



## Chocotur Labbar e Villa Tevere

Uma Experiência Gastronômica  
**18/10/2025 (Sábado)**

### 01

A LaBarr Chocolate de Origem é uma chocolateria artesanal de Brasília, especializada na produção de chocolates de alta qualidade. Reconhecida nacional e internacionalmente, já foi premiada no The Northwest Chocolate Festival e no Prêmio Bean to Bar Brasil.

A LaBarr oferece a experiência ChocoTur, um tour completo e imersivo. Nele, os visitantes participam de uma aula sobre o cacau e seu cultivo, conhecem todas as etapas do processo de fabricação do chocolate, com direito à degustação, e ainda produzem a sua própria barra artesanal. O nosso almoço será realizado no renomado restaurante Villa Tevere.

#### Local de embarque:

- 1) Sesc Ceilândia - 7h40
- 2) Sesc Guará - 8h20
- 3) Sesc 913 Sul - 8h40



### 02

#### Serviços inclusos:

- Transporte em Van do Sesc-DF
- Degustação de 01 Chocolate Quente 01 porção de Pão de Queijo;
- Visita guiada com explicações e degustação de chocolates e derivados e fabricação de 03 barras de chocolate;
- Almoço no Restaurante Villa Tevere (Entrada + Prato Principal + Sobremesa);
- Seguro de viagem;
- Guia credenciado pelo Ministério do Turismo.

## 03

### Programação:

- Saída às 07h50 do Sesc Ceilândia, às 08h30 do Sesc Guará e às 08h50 do Sesc 913 Sul com destino a LaBarr Chocolate de Origem;
- Recepção com um delicioso chocolate quente e uma porção de pão de queijo
- Explicações sobre origem, tipos de cacau, processos na fazenda e curiosidades;
- Visita guiada no processo da fábrica: torra, descasque, refino, temperagem e embalagem;
- Degustação de chocolates e derivados do cacau;
- Na temperagem você fabricará 03 barras de chocolate. Escolhendo entre bases diferentes (chocolate ao leite ou intenso) e inclusões diversas;
- Neste famoso e premiado restaurante iremos experimentar a deliciosa gastronomia voltada para culinária italiana sob o comando do Chef Elias Pacheco que apresentará um Menu de almoço em 03 etapas: entrada, prato principal e sobremesa (Cardápio em anexo);
- Encerramento e retorno as unidades do Sesc.

## 04

### Investimento por pessoa:

- **R\$ 214,00**– Trabalhador CBST / dependentes
- **R\$ 392,00**– Conveniado / dependentes
- **R\$ 409,00**– Gerontologia
- **R\$ 428,00**– 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.

FALA AQUI  
COM A GENTE!



**Sesc** Fecomércio  
Senac

[www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)

 sescdf

**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



# Cardápio

## Menu em 3 etapas (Entrada, Prato Principal e Sobremesa)

### Entrada: (escolher uma opção):

- **Brusqueta de Tomate:** Pão italiano artesanal servido com tomates italianos frescos, refogados em azeite, finalizados com manjeriço fresco e salsa.
- **Carpaccio de Carne:** Servido com molho de mostarda, alcaparras, rúcula e pão italiano da casa.
- 

### Prato Principal (escolher uma opção):

- **Bobó de Camarão:** Bobó de camarão, servido sobre aça e risoto de coco.
- **Gnocchi Al Burro e Sálvia:** Nhoque de batata com manteiga e sálvia fresca e filé mignon em ponta de faca ao molho de vinho tinto e redução da própria carne.
- **Spaguetti Trifolati:** Massa longa envolta em molho de cappuccino de funghi chileno e cogumelos salteados.

### Sobremesa (escolher uma opção):

- **Cannoli:** queijo e doce de leite.
- **Abacaxi gratinado:** Mousse de limão servida sobre massa folhada, chantilly e molho de morangos.

**Bebidas e outros itens não mencionados não estão inclusos.**



FALA AQUI  
COM A GENTE!



**Sesc** Fecomércio  
Senac

[www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)

   [sescdf](#)

**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