



QUINTA
DAS
BAUNILHAS

NÍVEL DE
DIFICULDADE
FÁCIL

Da Fava à Mesa - Segredos da Baunilha

Uma Experiência Gastronômica na
Quinta das Baunilhas

22/08/2026 (Sábado)

01

A apenas 20 minutos da Ponte JK, a Quinta das Baunilhas é um refúgio no Cerrado dedicado ao cultivo artesanal de baunilha. A experiência inclui uma oficina gastronômica conduzida pelo chef francês Fabien Helleu, com técnicas da culinária francesa e o uso da baunilha natural. Os participantes acompanham o preparo de um menu autoral e desfrutam de um almoço degustação com entrada, prato principal, sobremesa e café gourmet. Há ainda opção de harmonização com vinhos. Em meio à natureza, a vivência une aprendizado, alta gastronomia e momentos de conexão em um cenário acolhedor e exclusivo.



02

Serviços inclusos:

- Transporte em Van do Sesc-DF
- Oficina de Gastronomia na Quinta das Baunilhas com o Chef Fabien Helleu;
- Almoço degustação em três etapas com menu autoral, disponível nas versões com ou sem harmonização de vinhos;
- Seguro de viagem;
- Guia credenciado pelo Ministério do Turismo.

Local de embarque:

- 1) Sesc Taguatinga Norte- 9h20
- 2) Sesc Guará - 9h40
- 3) Sesc 913 Sul - 10h00

Programação:

Saída às 09h30 do Sesc Taguatinga Norte, às 09h50 do Sesc Guará e às 10h10 do Sesc 913 Sul com destino a Quinta das Baunilha. A experiência inicia-se com a recepção da anfitriã Ângela e do Chef Fabien Helleu.

Descubra o cardápio do nosso Chef Fabien Helleu:

BOAS-VINDAS Drink de Boas-Vindas & Aperitivo do Chef

Harmonização: Espumante Brut.

MENU

Entrada Toast d'œufs brouillés à la crème de vanille sur sa petite salade Toast de pão artesanal com ovos mexidos ultra cremosos infundados em baunilha verdadeira, servido sobre bouquet de folhas jovens e brotos.

Prato Principal Filet de poisson poché au beurre blanc pixuri-vanille et purée de pommes de terre douces Filé de peixe nobre fresco poché ao clássico molho francês de manteiga branca, enriquecido com notas de pixuri e baunilha, acompanhado de purê aveludado de batata-doce.

Harmonização: Vinho Branco Encorpado. A passagem por barrica traz a estrutura perfeita para acompanhar a untuosidade do molho Beurre Blanc.

Sobremesa Blanc-manger à la vanille et mangue

Tradicional e levíssimo manjar branco francês de baunilha em fava, finalizado com o frescor de uma calda artesanal de mangas selecionadas.

Harmonização: Vinho de Sobremesa (Late Harvest). Notas de frutas tropicais que abraçam o sabor da manga.

Encerramento Café d'origine et petits-four

Café gourmet especial acompanhado de mini delicatesses da confeitaria francesa.

Retorno e desembarque nas unidades do Sesc

Investimento por pessoa com harmonização Investimento por pessoa sem harmonização

- **R\$ 411,00**– Trabalhador CBST / dependentes
- **R\$ 696,00**– Conveniado / dependentes
- **R\$ 728,00**– Gerontologia
- **R\$ 822,00**– Público em geral

Consulte valores para crianças.

- **R\$ 340,00**– Trabalhador CBST / dependentes
- **R\$ 575,00**– Conveniado / dependentes
- **R\$ 601,00**– Gerontologia
- **R\$ 680,00**– Público em geral

Consulte valores para crianças.

Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito

- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367
Sesc Turismo 504 Sul: 9464
Sesc Turismo Ceilândia: 9526
Sesc Turismo Gama: 9610
Sesc Turismo Guará: 9712
Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

FALA AQUI
COM A GENTE!



Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br

Instagram Twitter Facebook sescdf

