



Inaugurado em 1995, o Café Daniel Briand tinha o intuito de fazer em Brasília um croissant tão bom quanto o de Paris

## Cozinha artesanal

Prestes a completar 30 anos em atividade, o Daniel Briand surgiu em 1995, com o intuito de fazer em Brasília um croissant tão bom quanto o que se come em Paris, capital francesa. Apesar de marca consagrada no mercado brasiliense, a casa ainda carrega o mesmo caráter artesanal de cozinha de três décadas atrás. Os macarons (R\$ 7,80), por exemplo, são feitos de forma manual, e baunilha artesanal não entra na confeitaria. O café utiliza da fava de baunilha planifolia de madagascar no sorvete, no creme brûlé e no creme inglês — a intenção é que, pouco a pouco, a iguaria seja substituída pelo cultivo pessoal que o proprietário desenvolve em Cocalzinho, em Goiás.

O cardápio da casa é dinâmico, com novidades a todo ano — mesmo assim, o croissant (R\$ 12,80) continua sendo o campeão de vendas. Outros destaques são as tortas individuais, sendo a ópera (R\$ 26), de amêndoas, creme de manteiga de café e ganache de chocolate, a mais pedida. Também há as opções confidence (R\$ 26), massa crocante, coulis de framboesas e creme brulée de baunilha, e a tropique (R\$ 26), massa de bolo de coco e amêndoas, mousse de framboesas e limão. Os clássicos bomba de chocolate, baunilha e café (R\$ 23,50) e o mil folhas (R\$ 23,50) também são queridinhos do público.