

Nossos endereços:

CORPORATE PARK . SC 401

De terça a domingo e feriados / 8h às 20h

☎ 48 99137 2842

JURERÊ INTERNACIONAL

Rod. Jorn. Maurício Sirotsky Sobrinho, 5674

☎ 48 98845 9283

COQUEIROS

Av. Engenheiro Max de Souza, 1302

☎ 48 99185 0999



📸 francoisboulangerie



FRANÇOIS

100% FAIT MAISON



BIENVENUE À LA BOULANGERIE FRANÇOIS

Mais do que uma cafeteria, o François Boulangerie é uma verdadeira experiência francesa no coração de Florianópolis. Cada detalhe tem importância: desde a escolha dos ingredientes até o ponto perfeito do croissant e o aroma do café recém-passado.

100% fait la maison traduz a essência do nosso cardápio. Tudo é preparado com técnica, alma e respeito às tradições, seguindo receitas clássicas que fazem parte da cultura francesa.

Aqui, nada é industrial ou apressado. Cada criação nasce na cozinha, sob os olhares atentos de Benoit, nosso chef e proprietário, que faz questão de acompanhar de perto cada etapa. O resultado é um convite ao paladar. Um momento de pausa, de aconchego e de sabor.

Sinta-se em Paris, sem sair de Floripa. Bon appétit!

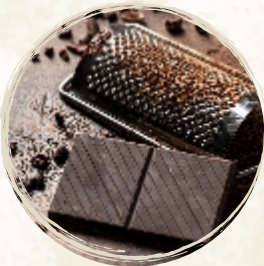
FARINHA FRANCESA

Importada da França, nossa farinha tem moagem fina e composição ideal para nossos pães de fermentação natural, viennoiseries leves, crocantes e com texturas perfeitas.



MANTEIGA EUROPEIA

Com alto teor de gordura e sabor suave, a manteiga que usamos é essencial para dar leveza às massas e realçar o sabor das receitas.



CHOCOLATE DE ORIGEM

Selecionado de produtores que respeitam a cadeia de cultivo do cacau, nosso chocolate tem sabor intenso e acabamento aveludado.



FRUTAS FRESCAS

Usamos frutas da estação, colhidas no ponto certo de maturação, para garantir frescor, cor e sabor natural em cada preparo.

Vive
la France

PETIT DEJEUNER

Café da manhã



PARIS

R\$ 39,00

1 Fatia de pão François (Brioche ou Multigrão), 2 ovos mexidos, abacate, tomate, queijo branco, verdes esementes, presunto e queijo, pasta de amendoim.

MARSEILLE

R\$ 39,00

1 Fatia de pão François (Brioche ou Multigrão), 2 ovos mexidos, abacate, tomate, queijo branco, verdes esementes, humus de beterraba, pasta de amendoim.

BORDEAUX

R\$ 39,00

1 Fatia de pão François (Brioche ou Multigrão), 2 ovos mexidos, abacate, tomate, queijo branco, verdes esementes, cogumelo salteado, pasta de amendoim.

MONTPELLIER

R\$ 39,00

1 Croissant, 1 Fatia de pão François (Brioche ou Multigrão), 2 ovos mexidos, salada de frutas, manteiga, geleia, pasta de amendoim.

ADICIONAIS Para deixar tudo mais gostoso!

Salada de frutas	R\$ 13,00
Geleia	R\$ 8,00
Manteiga	R\$ 5,50
Humus de beterraba	R\$ 9,50
Abacate	R\$ 9,50
Cogumelo	R\$ 9,50
Ovo mexido	R\$ 3,50
Cesta de baguette	R\$ 7,50

