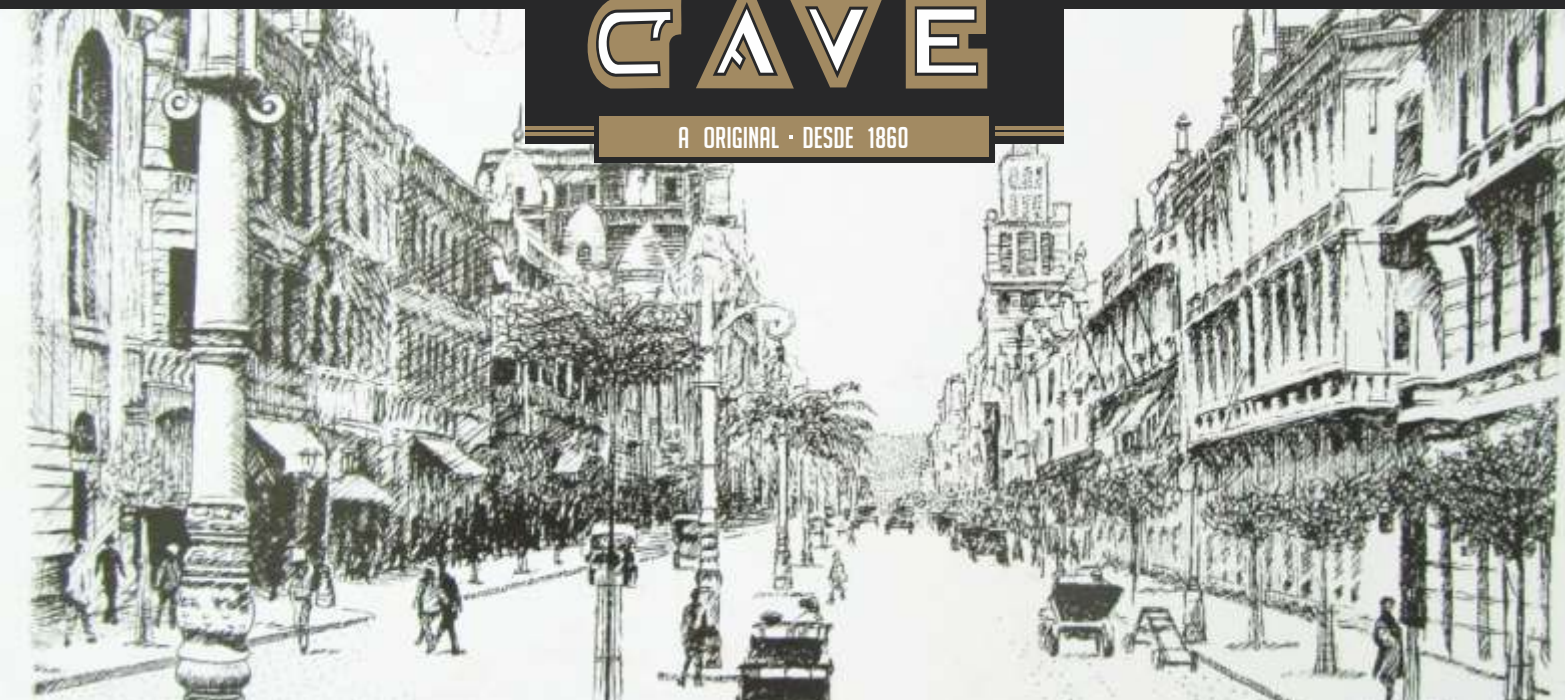


CASA CAVÉ

A ORIGINAL · DESDE 1860



Há mais de um século a confeitaria **Cavé** é parada obrigatória em uma visita ao centro da cidade do Rio de Janeiro.

Entrar nela é voltar ao passado, reviver um pouco do Rio Antigo, dos tempos felizes e tenros que deram lugar à correria e aos lanches velozes das cadeias *fast-food*.

