

CEIAS

Final de Ano 2023

Rotisseria



Ceias para celebrar e compartilhar



FEITO NA CASA

Casa
Santa Luzia
1926

Condições de Encomenda

Encomenda na loja

- Somente atendimento presencial na loja, com disponibilidade limitada.

Prazo

- O atendimento iniciará em **27/11**.

NATAL:

- Antecipe-se! os pedidos serão aceitos até atingirmos nossa capacidade de produção.

DATAS E HORÁRIOS NÃO PODERÃO SER ALTERADOS.

RÉVEILLON:

- Os pedidos serão aceitos até **18/12**.

DATAS E HORÁRIOS NÃO PODERÃO SER ALTERADOS.

Retirada

- Os itens da linha de congelados deverão ser retirados até no máximo dia **17/12**.
- Não haverá disponibilidade para retiradas de qualquer tipo de encomenda no dia **22/12**.
- O agendamento do horário de retirada será definido no momento do pedido e não poderá ser alterado.
- Nos dias **24** e **31/12** o horário de fechamento da loja será às **17h**.
- Manual de aquecimento acompanhará a encomenda.

Valor

- **Mínimo do pedido: R\$ 1.500,00** em produtos deste cardápio (excluindo-se taxas de serviço).
- Produtos vendidos por quilo podem sofrer variações de até 20% do peso.

Atendimento

- Apenas pessoalmente no Setor de Nutrição, diariamente das **8h** às **19:30h**.
- Não atenderemos pedidos ou orçamentos por telefone, e-mail ou whatsapp.
- A encomenda será confirmada somente após o pagamento de **50%** do valor total do pedido.
- Não teremos atendimento de encomendas de **21 a 24, 30 e 31 de dezembro**.

Entrega

- Condição especial com disponibilidade limitada.
- O pagamento de sinal será de **90%** do valor total do pedido.
- A taxa de serviço de entrega será de acordo com a localidade (valores sob consulta). Pagamento no momento do pedido.
- As entregas serão realizadas nos dias **23, 30 e 31/12**, em horário comercial, sem possibilidade de agendamento de horário.

Embalagem e Transporte

- Os produtos serão acondicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento.
- Não teremos opções de pirex ou travessas refratárias para empréstimo e não receberemos materiais de clientes para montagem de pratos.
- **RETIRADAS:** Se necessário, o pedido será acomodado em caixa reciclável de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retorná-la à loja.
- **ENTREGAS:** O transporte do pedido será realizado em caixa reciclável de papel cartão virgem com gelo seco, não havendo necessidade de retorná-la à loja.

MAIS INFORMAÇÕES:

11 3897 5000 E-MAIL: ENCOMENDAS@SANTALUZIA.COM.BR



Compras na Loja

ROTISSERIA

Você sabia que nosso Balcão de Rotisserie estará abastecido para a sua ceia? Para o Natal nos dias 22, 23 e 24, e Ano Novo nos dias 30 e 31, teremos uma grande variedade do nosso cardápio de Fim de Ano! Garantimos a sua ceia completa com praticidade e a mesma qualidade de sempre!



Nº01



Nº05



Nº13

ENTRADAS

FRIAS

01. BOMBOM DE SALMÃO DEFUMADO COM AMÊNDOAS E DILL C.S. 10 UN/180G	R\$ 67,00
02. FIGO AO VINHO DO PORTO COM FOIE C.S. 10 UN/185G	R\$ 52,00
03. CANAPÉ DE SALMÃO DEFUMADO 10 UN/120G	R\$ 84,00
04. CANAPÉ DE QUEIJO SAINT AGUR COM PERA 10 UN/130G NOVIDADE	R\$ 39,70
05. CHEESECAKE DE SALMÃO DEFUMADO C.S. 620G	R\$ 156,00
06. CHEESECAKE DE SALMÃO DEFUMADO C.S. 130G	R\$ 34,90
07. TORTA FRIA DE SALPICÃO DE FRANGO COM CENOURA KG	R\$ 148,00
08. TORTA FRIA DE SALMÃO DEFUMADO KG	R\$ 217,00

