompanhados de tomate cereja, cenoura ralada, salmão em cubos, polvo e molho cítrico.

SALADA MEDITERRÂNEA

R\$ 32,00

Mix de folhas verdes acompanhados de tomate cereja, cenoura ralada, peras laminadas, nozes e pesto.

RÚCULA COM TOMATE SECO

R\$ 30,00

Salada de rúcula acompanhada de tomate seco e molho cítrico.

SALADA WALDORF

R\$ 38,00

Mix de folhas verdes acompanhados de uvas, maçãs, nozes e maionese, em uma combinação irresistível e deliciosa.

Marmitas Tradicionais

Pratos completos com apresentação cuidadosa e sabores clássicos.



PARMEGIANA DE CARNE, ACOMPANHADA
DE ARROZ E BATATA FRITA R\$ **50,00**

FILÉ DE FRANGO ACOMPANHADO DE
ARROZ E LEGUMES R\$ **39,00**

FILÉ DE FRANGO À MILANESA
ACOMPANHADO DE ARROZ, FEIJÃO E
BATATA FRITA R\$ **39,00**

STROGONOFF DE FRANGO
ACOMPANHADO DE ARROZ E BATATA
FRITA R\$ **39,00**

FILÉ DE SALMÃO ACOMPANHADO DE
ARROZ CROCANTE COBERTO DE MOLHO
DE MARACUJÁ R\$ **75,00**

ENTRECOTE GRELHADO ACOMPANHADO
DE ARROZ E LEGUMES R\$ **59,00**

STROGONOFF DE CARNE
ACOMPANHADO DE ARROZ E BATATA
FRITA R\$ **42,00**

PARMEGIANA DE FRANGO
ACOMPANHADA DE ARROZ E BATATA
FRITA R\$ **45,00**

FILÉ DE Picanha ACOMPANHADO DE
LEGUMES E BATATA FRITA R\$ **59,00**

Marmitas Saudáveis

Refeições equilibradas, nutritivas e com apresentação de evento.



ESCONDIDINHO DE FRANGO COM
BATATA DOCE R\$ 29,00

SOBRECOXA AGRIDOCE COM FEIJÃO E
LEGUMES R\$ 30,00

SOBRECOXA AO MOLHO BARBECUE COM
BATATAS RÚSTICAS R\$ 35,00

CARNE AO MOLHO DE MOSTARDA COM
RISOTO DE ALHO PORÓ R\$ 35,00

PANQUECA DE CARNE AO MOLHO DE
ESPINAFRE R\$ 28,00

YAKISOBA DE CARNE E FRANGO R\$ 36,00

RISOTO DE CARNE COM FUNGHI R\$ 32,00

FRANGO AO MOLHO ORIENTAL COM
LEGUMES SALTEADOS R\$ 31,00

PEITO DE FRANGO NA MOSTARDA COM
ARROZ INTEGRAL R\$ 28,00

STROGONOFF DE FRANGO COM BATATA
ASSADA E ARROZ INTEGRAL R\$ 30,00

CARNE DE PANELA ACEBOLADA COM
LEGUMES NA MANTEIGA R\$ 33,00

PEIXE TILÁPIA COM PURÊ DE BATATA R\$ 36,00

PEIXE TILÁPIA AO MOLHO CHIMICHURRI
COM ARROZ E FEIJÃO R\$ 38,00

CARNE MOÍDA COM VAGEM, ARROZ E
FEIJÃO CARIOCA R\$ 30,00



Solicite um Orçamento Personalizado

Conte com a nossa equipe para desenhar a mesa ideal e transformar o seu evento em uma experiência inesquecível.



WHATSAPP



INSTAGRAM

TELEFONE

(47) 99989-6248

INSTAGRAM

@eventosgrupolitaliana

E-MAIL

eventos@grupolitaliana.com.br

SITE

www.grupolitaliana.com.br

GRUPO L'ITALIANA · DESDE 1995