A Casa Cavé foi criada em 05/03/1860. É a mais antiga confeitaria da Cidade do Rio de Janeiro. Foi fundada por Charles Auguste Cavé, francês que ficou a frente do negócio até 1922.

Não havia quem não passasse pela esquina das ruas Uruguaiana e Sete de Setembro e não parasse para conferir o belo prédio e ver sair da cozinha taças de sorvete tão enfeitadas que pareciam verdadeiras obras de arte. Eram criações tão mágicas e surpreendentes, que aguçavam o apetite até de quem não gostava muito de sorvete.

A arquitetura marcante da Cavé possui influência de diversos países. Lustres, vitrais e vidros em geral eram franceses; as cadeiras e as mesas foram projetadas por Cólón, um espanhol que residia no Brasil; e as luminárias eram brasileiras. As linhas e formas também se aplicavam às famosas formas de sorvetes, cujos traços remetiam a galinhas, pirâmides e cestas de pêssigo, por exemplo.

A Confeitaria **Cavé** sempre foi freqüentada pelas pessoas mais nobres da cidade, que dividiam espaços nos salões com outros cariocas. Há registros de que o prefeito Pereira Passos, responsável por uma das maiores obras de arruamento já registrada na cidade, era *habitué* da casa.

For more than a century, Confeitaria Cavé is a mandatory stop for anyone visiting Rio de Janeiro's downtown. As you walk through the door you are taken back in time, reliving the carioca Belle Époque of gentlemen in suits, a time when fast-food chains and the rush of everyday life didn't even exist.

Established on 05 march 1860, confeitaria cavé is the oldest coffee and pastry shop in rio de janeiro. It was founded by Charles Auguste Cavé, a frenchman who stayed in charge of the business until 1922. Since then many owners took charge of the house.

It was impossible to pass through the corner of Uruguaiana and Sete de Setembro streets without taking a look inside the beautiful building to see the wonderfully ornate ice-cream bowls which seemed more like a work of art. They were so magical and amazing, that used to whet the appetite of even those who did not appreciate ice cream.

The architecture was influenced by various countries: chandeliers and glassware from France, custom chairs and tables were designed by the spaniard Cólón, wall lights from Brazil etc. The lines and shapes were also used to create its famous ice creams reminding chickens, pyramids and peach basket.

Confeitaria Cavé has always been frequented by figures of the city, sharing the hall with the locals. There are reports that the Mayor Pereira Passos, responsible for an urban reform that completely changed the city landscape, was a habitué of the house.



Centro / Rio de Janeiro
Rua Sete de Setembro, 133 - Tels.: (21)2224-2520 | (21)2221-0533
WhatsApp (21)98712-2391 - www.casacave.com.br



Menu de Almoço *Lunch Menu*

EXECUTIVOS

Contra-filé.....R\$51,00

Filé de Frango.....R\$42,00

Filé de Tilápia.....R\$53,00

Ovos mexidos.....R\$38,00

ACOMPANHAMENTOS

(Escolha 2)

Arroz Branco

Seleta de legumes (batata, cenoura e vagem)

Maionese de legumes

Mix de verduras (brócolis, couve-flor, cenoura e alho-poró)

Purê de batatas

Creme de milho verde

Mix de folhas

Batata frita

Todos os pratos acompanham feijão e farofa



Café da Manhã / Tarde *Breakfast and Afternoon Coffee*

1 - Combo Básico (Traditional) ..R\$ 29,00

Café expresso pequeno ou Café com leite
(Choice of small espresso coffee or white-coffee)
Pão na chapa (Grilled bread roll with butter)
Geléia (Jelly)
1 fatia de queijo (1 slice of cheese)
1 fatia de presunto (1 slice of ham)


2 - Combo Original (Original) R\$ 43,00

Cappuccino pequeno ou Chocolate grande
(Choice of small cappuccino or large chocolate)
Misto quente ou Queijo quente ou Croissant
(Choice of hot ham and cheese sandwich, melted
cheese or croissant)
1 suco de laranja (1 orange juice)