QUENTES

09. BRIE FOLHADO COM NUTS CROCANTES C.S. 750G	R\$ 121,00
10. BRIE FOLHADO COM NUTS CROCANTES C.S. 280G	R\$ 45,00
11. BRIE FOLHADO COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS C.S. 700G	R\$ 107,00
12. BRIE FOLHADO COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS C.S. 310G	R\$ 55,00
13. CESTINHA DE BACALHAU EM MASSA FILO C.S. 6 UN/230G	R\$ 66,00
14. CESTINHA DE BRIE COM AMÊNDOAS EM MASSA FILO C.S. 6 UN/180G	R\$ 38,40
15. POLENTA TRUFADA COM QUEIJO FONTINA C.S. KG	R\$ 181,00



Nº11



Nº04

CUSCUZ

16. CUSCUZ DE CAMARÃO 1,2KG	R\$ 241,00	21. CUSCUZ DE PALMITO 1,2KG	R\$ 146,00
17. CUSCUZ DE CAMARÃO 1,8KG*	R\$ 349,00	22. CUSCUZ DE PALMITO 1,8KG*	R\$ 232,00
18. CUSCUZ DE CAMARÃO 2,5KG*	R\$ 478,00	23. CUSCUZ DE PALMITO 600G	R\$ 75,00
19. CUSCUZ DE CAMARÃO 600G	R\$ 123,00	24. CUSCUZ PAULISTA 600G	R\$ 96,00
20. CUSCUZ DE CAMARÃO COQUETEL 10 UN/150G	R\$ 46,00	25. MOLHO DE TOMATE COM CAMARÃO 230G <i>(sugestão de acompanhamento para todos os cuscuzes)</i>	R\$ 52,00



Nº18



Nº22

ASSADOS

AVES INTEIRAS

26. CHESTER ASSADO SEM RECHEIO KG*	R\$ 226,00	29. PERU INTEIRO COM PEITO DESOSSADO, COBERTO COM BACON KG	R\$ 306,00
27. PERU ASSADO RECHEADO COM FAROFA C.S. KG	R\$ 267,00		
28. PERU ASSADO SEM RECHEIO C.S. KG	R\$ 260,00	30. ROTI DE PERU COM BACON, ACOMPANHA FRUTAS FRESCAS RÚSTICAS ASSADAS KG	R\$ 274,00



Nº29



Nº31



Nº37

OUTRAS AVES

31. ARROZ DE PATO C.S. 500G	R\$ 118,00	35. PEITO DE PERU FATIADO AO MOLHO DO ASSADO 800G	R\$ 196,00
32. PEITO DE PERU FATIADO AO MOLHO DE ERVAS COM CASTANHA PORTUGUESA C.S. 500G	R\$ 144,00	36. PEITO DE PERU FATIADO RECHEADO COM AMEIXA E DAMASCO AO MOLHO DO ASSADO 500G	R\$ 108,00
33. PEITO DE PERU FATIADO AO MOLHO DE ERVAS COM CASTANHA PORTUGUESA C.S. 800G	R\$ 231,00	37. PEITO DE PERU FATIADO RECHEADO COM AMÊNDOAS AO MOLHO DO ASSADO 500G	R\$ 104,00
34. PEITO DE PERU FATIADO AO MOLHO DO ASSADO 500G	R\$ 122,00		



Nº44



Nº43

SUÍNOS INTEIROS

38. PORCHETTA ASSADA (SEM MOLHO) KG	R\$ 190,00	43. PALETA DE LEITOIA, ACOMPANHA FAROFA DE BANANA KG	R\$ 313,00
39. TENDER ASSADO (SEM MOLHO) KG	R\$ 250,00	44. PORCHETTA ASSADA, ACOMPANHA BATATA MINI AO MURRO KG	R\$ 145,00
40. PERNIL DE LEITOIA KG	R\$ 338,00		
41. PERNIL SUÍNO KG	R\$ 242,00	45. LOMBO SUÍNO COM LIMÃO E ERVAS FRESCAS, ACOMPANHA MIX DE LEGUMES ASSADOS KG	R\$ 209,00
42. TENDER AO MOLHO DE MOSTARDA E LARANJA (COM OSSO) KG	R\$ 263,00		

