



Conhecendo a Fournier!!

Atender exatamente ao Sonho de nossos clientes, é e sempre será a nossa meta.

Com sua fundação em Maio de 1994, a exatamente 31 anos de existência, a Fournier Eventos dedica-se a realização de sonhos, onde projetamos amor, carinho e profissionalismo a cada cliente que nos procura.

O resultado é a idoneidade da nossa marca no ramo de eventos, tanto Social quanto Corporativo. Onde nossa carta de clientes conquistada, foi decorrente do excelente atendimento, pontualidade e maleabilidade nas mudanças, adequando a cada perfil.

Apresentamos projetos pré - montados e a partir de nossas reuniões vamos moldando ao sonho de cada cliente. Porque aqui, cada projeto é único!!



✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Proposta de Orçamento!!

Valores válidos para eventos realizados em 2025 / 2026
Orçamento válido por 05 dias.

Dados do evento:

Nome:
Data:
Local:
Evento:
Número de pessoas:

Valores:

VALORES 2025 / 2026:

Valor do serviço até 50 pessoas: R\$ 5.800,00.
Valor do serviço até 100 pessoas: R\$ 7.500,00 – R\$ 75,00 por pessoa.
Valor do serviço até 150 pessoas: R\$ 11.250,00 – R\$ 75,00 por pessoa.
Valor do serviço até 200 pessoas: R\$ 15.000,00 – R\$ 75,00 por pessoa.
Valor do serviço até 250 pessoas: R\$ 18.750,00 – R\$ 75,00 por pessoa.

A partir de 300 pessoas valor personalizado.

PROMOÇÃO VÁLIDA ATÉ 30 DE JULHO DE 2025.

Formas de pagamento e cortesias:

- Pagamento a vista no ato do contrato:
 - ✓ **CORTESIA: Estação de risotos + Estação de Chá e Café + Estação de Boas vindas.**
- Pagamento em 02 vezes com entrada de 30% e os 70% restante 30 dias antes do evento:
 - ✓ **CORTESIA: Estação de Chá e Café + Estação de Boas vindas.**
- Pagamento mensal via PIX com sinal de 20% e o restante em parcelas iguais até 30 dias antes do evento:
 - ✓ **CORTESIA: Estação de Boas Vindas.**

“Fechando seu contrato conosco no dia da degustação ganhe 02 brindes Exclusivos”

Observações:

- Crianças até 07 anos não pagam.
- Contratação de hora extra sai há 20% do valor do contrato.
- Para eventos fora do Município do Rio de Janeiro, haverá taxa de deslocamento.
- Trabalhamos com 01 garçom a cada 20 convidados.
- Serviço com até 4h de festa.

✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Cardápio Premium:

ENTRADA FRIA DE FINGER FOODS: **Serviço Volante (Escolha 05 Opções).**

- Saladinha caprese no palito (tomate cereja, queijo e molho pesto).
- Stick vegano (tomate cereja, palmito, manjeriço e molho pesto).
- Stick napolitano.
- Canapé grego.
- Bombom de gorgonzola (gorgonzola, ricota e geleia de damasco).
- Cream Cheese com geleia de frutas vermelhas e torradas.
- Guacamole com Nachos.
- Mini toaste de pimenta biquinho e salpicão.
- Stick de Kani com manga ao molho tártaro.
- Stick de queijo com tomate seco.
- Vinagrete de bacalhau.
- Vinagrete de legumes.
- Cones folhados com ricota temperada.
- Cones folhados com bacalhau.
- Cone folhado com frango cremoso.
- Wrap de rúcula com tomate seco.
- Wrap de frango com pimenta.
- Mini crepe de carne seca com cream cheese
- Tartelete de caponata de berinjela.
- Tartelete de frutos do mar.

MINI BALLS DE SALADA DE ENTRADA: **Serviço Volante (Escolha 01 Opção).**

- Salada Tropical ao pesto.
- Salada Waldorf com especiarias.
- Salada Tabule da casa.
- Salada Caesar ao molho de iogurte e parmesão.
- Salada Cuscuz marroquino com legumes.
- Salada Italiana ao pesto.

MASSAS:

Serviço Volante (Escolha 01 Opção).