Individual/Single Duplo/For two people

3 - Combo Casa Cavé . R\$ 66,00 R\$ 110,00

Café ou Chá xícara grande (duplo=bule)
Choice of coffee or tea (double = coffee/teapot)
Potes de geléia, Mel e Manteiga (Honey jam or butter)
Croissant ou Torrada Petrópolis com manteiga (1 ou 2)
Choice of Croissant or Petropolis style toasts with butter (1 or 2)
Fatia de queijo, Presunto e Queijo Minas (1 ou 2)
Slice of cheese, Ham or Brazilian Minas Cheese (1 or 2)
Ovo à moda da casa (House style egg)
Suco de laranja (1 ou 2) (Orange juice (1 or 2))
Salada de frutas (1 ou 2) (Fruit salad (1 or 2))



Sanduíches / Sandwiches

Sanduíches (Pão de Forma - Presunto, Queijo ou Misto: quente ou frio)	R\$ 18,50
<i>Sandwiches (white bread with choice of ham, cheese or mixed. Served hot/cold)</i>	
Croissant Recheado Quente ou Frio (<i>Stuffed croissant - served hot or cold</i>)	R\$ 19,00
Porção de Mel ou Geléia (<i>Portion of honey or jam</i>)	R\$ 10,50
Porção de Batata Frita (<i>Portion of fried potato</i>)	R\$ 24,00
Extra (2 ovos fritos ou mexidos) (<i>2 fried or scrambled eggs</i>)	R\$ 17,00

Torradas / Toasts

Pão na chapa (<i>Bread on the plate</i>)	R\$ 7,00
Torrada c/ Manteiga (Pão Petrópolis) (<i>Toast with butter (Petrópolis bread)</i>)	R\$ 20,00
Torrada c/ Presunto ou Peito de Peru ou Queijo ou Geléia ou Mel	R\$ 23,00
<i>Toast with ham or turkey breast or cheese or jam and honey</i>	
Torrada Mista (<i>Mixed Toasts</i>)	R\$ 25,00

Salgados / Savoury Filled Pastries

Coxinha de Galinha (Gr.)	R\$ 19,50	Pastel de Forno (Camarão, Frango, Legumes, Champignon com Passas ou Ricota com Ameixa)	R\$ 16,50
<i>Chicken drumstick (large)</i>		<i>Pastel oven (shrimp, chicken, vegetables, campignon with raisins or ricotta with plums)</i>	
Coxinha c/ Requeijão	R\$ 13,20	Ovo Empanado	R\$ 13,20
<i>Chicken drumstick with cream cheese</i>		<i>Breaded egg</i>	
Bolinho de Bacalhau	R\$ 13,20	Folhados (Queijo, Camarão ou Frango)	R\$ 13,20
<i>Cod fish balls</i>		<i>Flaky pastry (cheese, shrimp or chicken)</i>	
Sonho de Bacalhau (a consultar)	R\$ 13,20	Vol-au-Vent	R\$ 13,20
<i>Sonho de Bacalhau/cod fritters</i>		<i>Vol-au-Vent</i>	
Kibe	R\$ 13,20	Croquetes de Carne	R\$ 13,20
<i>Kibbeh</i>		<i>Beef Croquette</i>	
Risole (Frango ou Camarão)	R\$ 13,20	Pizza de Sardinha	R\$ 16,50
<i>Rissoles (chicken or shrimp)</i>		<i>Sardine pizza</i>	
Pastel (Carne ou Camarão ou Queijo)	R\$ 13,20	Empada (Frango ou Camarão)	R\$ 13,20
<i>Pastel (beef or shrimp)</i>		<i>Empada - Brazilian style empanada (chicken or shrimp)</i>	
Pastel Feito na Pedra (Queijo ou Camarão) ...	R\$ 13,20	Fatia de Empadão	R\$ 18,00
<i>Pastel made on hot stone (cheese or shrimp)</i>		<i>Piece of Empadão (Brazilian style pie)</i>	