OUTROS SUÍNOS

46. FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO DE TANGERINA 500G	R\$ 86,00	51. TENDER FATIADO COM MOLHO DE LARANJA E ABACAXI C.S. 500G	R\$ 146,00
47. FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO DE TANGERINA 800G	R\$ 137,00		
48. PERNIL SUÍNO FATIADO AO MOLHO DO ASSADO 500G	R\$ 121,00	52. TENDER FATIADO COM MOLHO DE LARANJA E ABACAXI C.S. 800G	R\$ 236,00
49. PERNIL SUÍNO FATIADO AO MOLHO DO ASSADO 800G	R\$ 195,00		
50. TENDER FATIADO (SEM MOLHO) 400G	R\$ 126,00		



Nº45



Nº46



Nº49

CORDEIRO

53. PERNIL DE CORDEIRO FATIADO AO MOLHO DE ROMÃ E NOZES **NOVIDADE** 500G R\$ 138,00

BOVINOS

54. BEEF WELLINGTON 160G R\$ 43,00
55. FILÉ MIGNON FATIADO AO MOLHO DE COGUMELOS **C.S.** 500G R\$ 157,00
56. FILÉ MIGNON FATIADO AO MOLHO DE COGUMELOS **C.S.** 800G R\$ 258,00

57. FILÉ MIGNON FATIADO AO MOLHO DE ERVAS FRESCAS **C.S.** 500G R\$ 152,00
58. FILÉ MIGNON FATIADO AO MOLHO DE ERVAS FRESCAS **C.S.** 800G R\$ 251,00
59. PERNIL DE VITELA DE COLHER **NOVIDADE** 500G R\$ 137,00



PEIXES

60. BACALHAU COM AZEITE DE ERVAS E PIMENTA ROSA KG R\$ 448,00
61. BOBÓ DE CAMARÃO 400G R\$ 109,00
62. BOBÓ DE CAMARÃO 800G R\$ 213,00
63. CAMARÃO GIGANTE GRELHADO **C.S.** KG R\$ 580,00
64. LOMBO DE BACALHAU EM LASCAS COM BATATA AO FORNO **C.S.** 500G R\$ 185,00

65. LOMBO DE BACALHAU EM LASCAS COM BATATA AO FORNO **C.S.** 800G R\$ 296,00
66. PESCADA GRELHADA COM LIMÃO SICILIANO KG R\$ 382,00
67. SALMÃO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E SÁLVIA KG R\$ 294,00
68. BACALHAU COM AZEITE DE ERVAS E PIMENTA ROSA, ACOMPANHA BATATA MINI AO MURRO KG R\$ 406,00



MASSAS ARTESANAIS

69. PAPPARDELE FRESCO 210G R\$ 16,40
70. CAPELONI DE BURRATA CAPRESE **C.S.** 300G R\$ 52,00
71. CARMELLE DE ESPINAFRE COM QUEIJO **C.S.** 300G R\$ 41,00

72. RAVIOLI DE MUÇARELA DE BÚFALA **C.S.** 300G R\$ 46,00
73. TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA **C.S.** 300G R\$ 47,00
74. TORTELLINI DE CARNE ROT **C.S.** 300G R\$ 55,00

