



***LA DOLCE VITA AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS***



**COCKTAILS, RÉCEPTIONS, BUFFETS ...**



**PARTICULIERS ET ENTREPRISES**



 **71 avenue de verdun 69570 DARDILLY**

 **[www.mangiaforte.fr](http://www.mangiaforte.fr)**

 **[contact@mangiaforte.fr](mailto:contact@mangiaforte.fr)**

 **06 24 02 40 81**







A PROPOS DE NOUS



## DES RACINES ITALIENNES, UNE AVENTURE LYONNAISE *QUI SUIS-JE ?*

L'histoire de MANGIA FORTE, c'est avant tout une histoire de retour aux sources. **Originaire de Naples et amoureuse de l'Italie depuis toujours, notre cheffe Romane a grandi entre voyages, découvertes culinaires et amour des bons produits.**

Ce lien indéfectible avec l'Italie l'a conduite à poser un pied à terre sur l'île de Pantelleria, entre la Sicile et la Tunisie.

Un territoire brut, préservé, où la gastronomie rime avec terroir et authenticité.

C'est là-bas que l'idée de MANGIA FORTE s'est enracinée : **offrir un lieu où l'on peut retrouver ces saveurs, ces traditions et cette générosité, ici, en plein cœur de Dardilly et de vos évènements.**

## *MON PARCOURS*

Passionnée par la cuisine depuis toujours, je me suis formée au métier de traiteur pour allier créativité et exigence.

Titulaire d'un **Bachelor de l'Institut Paul Bocuse en management des Arts Culinaires spécialisation cuisine gastronomique**, et après plusieurs expériences en restauration et événementiel, j'ai fondé mon activité pour offrir une cuisine méditerranéenne authentique et raffinée.





## ***Pause déjeuner / Sandwicherie***



### ***Repas à l'assiette***

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

Exemple de menu :

Cheesecake salé ricotta saumon

Osso Buco à la milanaise , polenta

Tiramisu au marron

**Options : boissons soft ou vins italiens**

*\*au bureau, à domicile ou sur votre lieu d'événement*

## ***Cocktail***

### ***apéritif - dinatoire***

Plateau de charcuterie, fromage ,  
antipasti , focaccia compris

Pièces cocktails salés et sucrés

Mini arancini / tramezzini ou  
focaccia

Planche desserts

**Options : Soft , vins italiens,  
prosecco, lambrusco...**



## ***Privatisation***

Repas d'entreprise, anniversaires,  
soirées privées ou tout autre  
événement.

MANGIA FORTE est privatisable sous  
le format qui vous convient :

**DÉJEUNER ASSIS, DÎNER, BUFFET,  
COCKTAIL DINATOIRE...**

Profitez d'un lieu chaleureux, d'une  
ambiance italienne conviviale et de  
produits 100 % italiens soigneusement  
sélectionnés.

Notre équipe vous accompagne pour  
créer un moment sur-mesure,  
gourmand et inoubliable.





### *Bar à salade*

- Riz venere (riz noir) avocat, mais, roquette, petit pois, parmesan, balsamique
- Fregola sarda (petite pate de sardaigne), artichaut marinées, légumes estival grillées, tomate séchées basilic, olive noire, vinaigrette à l'ail noir
- Orrechiette, pesto, thon, poivrons grillées



### *Bar à mozzarella & Burrata*

Mozzarella de bufflonne  
Burrata de vache  
Straciatella  
Mozzarella fumée  
Fior di latte  
....

Focaccia compris



### *Bar à dip & tartinade*

Ricotta, citron et herbes  
Ricotta, petit pois coriandre  
Ricotta et tomate confites  
Caviar d'aubergine  
Tartinade du soleil  
Ricotta betterave et citron vert  
...