Lanches Gourmet Cavé

Cavé Style Gourmet Sandwiches

- Grelhado de Frango com Ratatouille e Queijo Brie (Delicioso grelhado deitado sobre um mix de legumes salteados no azeite e ervas finas, coberto com fatias finas de queijo Brie)..... R\$ 43,00
Grilled Chicken with Ratatouille and Brie Cheese
(Delicious grilled chicken over mixed vegetables sautéed in olive oil with herbs topped with thin sliced Brie cheese)
- Febra R\$ 52,00
 (Sanduíche típico português de bife tenro suíno, marinado em vinho tinto e ervas finas, queijo e abacaxi grelhado)
(Portuguese sandwich pork tender marinate in red wine and fine herbs and cheese an)
- Bifana Cavé R\$ 69,00
 (Sanduíche típico dos bares Portugueses, agora com um toque especial, filé mignon grelhado coberto com lâminas de alho, deitado sobre creme de queijo com ervas finas e acompanhado com salada simples)
(A traditional sandwich of Portuguese bars, now served with an especial touch: grilled tenderloin loin topped with sliced garlic over cream cheese and fine herbs)
- Francesinha R\$ 95,00
 (Sanduíche típico português da região do Porto, composto de mignon grelhado regado em molho especial, com fatias finas de presunto, queijo, linguiças salteadas e acompanhado de batatas fritas)
(A traditional Portuguese sandwich from Port region, composed of grilled tenderloin in special sauce served with thin slices of ham and cheese and sautéed sausage served with a side of french fries)
- Omelete recheado com queijo e presunto (Acompanha mix de folhas) R\$ 38,00
(Cheese and ham omelette accompaniment of luxed mixed green leaf salad)
- Quiche (Acompanha mix de folhas) A consultar..... R\$ 43,00
(Accompaniment of luxed mixed green leaf salad) The consulted

Bebidas / Beverages

Refrescos (Maracujá, Caju, Uva, Guaraná Natural, Groselha / 300ml) <i>Drink Mix (passion fruit, cashew, grape, natural guarana or gooseberry/ 300ml)</i>	R\$ 5,80
Sucos de Frutas (Mamão, Acerola, Abacaxi, Limonada Suíça, Morango, Melão, Melancia / 300ml). <i>Fruit (papaya, acerola, pineapple, Brazilian lemonade, strawberry, melon or watermelon / 300ml)</i>	R\$ 15,90
Suco de Laranja (300 ml) (Orange)	R\$ 14,90
Suco Misto (300 ml) (Mixed)	R\$ 17,20
Água Mineral (Copo) (Mineral Water (glass)).....	R\$ 4,50
Água Mineral (Garrafa) (Mineral Water (bottle)	R\$ 7,50
Água Mineral c/ Gás (Garrafa) Sparkling Water (bottle)	R\$ 7,50
Água Mineral Importada (Imported Mineral Water).....	
Guaraná Caçula (200ml)	R\$ 5,80
Mate (300ml) (Mate tea)	R\$ 8,30
H ₂ O	R\$ 9,50
Refrigerantes (350 ml) (Soft Drinks)	R\$ 9,50
Cerveja Nacional (Long Neck) National Beer	R\$ 15,00
Cerveja Importada (Long Neck) (Imported Beer).....	R\$ 17,00
Café Espresso (Pq / Gr) (Espresso coffee (small/ large))	R\$ 9,60 / R\$ 15,60
Café c/ Chantilly (Pq / Gr) (Coffee with whipped cream (small / large))	R\$ 12,00 / R\$ 18,50
Cappuccino (Pq / Gr) (Cappuccino (small / large))	R\$ 13,50 / R\$ 19,50
Cappuccino c/ Chantilly (Pq / Gr) (Cappuccino with whipped cream (small/large))	R\$ 17,00 / R\$ 21,50
Chá (Bule Simples/ Duplo) (Tea (simple or double teapot))	R\$ 12,00 / R\$ 19,00
Chá (Bule c/ Leite Simples / Duplo) (Tea with milk (simple or double teapot))	R\$ 13,00 / R\$ 21,00
Café Tricolor - (Café, Leite Condensado e Espuma de Leite)	R 16,00
<i>(Tricolor coffee (coffee, condensed milk and milk foam))</i>	
Café Itália (Sorvete/Chocolate, Café Espresso, Chantilly).....	R\$ 31,00
<i>(Italian coffee (Ice cream/chocolate, espresso coffee and whipped cream))</i>	
Café da Casa (Coffee of the house).....	R\$ 6,00
Média (Café c/ Leite) (Medium (coffee with milk))	R\$ 10,50
Leite (Copo Gr) (Milk (large glass))	R\$ 7,00
Chocolate Quente (Xicara) (Hot chocolate (large))	R\$ 15,00