MOLHOS PARA MASSAS

75. MOLHO AO SUGO 300G R\$ 32,30
76. MOLHO CLÁSSICO DE TOMATE 300G R\$ 34,80

77. MOLHO DE PARMESÃO **C.S.** 300G R\$ 30,10



ESPECIAIS VEGANOS

78. ASSADO DE LENTILHA VEGANO INDIVIDUAL C.S. 120G

R\$ 16,80

79. MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA C.S. 300G

R\$ 39,10



Nº79



Nº84

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ

80. BASMATI 300G

R\$ 20,60

83. FESTIVO COM CASTANHA PORTUGUESA
E QUEIJO BRIE C.S. 300G

R\$ 37,20

81. BASMATI COM AMÊNDOAS C.S. 300G

R\$ 21,80

82. COM UVAS PASSAS E PROSECCO C.S. 300G

R\$ 19,90



Nº85



Nº86



Nº90

DIVERSOS

84. ASPARGOS FRESCOS COM ERVAS AROMÁTICAS 300G

R\$ 83,00

87. FRUTAS FRESCAS RÚSTICAS GLACEADAS C.S. 300G

R\$ 31,10

85. COUSCOUS MARROQUINO COM CRANBERRY
E LARANJA C.S. 300G

R\$ 37,70

88. MIX DE LEGUMES ASSADOS 300G

R\$ 32,30

86. FIOS DE OVOS E FIOS DE LARANJA CONFITADA
PARA ASSADOS 200G

R\$ 52,00

89. QUINUA COM NOZES E ABÓBORA 300G

R\$ 39,40

90. BATATA MINI "AO MURRO" C.S. 300G

R\$ 20,90

91. PURÊ DE MAÇÃ 310G

R\$ 36,60

FAROFAS

92. BANANA NANICA C.S. 300G

R\$ 34,20

94. TRADICIONAL 300G

R\$ 36,50

93. FRUTAS SECAS C.S. 300G

R\$ 50,00

SALADAS

95. SALADA CLÁSSICA DE BATATA C.S. 1KG

R\$ 95,00

99. SALADA DE GRÃOS COM TÂMARA E AVELÃ C.S. 300G

R\$ 33,30

96. SALADA CLÁSSICA DE BATATA C.S. 260G

R\$ 24,30

100. SALPICÃO DE FRANGO 1KG

R\$ 135,00

97. SALADA DE CAMARÃO COM POLVO C.S. 500G

R\$ 244,00

101. SALPICÃO DE FRANGO 300G

R\$ 40,00

98. SALADA DE FOLHAS VERDES COM PARMESÃO,
NOZES E DAMASCO KG*

R\$ 150,00

102. SALPICÃO DE SALMÃO C.S. 300G

R\$ 79,00



Nº95



Nº97



Nº 103



Nº 107



Nº 108

FOLHADOS E TORTAS

103. CROSTATA RÚSTICA DE BERINJELA C.S. 720G

104. QUICHE DE ALHO-PORÓ 1,2KG

105. TORTA DE CAMARÃO 1,180KG

106. TORTA DE PALMITO 1,2KG

R\$ 112,00

R\$ 190,00

R\$ 175,00

R\$ 123,00

107. TORTA DE QUEIJO COM TOMATE ASSADO 690G

108. WELLINGTON DE QUEIJO BRIE COM COGUMELOS
E ALHO-PORÓ C.S. 150G

R\$ 88,00

R\$ 28,70

MOLHOS PARA ASSADOS

109. CASTANHA PORTUGUESA C.S. 310G

110. MOSTARDA DIJON E LARANJA PARA ASSADOS 300G

R\$ 59,00

R\$ 25,30

111. PARA SUÍNOS ASSADOS 300G

112. PARA PERU ASSADO 300G

R\$ 32,60

R\$ 31,90

RÉVEILLON

113. ARROZ COM LENTILHA 300G*

114. SALADA DE LENTILHA COM FRUTAS SECAS
(SALADA DA FORTUNA) 300G*

R\$ 24,00

R\$ 37,70

115. SALTEADO DE LENTILHA COM ERVAS 300G*

R\$ 50,00



Nº 113



Nº 114



Nº 115

CONGELADOS

ENTRADAS

116. BOLINHO DE BACALHAU 200G

117. BOLINHO DE CARNE 370G

118. QUICHE VEGANO DE ABÓBORA COM SHIMEJI 170G

119. QUICHE VEGANO DE ALHO-PORÓ 170G

R\$ 68,00

R\$ 72,00

R\$ 28,00

R\$ 30,80

120. STRUDEL DE PALMITO 330G

121. TORTA DE CAMARÃO 600G

122. TORTA DE PALMITO 600G

R\$ 29,50

R\$ 86,00

R\$ 61,00



Nº 116



Nº 121



Nº 122

ACOMPANHAMENTOS

123. BATATA DOCE ASSADA COM ALECRIM 240G	R\$ 17,60
124. PAELLA DE LEGUMES 400G	R\$ 49,00

ARROZ

125. COM AMÊNDOAS 300G	R\$ 19,40
126.COM UVAS PASSAS BRANCAS 300G	R\$ 17,20
127. DE FUNGHI SECCHI 400G	R\$ 28,30



Nº 143

FAROFAS E CIA

128. COUSCOUS MARROQUINO COM COGUMELOS 300G	R\$ 52,00
129. FAROFA DE BANANA NANICA C.S. 230G	R\$ 26,60
130. FAROFA DE FRUTAS SECAS 230G	R\$ 37,20
131. FAROFA TRADICIONAL 230G	R\$ 28,30
132. STUFFING DE DAMASCO COM BLUEBERRY 350G	R\$ 63,00