LES SANDWICHS

Sanduíches



<i>Pão de queijo</i>	<i>R\$ 10,00</i>
<i>Ovo frito</i>	<i>R\$ 3,50</i>
<i>Ovo mexido</i>	<i>R\$ 3,50</i>
<i>Misto quente de baguette francesa</i>	<i>R\$ 22,00</i>
<i>Queijo quente de baguette francesa</i>	<i>R\$ 18,00</i>
<i>Misto quente de croissant</i>	<i>R\$ 26,00</i>
<i>Queijo quente de croissant</i>	<i>R\$ 22,00</i>
<i>Sanduíche Caprese</i> <i>Croissant, queijo, mussarela de búfala, tomate e molho pesto</i>	<i>R\$ 34,00</i>
<i>Croque Monsieur</i> <i>O verdadeiro sanduíche francês: 2 fatias de pão champagne com presunto Royal, queijos e bechamel gratinado ao forno.</i>	<i>R\$ 45,00</i>
<i>Croque Madame</i> <i>A mesma receita do Croque Monsieur com um ovo frito por cima.</i>	<i>R\$ 49,00</i>
<i>Champs Elysées</i> <i>Salame, queijo comté e tomate.</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Montpellier</i> <i>Pastrami, mostarde Dijon , queijo Gruyere e tomate.</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Marseille</i> <i>Atum, patê de alho, tomate, ovo e limão.</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Tour Eiffel</i> <i>Presunto parma, queijo brie e tomate.</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Louvre</i> <i>Picanha defumada, queijo brie, geleia de pimenta e tomate.</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Arc De Triomphe Vegetariano</i> <i>Caponata, tomate, legumes e queijo de cabra.</i>	<i>R\$ 40,00</i>

LES SALADES

Saladas



<i>BORDEAUX</i> <i>Alface, tomate, nozes, queijo brie, queijo de cabra, queijo comté e queijo gorgonzola.</i>	<i>R\$ 44,00</i>
<i>MARSEILLE</i> <i>Alface, tomate, nozes, presunto parma e queijo comté.</i>	<i>R\$ 44,00</i>
<i>CAPRESE</i> <i>Alface, tomate, mozzarella fresca, pesto, nozes e azeitonas.</i>	<i>R\$ 42,00</i>

LES QUICHES

<i>Quiche Pequena</i>	<i>R\$ 30,00</i>
<i>Quiche Grande</i>	<i>R\$ 60,00</i>

LORRAINE

Bacon

COTE D'AZUR

Alho poró com gorgonzola

AUVERGNE

Carne acebolada

AVEYRON

Brócolis, cenoura, tomate e cebola



LES PIZZAS

Pizzas

Confira os sabores
disponíveis no balcão.



Sabores a partir de R\$ 42,00

LES TARTES PROVENÇALES

Massa folhada

Tomate, queijo gruyère e mostarda	R\$ 36,00
Tomate, gorgonzola e mostarda	R\$ 39,00
Tomate, queijo brie, geleia de pimenta e mostarda	R\$ 39,00
Tomate, brócolis e queijo brie	R\$ 39,00
Tomate, alho poro, pasta de gorgonzola e queijo gorgonzola	R\$ 39,00
Tomate, carne, queijo gruyère e mostarda	R\$ 36,00

LES PAINS

Pães

Brioche Parisiense	R\$ 28,50
Pão de Leite	R\$ 11,00
Baguette Francesa	R\$ 14,50
Baguette Tradição	R\$ 22,00
Baguette Paysanne	R\$ 20,00
Cereais	R\$ 30,00
Ciabatta	R\$ 12,50
Ciabatta Azeitonas	R\$ 14,50
Integral	R\$ 30,00
Nozes / Gorgonzola	R\$ 38,00
Cervejinha	R\$ 8,00
Pão Multigrãos	R\$ 35,00
Pão Fofo	R\$ 14,50

LA PATISSERIE

Confeitaria



LES GATEAUX

Doces

Tartelettes	R\$ 28,00
Éclairs	R\$ 22,00
Mille feuilles	R\$ 32,00
Cheese cake	R\$ 28,00
Tiramisu	R\$ 24,00
Rocher	R\$ 28,00

LES VIENNOISERIES

Folhados e cakes

Croissant	R\$ 15,00
Croissant recheado	R\$ 28,00
Chocolatine	R\$ 19,00
Chausson pommes	R\$ 16,00
Danish pastry	R\$ 16,00
Palmier	R\$ 19,00
Pains Raisins	R\$ 15,00
Cookies	R\$ 15,00
Tarte Aux Pommes	R\$ 12,00
Canelé	R\$ 9,50
Pastel de nata	R\$ 16,00

LES TARTES

Tortas sob encomenda

Servem entre 4 e 5 pessoas	R\$ 160,00
----------------------------	------------

Produzimos tortas para servir até 50 pessoas. Consulte-nos.