Sorvetes / Ice Cream

Sorvete Comum c/ 1 bola R\$ 15,20 <i>Traditional ice cream w/1 scoop</i>	Príncipe de Gales (Creme, Chantilly e Morango) R\$ 35,00 <i>(vanilla, whipped cream and strawberry)</i>
Sorvete Comum c/ 2 bolas R\$ 28,00 <i>Traditional ice cream w/ 2 scoops</i>	Banana Split (Chocolate, Creme e Morango) R\$ 38,00 <i>(chocolate, vanilla and strawberry)</i>
Jockey (Pistache, Abacaxi) R\$ 31,00 <i>(pistachio, pineapple)</i>	Milk Shake R\$ 31,00
Chanteclair (Morango, Abacaxi) R\$ 31,00 <i>(strawberry, pineapple)</i>	Ice Cream (Soda, Chocolate ou Granadine) R\$ 28,00 <i>(soda, chocolate or Granadine)</i>
Dina Tereza (Creme, Chantilly e Fios de Ovos) R\$ 36,00	Calda Extra (Chocolate, Caramelo ou Morango) R\$ 6,00 <i>Extra Syrup (chocolate, caramel or strawberry)</i>
Chinês (Creme, Chantilly e Pó de Amendoim) ... R\$ 36,00 <i>(vanilla, whipped cream and peanut flour)</i>	Chantilly Extra R\$ 9,00 <i>Extra Whipped Cream</i>

Sobremesas / Desserts

Salada de Frutas (<i>Fruit salad</i>) R\$ 18,00
Salada de Frutas (c/ Sorvete ou Chantilly) R\$ 31,00 <i>(w/ ice cream or whipped cream)</i>
Morango c/ Chantilly (<i>Strawberry or whipped cream</i>) R\$ 23,00
Doces em potes (Mousse, Pavê, Arroz Doce) (à consultar) R\$ 15,20 <i>Desserts served in cups (mousse, pavê, rice pudim - under consultation)</i>
Pudim (Fatia) (<i>Pudding / piece</i>) R\$ 15,20
Cheesecake R\$ 19,20
Torta (Fatia) (<i>Cake (Slice)</i>) R\$ 19,20