PURÊS

133. PURÊ DE CASTANHA PORTUGUESA 300G	R\$ 53,00
134. PURÊ DE MAÇÃ 300G	R\$ 35,10



Nº 145

AVES

135. ARROZ DE PATO 300G	R\$ 69,00	138. PEITO DE PERU FATIADO RECHEADO COM AMÊNDOAS AO MOLHO DO ASSADO 430G	R\$ 75,00
136. PEITO DE PERU ASSADO FATIADO 430G	R\$ 93,00		
137. PEITO DE PERU FATIADO RECHEADO COM AMEIXA E DAMASCO AO MOLHO DO ASSADO 430G	R\$ 78,00		

CARNES

139. CORDEIRO AO MOLHO DE MAÇÃ E HORTELÃ C.S. 370G	R\$ 85,00	144. PERNIL SUÍNO FATIADO AO MOLHO DO ASSADO 420G	R\$ 83,00
140. FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS 380G	R\$ 98,00	145. PICADINHO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO FERRUGEM 400G	R\$ 95,00
141. FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA 400G	R\$ 101,00	146. TENDER AO MOLHO DE LARANJA COM FIOS DE OVOS 390G	R\$ 89,00
142. LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE LIMÃO E ERVAS 400G	R\$ 58,00	147. TENDER AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON E LARANJA 380G	R\$ 76,00
143. PERNIL SUÍNO DESFIADO AO MOLHO ACEBOLADO 400G	R\$ 55,00	148. VITELA AO MOLHO RÔTI 370G	R\$ 60,20

PEIXES

149. BACALHAU ESPIRITUAL 430G	R\$ 110,00	153. SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E PIMENTA ROSA 220G	R\$ 61,00
150. BOBÓ DE CAMARÃO 480G	R\$ 113,00	154. SIRI AO FORNO 400G	R\$ 78,00
151. BRANDADE DE BACALHAU 430G	R\$ 129,00		
152. LOMBO DE BACALHAU EM LASCAS COM BATATA AO FORNO C.S. 500G	R\$ 167,00		

MASSAS

155. CANELONE DE RICOTA E MUÇARELA AO MOLHO SUGO 370G	R\$ 44,00	158. LASANHA DE FUNGHI SECCHI 500G	R\$ 62,00
156. CAPELONI DE BURRATA CAPRESE AO MOLHO SUGO C.S. 370G	R\$ 54,00	159. NHOQUE AO SUGO 390G	R\$ 38,20
157. LASANHA AO SUGO (COM PRESUNTO) 510G	R\$ 67,00	160. RAVIOLI DE MUÇARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE PARMESÃO 395G	R\$ 53,00
		161. RAVIOLI DE QUEIJO AO MOLHO SUGO 370G	R\$ 52,00



Nº 162



Nº 159



Nº 165

ESPECIAL VEGANO

162. BOBÓ VEGANO DE COGUMELOS COM COCO ASSADO N.L. 330G	R\$ 49,00
163. MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA C.S. 330G	R\$ 42,00

RÉVEILLON

164. ARROZ COM LENTILHA 300G	R\$ 23,90
165. LENTILHA COZIDA 400G	R\$ 30,20

* - ITENS DISPONÍVEIS APENAS SOB ENCOMENDA

C.S. - DESENVOLVIDO PELO CHEF CARLOS SIFFERT

N.L. - DESENVOLVIDO PELA CHEF NATALIA LUGLIO

SELEÇÃO DE VINHOS E ESPUMANTES*

* preços válidos de 24/11/2023 a 01/01/2024

NOSSOS SOMMELIERS SELECIONARAM ALGUMAS SUGESTÕES DE BEBIDAS PARA VOCÊ HARMONIZAR COM DIFERENTES TIPOS DE RECEITAS NESTE FINAL DE ANO. CONFIRA!