BOISSONS CHAUDES

Bebidas Quentes

Café expresso	R\$ 10,00
Café expresso com leite	R\$ 14,00
Café expresso descafeinado	R\$ 15,00
Café expresso descafeinado com leite	R\$ 18,00
Café médio	R\$ 16,00
Café médio com leite	R\$ 18,00
Café médio descafeinado	R\$ 20,00
Café médio descafeinado com leite	R\$ 24,00
Capuccino pequeno	R\$ 14,00
Capuccino médio	R\$ 22,00
Chocolate quente ou gelado	R\$ 28,00
Adicional chantilly	R\$ 8,00

BOISSONS FROIDES

Bebidas Geladas

Água	R\$ 8,00
Água com gás	R\$ 9,00
Refrigerantes	R\$ 14,50
Suco orgânico	R\$ 26,50
Suco de uva integral	R\$ 26,00
Macrovida	R\$ 16,50
Kombuchas	R\$ 28,00
Energético Tum	R\$ 20,00
Cerveja Heineken ou Corona	R\$ 18,00
Cervejas artesanais	R\$ 32,00
Vinho taça	R\$ 30,00
Vinho garrafa	R\$ 120,00

BEBIDAS ESPECIAIS

KÀNFA ELOS

Chai Quente	R\$ 15,00
Chai Gelado	R\$ 19,00



ACONCHEGO
Camomila, capim limão, calêndula, melissa, laranja e tangerina. Servido quente ou gelado.



INTUIÇÃO
Maçã, morango, amora, framboesa, blueberry e hibisco. Servido quente ou gelado.



INTIMIDADE
Capim limão, clitoréia, jasmim, pera e maçã. Servido quente ou gelado.



NAMASTÊ CHAI
Chá preto, cravo, canela, gengibre, cardamomo, pimenta rosa, e anis estrelado. Servido quente ou gelado.



MAMA CHAI
Chá preto, mate tostado, cravo, canela, gengibre, cardamomo, pimenta rosa, anis e folha de estêvia. Servido quente ou gelado.

BEBIDAS ESPECIAIS



SODA ITALIANA

Água com gás + gelo + xarope nos sabores a escolher: limão siciliano, maçã verde, morango, pink lemonade e pêssego.

R\$ 16,50



PINK LEMONADE

Água com gás + gelo + suco de limão + pink lemonade.

R\$ 17,50



ICED LATTE

Leite gelado + café expresso + xarope + gelo.

R\$ 19,50



FRAPPE CHOCOLATE/BAUNILHA

Frappe de chocolate + leite + gelo.

R\$ 28,50



FRAPPE MORANGO

Frappe original + xarope de morango + leite + gelo

R\$ 34,50



FRAPPUCINO

Cappuccino brasileiro + frappe original + leite + gelo

R\$ 38,50

Leve a experiência francesa para o seu evento.

Do café da manhã mais intimista às grandes celebrações, o François Boulangerie oferece um menu criado para encantar em qualquer formato de evento. Nossa cozinha artesanal transforma encontros em experiências memoráveis, com sabores autênticos, técnicas clássicas e aquele toque francês que torna cada momento único. Tudo é feito com o mesmo cuidado e excelência que definem a nossa boulangerie. Dos pães de fermentação natural às viennoiseries delicadas, das tortas aos mini sanduíches, cada detalhe é preparado à mão, com ingredientes selecionados que vão impressionar na sua celebração.

CONSULTE O MENU, SOLICITE
UM ORÇAMENTO PERSONALIZADO
E SURPREENDA SEUS CONVIDADOS.