Doces / Sweets

Pastel de Nata/Belém (Folhado c/ Creme especial de Ovos) R\$ 15,20 (Flaky pastry w/ special egg cream)	Polka (Massa de Bomba c/ Chantilly e Morango) R\$ 15,20 (Eclair dough w/ whipped cream and strawberry)
Mil Folhas (Açúcar, Chocolate ou Diplomata) R\$ 15,20 (Sugar, chocolate or diplomata)	Queijadinha (Simples, Évora, Sintra, Requeijão) R\$ 15,20 (Simple, évora, sintra and cream cheese)
Almofada (Folhado c/ Chantilly) R\$ 15,20 (Flaky pastry w/ whipped cream)	Quindim R\$ 15,20
Alunete (Folhado c/ Doce de Leite, Suspiro e Castanhas) R\$ 15,20 (Flaky pastry w/ dulce de leche, suspiro and chestnut)	Ratinho (Massa de Bolo, Coco, Amêndoas e Canela) R\$ 15,20 (Cake dough, cocanut, almond and cinammon)
Brisa (Folhado c/ Doce de Ovos por cima) R\$ 15,20 (Flaky pastry topped with sweet egg cream)	Strudel (Maçã ou Banana) R\$ 15,20 (Apple or banana)
Croissant (Chocolate ou Creme) R\$ 15,20 (Chocolate or vanilla)	Sonhos (C/ Creme) R\$ 15,20 (Filled puff pastry with cream)
Dom Rodrigo (Fios de Ovos e Canela) R\$ 15,20 (Egg threads and cinammon)	Tartes de Frutas (Morango ou Frutas) R\$ 15,20 (Strawberry or fruit)
Ducheese (Massa de Bomba. Chantilly e Fios d'ovos) R\$ 15,20 (Eclair dough, whipped cream and egg threads)	Tibia (Massa de Bomba c/ Chantilly) R\$ 15,20 (Eclair dough with whipped cream)
Eclair (Massa de Bomba. Chocolate ou Creme) R\$ 15,20 (Eclair dough or cream)	Toucinho do Céu (de Amêndoas) R\$ 15,20 (Baked egg custard with almonds)
Estrela (Folhado c/ Chantilly) R\$ 15,20 (Flaky pastry with whipped cream)	Travesseiro de Amêndoas (Folhado c/ Creme de Amêndoas) R\$ 15,20 (Flaky pastry with almond cream)
Ferradura (Pão Doce c/ Doce de Ovos) R\$ 15,20 (Sweet bread filled with egg cream)	Trouxa d'Ovos R\$ 19,20 (Portuguese sweet)
Guardanapos (Massa Pão de Ló c/ Choco e amêndoas ou c/ doce de ovos) R\$ 15,20 (Sponge dough w/ chocolate and almond)	Pingo de Tocha (Portuguese sweet)..... R\$ 19,20
Jalusi (Folhado c/ Creme e Banana ou Maçã) R\$ 15,20 (Flaky pastry with cream, banana or apple)	Girassol (With eggs cream) R\$ 19,20
Jesuíta (Folhado c/ Creme, Suspiro e Castanha) R\$ 15,20 (Flaky pastry with cream, suspiro and chestnut)	Ovos Moles de Aveiro (Portuguese sweet) R\$ 19,20
Lamegos (Coco ralado c/ Laranja) R\$ 15,20 (Grated coconut with orange)	Brownie (de Chocolate c/ Nozes) R\$ 19,20 (of chocolate with walnuts)
Margarida (Folhado c/ Creme de Baunilha) R\$ 15,20 (Flaky pastry with vanilla cream)	Pastel de Santa Clara (Portuguese sweet) (Creme de Ovos c/ Amêndoas)..... R\$ 17,60
Papo de Anjo R\$ 15,20 (Sweet egg pastry)	Barriga de Freira (Portuguese sweet) R\$ 17,60 (Recheio de Ovos e Amêndoas)
Palmier Simples/Coberto (Coberto c/ Doce de Ovos) R\$ 15,20 (Covered with sweet egg cream)	Trufas (Truffle)..... R\$ 9,00
	Fatia de Bolo (Slice of cake) R\$ 10,50
	Fatia de Torta / Pudim (Slice of pie) R\$ 19,20
	Bom Bocado R\$ 15,20
	Rabanada R\$ 13,50