- Penne ao molho de quatro queijos.
- Fuzile ao molho sugo.
- Espaguete a carbonara.
- Farfalle ao molhoatriciana.
- Fettuccine ao molho de tomates frescos e manjeriço.
- Nhoque ao molho bolonhesa.

CALDINHOS:

Serviço Volante (Escolha 01 Opção).

- Caldinho de feijão com crocante de torresmo.
- Caldinho de alho poro com chips de couve.
- Caldinho de ervilha.
- Caldinho verde.
- Caldinho de batata Baroa com bacon.
- Caldinho de abóbora com carne seca.

QUENTINHOS:

Serviço Volante (Escolha 02 Opções).

- Mini Bruschetta com tomate e manjeriço ao azeite extra virgem.
- Mini torradinha de cebola com parmesão.
- Mini Kafta com molho de hortelã.
- Mini hambúrguer com barbecue e cheddar.
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta.
- Queijo coalho com linguiça mineira e molho de mostarda e mel.
- Mini batata frita.
- Isca de frango a milanesa com molho Dijon.
- Gorgão de peixe ao molho tártaro.

✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Cardápio Premium:

MENU DEGUSTAÇÃO:

Mini Porção Servida Volante (Escolha 02 Opções no total).

➤ **CARNE VERMELHA:**

- Escalopinho ao molho madeira com arroz a piamontese.
- Picadinho carioca com farofinha crocante de banana.
- Risoto de costelinha ao limão siciliano.
- Escondidinho de carne seca com aipim.
- Ragu de costela com polenta.

➤ **FRUTOS DO MAR:**

- Risoto de bacalhau com abacaxi.
- Bobó de camarão com arroz branco ou farofa de coco.
- Escondidinho de bacalhau com purê de batatas.
- Moquequinha de frutos do mar com arroz de coco.
- Risoto de camarão.

➤ **AVES:**

- Filet de frango ao molho branco com tomate seco e arroz de ervas.
- Estrogonofe de frango com arroz branco e batata palha.
- Escondidinho de frango caipira com catupiry gratinado.
- Frango a Cordon Bleu ao molho de tomates e purê de mandioquinha.
- Frango xadrez com creme de batatas.

➤ **VEGANOS/ VEGETARIANOS:**

- Medalhão de berinjela ao molho pomodoro e arroz de amêndoas.
- Risoto de alho porró.
- Moquequinha de cogumelos com farofa crocante de banana.
- Estrogonofe de palmito com arroz salsado.
- Creme de abóbora com tofu.

COCKTAIL GOURMET FRITOS:

Serviço Volante (Escolher 06 Opções).

- Kibe árabe.
- Kibe recheado com queijo.
- Kibe recheado com catupiry
- Coxinha de frango cremosa.
- Coxinha de frango caipira.
- Delícia de queijo com alho.
- Delícia de provolone.
- Delícia de queijo com ervas.
- Delícia de queijo.
- Delícia de queijo com presunto.
- Enroladinho de salsicha.
- Croquete alemão.
- Croquete de frutos do mar do mar.
- Croquete de bacalhau.
- Croquete de calabresa.
- Bolinho de bacalhau.
- Bolinho de feijoada.
- Aipim com carne seca.
- Aipim com carne moída.
- Aipim com queijo.
- Almofadinha de carne.
- Almofadinha de frango.
- Almofadinha de calabresa.
- Risole de camarão.
- Empanado de camarão.

✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Cardápio Premium:

COCKTAIL GOURMET ASSADOS: **Serviço Volante (Escolher 04 Opções).**

- Mini quiche de romeu e julieta.
- Mini quiche de doce de leite.
- Mini quiche de chocolate.
- Mini quiche de carne seca.
- Mini quiche de alho poro.
- Mini quiche de queijo.
- Mini quiche de bacalhau.
- Mini quiche de palmito.
- Mini pastel de calabresa.
- Mini pastel de frango.
- Mini pastel de bacon com ameixa.
- Mini folhado de lombo com abacaxi.
- Mini folhado de frango.
- Mini folhado de bacon com ameixa.
- Mini folhado de camarão.
- Mini folhado de queijo com presunto.
- Mini empada de camarão.
- Mini empada de queijo.
- Mini empada de palmito.
- Mini empada de frango.