CHAMPAGNE TAITTINGER
RESERVE BRUT

750ML

DE R\$ 469,00

POR **R\$ 429,00**

ÓTIMA OPÇÃO PARA CELEBRAÇÕES OU COMO APERITIVO, MAS PODE SER SERVIDO À MESA COM CUSCUZ DE CAMARÃO, CESTINHA DE QUEIJO BRIE COM AMÊNDOAS, AVES E EM ESPECIAL O NOSSO PERU ASSADO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 5 A 8°C



ESPUMANTE ESPANHOL CAVA
BOHIGAS RESERVA BRUT

750ML

DE R\$ 165,00

POR **R\$ 139,80**

HARMONIZA BEM COM APERITIVOS, FRUTOS DO MAR, PEIXES, EM ESPECIAL A NOSSA PESCADA GRELHADA COM LIMÃO SICILIANO, QUEIJOS E FRUTAS.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 5 A 8°C



VINHO PORTUGUÊS PALÁCIO
DA BREJOIRA ALVARINHO
VERDE BRANCO

750ML

DE R\$ 316,00

POR **R\$ 290,70**

IDEAL PARA ACOMPANHAR APERITIVOS, SALADAS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR, CARNES BRANCAS E EM ESPECIAL COM O NOSSO LOMBO DE BACALHAU EM LASCAS COM BATATA AO FORNO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 A 10°C



VINHO PORTUGUÊS HERDADE
DOS GROUS 1926
-PRIVATE SELECTION TINTO

750ML

DE R\$222,00

POR **R\$ 204,20**

IDEAL PARA ACOMPANHAR PRATOS DA CULINÁRIA PORTUGUESA, LOMBO SUÍNO FATIADO AO MOLHO ACEBOLADO E COSTELETAS DE CORDEIRO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 A 18°C



VINHO FRANCÊS MYSTÈRE
MEDITERRANÉE ROSÉ

750ML

DE R\$ 112,00

POR **R\$ 103,00**

IDEAL PARA ACOMPANHAR APERITIVOS, ENTRADAS LEVES COMO SALADA DE CAMARÃO, MASSAS E EM ESPECIAL COM O NOSSO SALMÃO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E SÁLVA.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 A 10°C



VINHO ITALIANO CHIANTI CLÁSSICO
CASTELLARE TINTO

750ML

DE R\$ 265,00

POR **R\$ 243,80**

ACOMPANHA BEM CARNES VERMELHAS COM MOLHOS ENCORPADOS, QUEIJOS DE MEIA CURA E EM ESPECIAL AS MASSAS ARTESANAIS FEITAS NA CASA.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 A 18°C



VINHO FRANCÊS J. MOREAU & FILS
CHARDONNAY BRANCO

750ML

DE R\$ 99,00
POR **R\$ 91,¹⁰**

IDEAL PARA ACOMPANHAR APERITIVOS, PRATOS LEVES E EM ESPECIAL O NOSSO CHEESECAKE DE SALMÃO DEFUMADO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 A 10°C



VINHO FRANCÊS J. MOREAU & FILS
PINOT NOIR TINTO

750ML

DE R\$ 99,00
POR **R\$ 91,¹⁰**

ACOMPANHA APERITIVOS, QUEIJOS SUAVES E CREMOSOS, PRATOS DE NATAL COMO O NOSSO PEITO DE PERU FATIADO RECHEADO COM AMÊNDOAS AO MOLHO DO ASSADO.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 A 18°C

Preços válidos até 01/01/2024 ou enquanto durarem os estoques. BEBIDA ALCOÓLICA É PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS. A BEBIDA ALCOÓLICA PODE CAUSAR DEPENDÊNCIA QUÍMICA E EM EXCESSO, PROVOCA GRAVES MALES À SAÚDE. BEBA COM MODERAÇÃO. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos são meramente ilustrativas. Endereço: Alameda Lorena, 1471 - São Paulo - SP Vendas Corporativas (11) 3897-5000.

Casa
SantaLuzia
1926

 /casasantaluzia

 @casasantaluzia

www.santaluzia.com.br

FELIZ
NATAL



ACESSE O QR CODE E CONFIRA
NOSSO CATÁLOGO DE CESTAS