Biscoitos / Cookies

Amor (Chocolate c/ Passas) (<i>chocolate w/ raisins</i>).....	R\$ 143,00 Kg
Araruta (Amanteigado c/ Goiabada) (<i>butter cookie with guava</i>)	R\$ 143,00 Kg
Areado (Amanteigado c/ Laranja) (<i>butter cookie w/ orange</i>)	R\$ 143,00 Kg
Coco Nut (Creme c/ Patissier) (<i>Cream w/ Patissier</i>)	R\$ 143,00 Kg
Língua de Gato (Amanteigado c/ Limão) (<i>butter cookie w/ lime</i>)	R\$ 143,00 Kg
Pales (Amanteigado c/ Limão e Passas) (<i>butter cookies w/ lime and raisins</i>).....	R\$ 143,00 Kg
Palito de Sintra (c/ Raspas de Laranja) (<i>cookie with orange zest</i>).....	R\$ 143,00 Kg
Petit Jesuíta (Folhado c/ Creme, Suspiro e Castanha)	R\$ 143,00 Kg
Petit Palmier (Folhado / <i>fleky pastry</i>)	R\$ 143,00 Kg
Raiva (Chocolate c/ Canela) (<i>chocolate w/ cinammon</i>).....	R\$ 143,00 Kg
Súplicas Coco ou Castanha (Batido c/ Coco ou Castanha)	R\$ 143,00 Kg
(<i>blended w/coconut or chestnut</i>)	
Trevo (c/ Raspas de Laranja / w/ orange zest))	R\$ 143,00 Kg
Cavacas (<i>Cavacas</i>)	R\$ 145,00 Kg
Argolas Douradas (<i>Argolas Douradas</i>)	R\$ 145,00 Kg
Bolacha Francesa (<i>Bolacha Francesa</i>)	R\$ 145,00 Kg
Casadinho de Doce de Leite (<i>Casadinho of Dulce de leche</i>)	R\$ 146,00 Kg
Caramelos (Leite ou Chocolate / <i>milk or chocolate</i>)	R\$ 146,00 Kg
Frutas Glacê (Abacaxi, Figo, Laranja, Cidra, Mamão) (<i>Fruits Glacé</i>)	R\$ 153,00 Kg
Frutas Glacê de Cereja (<i>Cherry Glacé</i>)	R\$ 197,00 Kg
Palito Francês (<i>Lady's Fingers</i>)	R\$ 153,00 Kg
Petit Four de Amêndoas (<i>Almond Petit Four</i>)	R\$ 200,00 Kg
Petit Four de Nozes (<i>Walnuts Petit Four</i>)	R\$ 206,00 Kg
Petit Four Sortidos (<i>Assorted Petit Four</i>)	R\$ 175,00 Kg
Bolo Rei (0,250kg; 0,5kg; 1kg; 1,5kg; 2kg)	R\$ 135,00 Kg
Pão de Ló (0,250kg; 0,5kg; 1kg; 1,5kg; 2kg)	R\$ 145,00 Kg
Biscoito (Pq. Unidade) (<i>Cookie (small unit)</i>)	R\$ 4,50
Biscoito (Gr. Unidade) (<i>Cookie (large unit)</i>)	R\$ 6,50



Formas de Pagamento *Payment Methods*

- PIX / Transferência
- Dinheiro / Cash
- Cartão de débito / Debit card
- TR Eletrônico
- Sodexo
- Visa Vale / Alelo
- VR

NÃO ACEITAMOS CHEQUES
WE DO NOT ACCEPT CHECK

NÃO ACEITAMOS CARTÕES DE CRÉDITO
WE DO NOT ACCEPT CREDIT CARDS

- Aceitamos encomendas / *We accept orders*
- Entregamos no Centro do Rio de Janeiro /
We provide delivery service in downtown

Casa Cavé

Rua 7 de Setembro, 133

Centro • Rio de Janeiro

Tels.: (21)2224-2520 / 2222-2358

WhatsApp (21)98712-2391

www.casacave.com.br

Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro

Tel.: (21)2503-2280 - www.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria

PROCON Tel.: 1512 - www.procon.rj.gov.br



[casa.cave](https://www.instagram.com/casa.cave)



[@confeitariacave](https://www.facebook.com/confeitariacave)



Centro / Rio de Janeiro

Rua Sete de Setembro, 133 - Tels.:(21)2224-2520 | (21)2221-0533

WhatsApp (21)98712-2391 - www.casacave.com.br