SOBREMESA: **Serviço Volante (Escolher 01 Opção).**

- Churros com doce de leite.
- Sorvete com calda quente de chocolate.
- Frutas no palito com calda de morango.
- Mini Browne com calda.
- Tartelete de chocolate com maracujá.
- Tartelete de limão.
- Mini pudim de leite.

CARTA DE BEBIDAS: **Serviço volante o tempo todo do evento.**

- Refrigerantes: Coca – Cola ,Coca cola zero e Guaraná.
- Sucos (escolher 02 sabores) : Goiaba , Manga, Melancia, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Morango, Maracujá, Caju, Laranja.
- Água Mineral: Natural e Gaseificada.

SERVIÇO DE BOLO E DOCE: **Serviço volante ao término do evento.**

BOLO:

- Bolo de corte com massa branca e 02 recheios a escolha.
- Sabores: Abacaxi, Coco, Ameixa, Doce de leite com ameixa, Doce de leite, Nozes, Amendoim, Brigadeiro Preto ou Branco.

DOCES (04 POR PESSOA):

- Brigadeiro, Casadinho, Coco em Flocos, Goiabada cascão, Cajuzinho, Olho de sogra.
- Uva com brigadeiro branco, Nutella, Churros.
- Caipirinha, Ouriço, Chocoball.

EQUIPE DE APOIO DO DIA: **Equipe Uniformizada.**

- Supervisor de Salão.
- Cozinheiro.
- Auxiliar.
- Copeiro.
- Fritador.
- Garçom.

✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Cortesias de acordo com a forma de pagamento:

Estação de Risotos:

- Risoto de alho poro
- Risoto frango caipira

Estação de Boas Vindas:

- Um mimo para seus convidados na chegada ao evento, com duração de 30 minutos.
- Água com frutas da estação, Água e Suco.
- Petit Four amanteigado.

Estação de Chá e Café:

- Serviço de Café e chá montado 30 minutos antes da finalização do evento.
- Com xícaras, térmica de café, térmica de água quente para o chá.
- Chá, café, açúcar, adoçante.
- Petit Four (Balas e Amanteigados).

Brindes exclusivos fechando na hora da degustação:

ESCOLHA 02 BRINDES

- Serviço de Sonorização da Festa (04 horas de duração)
- Open bar de Caipirinha (03 horas de duração)
- Bolo cenográfico para a mesa (até 03 andares)
- Estação de crepe (01 hora de duração)
- 01 hora extra de serviço de buffet.

✉ alinefourniereventos@Hotmail.com

☎ (21) 98084-5410

📍 RIO DE JANEIRO/ RJ



Brindes Extras:

SERVIÇO DE SONORIZAÇÃO DA FESTA:

Serviços com duração de 04h.

- ☐ Equipamento para som mecânico.
- ☐ 04 Iluminações no tripé.
- ☐ 01 Máquina de fumaça.
- ☐ 01 Microfone com fio.
- ☐ DJ com vasta experiência em eventos de Casamentos, 15 Anos, Abertura de shows, Direção de palco.

ESTAÇÃO DE CREPE:

Serviços com duração de 01h.

- ☐ Salgado: Muçarela, presunto, frango, catupiry, azeitona, milho, ervilha, tomate, orégano, cebola, passas.
- ☐ Doce: Doce de leite, banana e brigadeiro.

ESTAÇÃO DE OPEN BAR DE CAIPIRINHA :

Serviço com duração de 03 horas.

- ☐ Bebida: Cachaça
- ☐ Frutas: Limão, Laranja e Abacaxi.
- ☐ Todos os insumos (hortelã, açúcar, leite condensado).
- ☐ Bartender altamente qualificado com todos os utensílios para o manuseio dos profissionais.

BOLO CENOGRÁFICO :

- ☐ Lindo bolo cenográfico com até 03 andares, a sua escolha dentro do acervo Fournier

HORA EXTRA :

- ☐ 01 hora a mais de festa , totalizando 05 horas, para você e seus convidados se divertirem e deliciarem nossas iguarias



alinefourniereventos@Hotmail.com



(21) 98084-5410



RIO DE JANEIRO/ RJ