

Marcas & Negócios

BUFFET CHOCOLAT

Da produção artesanal aos grandes eventos

Com mais de três décadas de atuação, o buffet Chocolat se destacou pela combinação de inovação, requinte e um forte comprometimento com a qualidade. Apostando no melhor da culinária brasileira e internacional, o negócio rapidamente conquistou espaço no cenário gastronômico da capital.

O cuidado minucioso em cada etapa, desde a escolha rigorosa dos ingredientes até à preparação e apresentação dos pratos, transformou a marca em uma referência para quem busca experiências sofisticadas e memoráveis à mesa. Fundada em 1994 por Tânia Aranha, a Chocolat teve início como uma confeitaria, mas logo expandiu a atuação diante da crescente demanda por pratos quentes. Naquele período, a produção era artesanal e intimista.

Com o passar dos anos, a dedicação familiar se fortaleceu, e hoje o negócio conta também com a presença da filha Fernanda Aranha, que cresceu acompanhando a rotina da cozinha. "A ideia de criar a Chocolat surgiu de forma natural, a partir da iniciativa da minha mãe de cozinhar em casa e vender refeições. Ela começou preparando pratos e levando-os em caixas térmicas para atender cerca de 30 a 40 pessoas", informa Fernanda.

Em pouco mais de seis meses, com o crescimento da demanda e a fama da qualidade da comida, surgiu a necessidade de um espaço físico, dando origem ao Chocolat Restaurante, que está localizado no Brasília Design Center (SRTVS Quadra 701).

O buffet iniciou a operação nesse mes-

mo período, quando passou a atuar em Brasília e começou a ser contratado para eventos nas residências de diplomatas. Fernanda recorda que o primeiro grande evento realizado pelo buffet foi um jantar em comemoração à promoção de um diplomata ao cargo de embaixador, com cerca de 200 convidados.

"Esse momento foi um marco importante, apesar dos desafios enfrentados pela equipe, que ainda não dominava completamente algumas regras de etiqueta, como o uso de luvas. Mesmo assim, o evento foi conduzido com boa vontade e simpatia, tornando-se um grande aprendizado para o início da trajetória do buffet", ressalta.

Além disso, a sócia-proprietária pontua que houve um processo natural de adaptação ao crescimento rápido: sair de uma produção caseira para atender eventos maiores, com muitos convidados, exigiu organização, aprendizado na forma de servir e aprimoramento constante da equipe. "Apesar disso, essas dificuldades foram superadas com dedicação, boa vontade e muito aprendizado ao longo do processo", celebra.

Atualmente, a Chocolat atende o mundo corporativo com coffee break e almoços. Em contratos sociais, a empresa realiza aniversários e casamentos. Segundo Fernanda, a marca ultrapassou a realização de 30 mil eventos. Para o êxito de cada entrega, Fernanda conta que o buffet está dividido em grandes áreas: produção, logística, staff e retaguarda.

"As ordens de serviço são passadas com antecedência para que as pré pre-

Três perguntas para | *Fernanda Aranha, sócia-proprietária do Buffet Chocolat*



De que forma o buffet mudou ao longo dos anos?

O buffet Chocolat inicialmente era totalmente focado no público corporativo. Hoje, somos experts no corporativo e no social. Cada vez aumentamos nosso leque de possibilidades de ilhas, finalizações, mas sempre com cuidado no nosso principal foco que é o atendimento, além, claro, do sabor.

Qual foi a situação mais inesperada que já aconteceu em um evento?

Uma delas foi uma cerimônia comentando sobre a chegada do bolo do casamento que seria nossa e não estava nas nossas ordens de produção. Como havia um tempo antecedente, nosso gerente foi para a confeitaria e confeccionou um bolo em poucas horas, que inclusive, foi eloquidíssimo.

Depois de tantos eventos, o que significa para você participar de momentos tão importantes da vida das pessoas?

Sou grata por trabalhar com pessoas que estão me procurando felizes, para uma comemoração, uma conquista, um novo passo! Que nos escolhem para estar juntos numa data tão especial! Isso já tem preço.



O buffet Chocolat inicialmente era totalmente focado no público corporativo. Hoje, somos experts no corporativo e no social. Cada vez aumentamos nosso leque de possibilidades de ilhas, finalizações, mas sempre com cuidado no nosso principal foco que é o atendimento, além, claro, do sabor."

parações ocorram. Um setor fica responsável, por exemplo, por separar materiais, organizar a montagem das ilhas e verificar sobre possíveis locações de algum item. No dia, cada área evolui dentro do que está programado, sempre alinhando com as demais o momento em que estarão todos no local do evento. Os maiores responsáveis alinham suas equipes, cada uma em sua função. E na hora da execução é imprescindível que haja uma simbiose em tudo para que o resultado seja alcançado", informa.

A sócia-proprietária indica que, quan-

do os clientes veem tudo acontecendo de forma fluida e sincronizada, muitas vezes não imaginam a logística e os bastidores que antecedem esse espetáculo. No entanto, ela ressalta que o trabalho começa muito antes: envolve horários antecipados de preparo, transporte e todas as etapas até chegar às finalizações.

Há também toda a separação de louças, processos de higienização e organização. Sem falar no pós-evento — porque, na prática, ele começa muito antes e termina muito depois daquele momento em que os clientes estão sendo servidos.

marotinga 2026



Em celebração ao aniversário de Taguatinga, celebrado em junho, o Correio Braziliense lança a **1ª edição da Marotinga**, uma corrida infantil pensada para incentivar o esporte, a convivência familiar e hábitos saudáveis desde a infância.

07 de junho

INSCRIÇÕES ABERTAS:



Pistão Sul
Em Frente ao
Taguatinga Shopping



Promoção:

CORREIO BRAZILIENSE



TV BRASILIA