



# ATELIER VOLTAIRE<sup>®</sup>

———— Pâtisserie ————

O Atelier Voltaire está muito feliz em receber você e tem o prazer de apresentar este cardápio.

Descubra nossa grande variedade de sobremesas, pães, docinhos e salgados, além de cafés selecionados, chás especiais e outras bebidas.

# História

---

O ano de 2017 marca o início das atividades do Atelier Voltaire. Quando Julien e Etienne, dois franceses que se conheceram aqui no Brasil, decidem juntar seus talentos e abrir uma confeitaria perto do Liceu Francês, no coração do bairro Chácara Klabin, eles eram os únicos funcionários e só atendiam pedidos sob encomenda.

Com o passar do tempo, o Atelier cresceu, a loja foi aberta em 2019, primeiro por dois dias, depois três, até abrir cinco dias por semana e com horários mais amplos.

Atualmente, o chef Julien é o único proprietário, Etienne foi viver novas experiências fora do Brasil, mas a receita do croissant ainda é a dele e o desejo de entregar para os nossos clientes o melhor da confeitaria tradicional francesa segue sendo o mesmo.





# O chef

---

Julien Alain Caille Vieira Sales, mais conhecido como Julien Caille, é de Epône, na Grande Paris, nasceu em 1985 e chegou ao Brasil em 2014.

Ele fez faculdade de confeitaria na escola Grégoire Ferrandi, uma das melhores instituições da França, por 5 anos. Iniciou na área aos 16 anos e trabalhou em várias confeitarias de Paris.

Quando chegou ao Brasil, ele abriu sua microempresa e começou a vender bolos e doces em casa sob encomenda e a dar cursos. Depois, se mudou para um pequeno espaço na Bela Vista antes de chegar à Vila Mariana, onde criou com Étienne o Atelier Voltaire, em funcionamento desde 2017.

O lema do chef Julien Caille é trazer para a mesa dos brasileiros uma confeitaria francesa tradicional de alta qualidade, com requinte e bom gosto. Os produtos trabalhados e transformados em nossa cozinha por nossa equipe são 100% artesanais, feitos com capricho e muito carinho.

# Pães e Folhados

Croissant simples	R\$ 14,80
Pain au chocolat	R\$ 19,50
Escargot de chocolate	R\$ 18,00
Roulé noisette	R\$ 22,00
Pain au chocolat aux amandes	R\$ 23,00
Briochette	R\$ 16,00
Mini croissant	R\$ 6,80
Mini pain au chocolat	R\$ 8,20
Mini pain aux raisins	R\$ 7,00
Mini brioche	R\$ 6,80
Brioche grande	R\$ 55,00
Palmier	R\$ 17,00
Chausson aux pommes	R\$ 19,00
Baguette Tradition	R\$ 18,00

## EXTRAS

- Porção de manteiga  
PRÉSIDENT R\$ 3,50  
com ou sem sal - 15g
- Porção de geleia  
CAIU DO PÉ R\$ 5,80  
- 30g



**Croissant**

# Salgados

Croissant au jambon R\$ 24,00

- *Croissant, bechamel, queijo minas, presunto*

Tartine R\$ 18,50

- *Baguette Tradition, creme de queijo, tomate, queijo minas, ervas de Provence*

Feuilleté champignon R\$ 22,00

- *Massa folhada, bechamel, champignon, mozzarella*

Quiche individual du jour R\$ 24,00

- *Massa folhada com recheios variados*

Croque de l'Atelier R\$ 26,00

- *Pão de forma caseiro, bechamel, queijo brie, tomate cereja, manjeriçã*

Quiches grandes  
(Serve entre 3 e 4 pessoas)

R\$ 90,00

- *Lorraine (bacon, presunto)*
- *Alho poró*

**Tartine**

# Gâteaux individuels

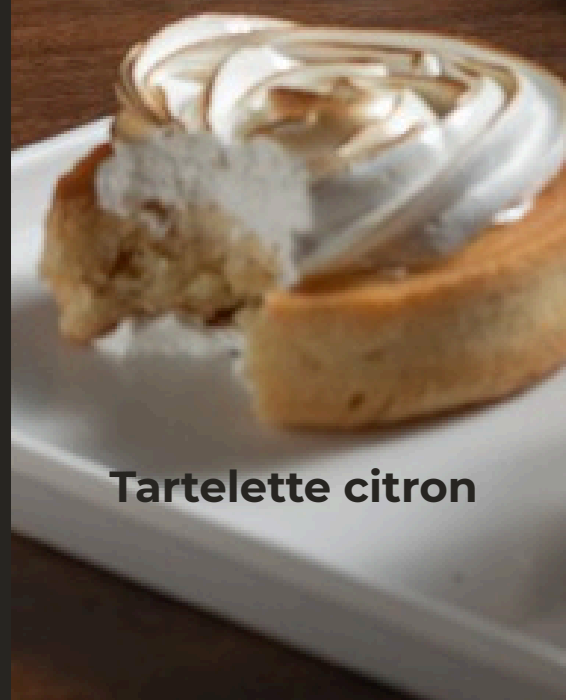
Éclair chocolat belga 70%	R\$ 18,00
Éclair pistache	R\$ 18,00
Éclair vanille	R\$ 16,00
Éclair café	R\$ 16,00
Choux crème vanille	R\$ 18,00
Mille-feuilles	R\$ 21,00
Tartelette citron	R\$ 17,50
Chocorange	R\$ 25,00
Mirtylle	R\$ 25,00
Breton	R\$ 27,00
Opéra	R\$ 27,00
Royal	R\$ 27,00
Coco-Passion	R\$ 24,00

## Quer um bolo grande?

Alguns dos nossos doces e tortas podem ser encomendados em tamanho maior. Confira nosso cardápio especial.



**Mille-feuilles**



**Tartelette citron**

# Gâteaux de voyage

Macarons*	R\$ 13,00
Cannelé	R\$ 7,00
Cookies	R\$ 16,00
Mini financiers (variados/dz.)	R\$ 20,00
Madeleines (6 un.)	R\$ 18,00
Sablé breton (4 un.)	R\$ 19,00
Sablé diamants (6 un.)	R\$ 18,00

Cannelé

## \*Macarons

Confira nossa página especial para descobrir nossas lindas embalagens.

Macaron

# Bebidas quentes

## Café coado gourmet

**R\$ 13,90**

Café gourmet de pequenos produtores brasileiros selecionados pelo chef.

*O tipo de café disponível varia de acordo com a safra do produtor, confira no balcão.*

## Chás especiais *Full Tea*

**R\$ 13,90**

### Azelnut

Um chá cremoso e encorpado, com toque de avelã suavemente adocicado, conduzindo seu paladar para uma deliciosa combinação de biscoito de creme e chocolate fino.

### Tropical Mood

Sabor de limonada delicadamente doce. Uma deliciosa combinação de limão e ervas que elevam a sensação de frescor na boca.

### Crème brûlée

Um chá cremoso, suave, levemente adocicado, com o seu delicado aroma de caramelo com baunilha e com um delicioso sabor de chá preto.

## Café coado





## Café NESPRESSO

Restrito - Forte Espresso - **R\$ 8,50**

Finesso Lungo - Decaffeinato

Nocciola - Vanilio - Caramello **R\$ 8,50**

## Bebidas quentes DOLCE GUSTO

Café com leite - Chocolate **R\$ 8,20**

quente - Chás - Café com leite  
vegetal

Cappuccino - Macchiato - **R\$ 11,50**

Chococcino - Moka - Chá latte tai

### Café Gourmand

Acompanham sua bebida quente  
3 mini sobremesas escolhidas pelo  
chef.

Nespresso e clássicos **R\$ 23,50**  
Dolce Gusto

Café coado - Chá especial - **R\$ 27,60**  
Especial Dolce Gusto

# Bebidas Geladas

Água mineral - 300 ml R\$ 4,60

Água mineral com gás - 300 ml R\$ 5,00

**Sucos MITTO** R\$ 18,80

- Suco integral natural - 300 ml

*Sem adição de açúcar*

*laranja - uva - maçã - goiaba - pêssigo -*

*banana - tangerina - maracujá - manga -*

*caju - tomate*

- Água de coco - 300 ml R\$ 18,80

- Refrigerante natural - 269 ml R\$ 17,00

*limão - manga*





**Suco**

## Bebidas alcoólicas

- **Mini Vinho Carmencitas - 187 ml**

*Rosé Pinot Noir* R\$ 39,50

*Tinto Merlot* R\$ 39,50

- **Mini Chandon - 187 ml**

*Brut* R\$ 56,00

*Rosé* R\$ 56,00

Garrafas grandes também  
estão disponíveis.  
Consulte o atendente.

*Proibida a venda de bebidas alcólicas  
para menores de 18 anos.*

# Macarons

**Unidade** R\$ 13,00

## **Caixas**

3 unidades R\$ 40,00

6 unidades R\$ 79,00

9 unidades R\$ 118,00

7 un. + mini Chandon R\$ 160,00

## **Guirlandas**

8 unidades R\$ 110,00

12 unidades R\$ 170,00

16 unidades R\$ 220,00

22 unidades R\$ 295,00

10 sabores diferentes, consultar  
disponibilidade.





# Finger food

*Somente sob encomenda*

## **Docinhos**

Mini choux R\$ 5,50

*chocolate - café - baunilha -  
pistache - Chantilly*

Mini tortinha R\$ 6,00

*limão - chocolate - morango*

Mini doce gourmet: R\$ 7,00

*mini Opéra - mini Ruby*

## **Salgados**

Mini quiche R\$ 6,00

*lorraine - alho poró - queijo*

Mini tortinha tomate R\$ 6,00

Allumette gergelim (100g) R\$ 15,00

Mini tartines R\$ 5,00

Mini croissant jambon R\$ 9,00

Mini croissant salmão R\$ 13,50

defumado

# Mini empório

---

## Geleias Caiu de Pé

Classicas - 230g R\$38,00

*Geleia de damasco - morango com  
framboesa - maracujá com  
tangerina*

Sem adição de açúcar - 150g R\$38,00

*Amora com laranja e tâmara -  
Frutas amarela*

## La Popote - 95g

Pâté de campagne de porco R\$ 42,00

Pâté de pato R\$ 49,00

Pâté de fígado de pato ao vinho  
do Porto R\$ 48,00

Pâté de fígado de pato trufado R\$ 62,00

## Cafés - 250g

Campo mestiço grão ou moído R\$ 65,00

## Chás FullTea - 50g

Azelnut - Crème Brûlée - R\$ 70,00

*Tropical*

## Outros

Seleção de vinhos

(verificar disponibilidade)



# Cestas

---

Para um presente ainda mais especial, montamos apetitosas cestas com os nossos produtos.

Confira esses três exemplos de cestas:

## **Cesta Café da Manhã francês**

2 croissants, 2 pains au chocolat,  
1 pão escargot de chocolate

R\$ 94,00

## **Cesta Degustação Voltaire**

2 croissants, 2 mini pain au chocolat,  
1 baguette, 2 cannelés, 1 caixa de financier,  
1 geleia *Caiu do Pé*

R\$ 145,00

## **Cesta Brunch Paris**

2 croissants, 2 pain au chocolat, 4 mini brioche,  
1 palmier, 1 baguette, 2 cannelés,  
1 caixa de financier, 1 geleia,  
1 pâté de campagne *La Popote*

R\$ 255,00



# Sustentabilidade

---

**No Atelier Voltaire, a sustentabilidade é levada a sério!**

- **Compostagem**

Lixo orgânico vira adubo líquido para nossas (e suas) plantas.

- **Reúso de água**

Água do ar-condicionado é usada para limpeza do chão e rega das plantas.

- **Embalagens certificadas**

A maioria das nossas caixas tem papel com selos SGS e ISEGA.

- **Sacolas conscientes**

Sacolas de papel craft apenas sob pedido. Faça sua parte, dispense a sacola se não precisa. Pode adquirir nossas ecobags exclusivas

- **Descartáveis sustentáveis**

Copos de fibra de bambu, mexedores de madeira e foco na reciclagem e redução de uso de plástico descartável.



# Souvenirs

---

Gostou das nossas louças? Sabia que você pode tê-las na sua casa? Xícaras, bandejas, chaleiras e também a ecobag.

**Xicara de café coado** R\$ 120,00

Cerâmica por Monica Ferrari

**Pratinho de doces** R\$ 95,00

Cerâmica por Monica Ferrari

**Bandeja de madeira** R\$ 150,00

Taaroa Marcenaria

**Bandeja de resina** R\$ 150,00

APIS (associação filantrópica)

**Chaleira preta** R\$ 260,00

**Porta filtro** R\$ 40,00

**Ecobag** R\$ 80,00

ARCA (associação filantrópica)



Merci de votre visite



Julien Caille  
CHEF PÂTISSIER

# Horários

---

Toda a equipe do Atelier Voltaire agradece sua visita.

Nosso horário de funcionamento:

Terças a sextas-feira: 7h30 - 18h00

Sábados: 8h00 - 16h00

Feriados: 8h00 - 15h30





ATELIER VOLTAIRE<sup>®</sup>

———— Pâtisserie ————