Focaccia compris

170€  
HT

À PARTIR DE 10 PERSONNES





## ***Mini arancini (90g)***

- Al buro (jambon, mozzarella)
- Al Ragù (boeuf, porc, petit pois, mozzarella)
- Gorgonzola champignon
- Courge truffe gorgonzola



## ***Mini focaccia***

- Pesto, légumes grillés (courgettes, fenouil, fromage à tartiner..)
- Crème de tallegio, jambon, tomate séchées
- Pesto de courge , scamorza fumée, roquette
- Ricotta au pesto rosso, thon, oeuf, olive noire, anchois



## ***Mini tramezzini***

- Fromage à tartiner , aubergines et tomates séchées
- Dinde , mayonnaise à l'ail noir, roquette
- Crème de gorgonzola, poire, noix et miel
- Espadon fumée, crème d'avocat, sauce yaourt





## BOUCHÉES COCKTAIL



- Involtini poivrons thon ricotta
- Brochette caprese tomate cerise, basilic et bille de mozzarella
- Roulé de courgette, speck, et robiola (fromage)
- Tomate farcie thon ricotta olive
- Mini frittata champignons, épinards, mortadelle et mozzarella
- Aubergine a beccafico (raisins , pignon , persil)
- Toast anchois marinés, straciatella
- Verrine crumble de légumes (crème de petit pois, légumes grillées)
- Mini cheesecake saumon, ricotta, mascarpone
- Croquette thon ricotta olive
- Truffe salée au fromage (gorgonzola, parmesan, ricotta)  
topping : graine de pavot OU sésame
- Caponata sicilienne (aubergine, câpres, olives)
- Panna cotta au parmesan, croustillant de jambon cru
- Wrap spianata , crème à la gremolata
- Verrine de saumon fumée et crème de betterave
- Verrine salade de poulpe et seiche marinées
- Cookie salé à l'huile d'olive, épinard, tomate séchées , féta





# NOS SERVICES SUR MESURE BOUCHÉES SUCRÉES



## BOUCHÉES COCKTAIL

- Tiramisu traditionnel
- Zuppa inglese
- Tiramisu crème de marron
- Panna cotta coulis de saisons
- Assortiment de pâte d'amande
- Cookie ricotta pépite de chocolat
- Cannoli (crème de ricotta, éclat de noisette)
- Cheesecake au citron
- Mousse au chocolat
- Baba au limoncello
- Aragostine (noisette , pistache)



## PETIT DÉJEUNER

- Croissant fourré : (pistache OU chocolat noisette OU fruit des bois)
- Croissant nature ou autre viennoiseries
- Corbeille de fruits frais de saisons
- Assortiment charcuterie et fromage







## SOFT

- **Limonade Italienne au choix 27,5 cl**  
(cédrat, ginger beer, chinotto, grenade)
- **Jus italien BIO 20 cl** (abricot, ace, pêche, poire, pomme)
- **Jus Juste le choix du fruit 1 L**  
(abricot, fraise, tomate, pomme , pêche de vigne, poire , ananas, orange, cranberry)
- Bouteille eau pétillante **San Pellegrino** 1 L
- Bouteille eau minérale **Evian** 75 cL



## BIÈRES PRESSION FUT 20 L

- Blonde
- Blanche citron basilic



## VIN / PÉTILLANT

- Prosecco Prapian N°3 75CL
- Lambrusco
- Vin rouge Primitivo Donna Marzia 75CL
- Vin blanc Tenute Arnaces Pinot Grigio 75CL



## BAR À SPRITZ

- Apérol
- Campari
- Sarti (orange sanguine, fruits de la passion, mangue)
- Marendry (cerise amarena)
- Crodino (apéritif sans alcool)





*Trois plaisirs à partager... le plus dur, c'est de choisir !*

## **CHARCUTERIE**

Jambon cru 30 mois, speck cuit, spianata calabrese, jambon à la truffe, mortadelle, salami au fenouil, pancetta coppata\*



## **FROMAGE**

Tresse fumée, pecorino piment, tallegio, tomme de chèvre au thym\*



## **ANTIPASTI**

**Légumes à l'huile d'olive :**

(Artichaut, tomate confite, pointe d'asperge, brocoli rave, poivrons grillées)\*

\*Selon stock disponible



PLAT DE PARTAGE  
A PARTIR DE 6 PERSONNES



## ENTRÉE

Selon disponibilité du moment

## PLAT

- Lasagne al ragu (boeuf, porc)
- Lasagne courge, épinard, mozzarella
- Cannelloni gorgonzola, radicchio et noix
- Gratin de spätzle , légumes d'hiver grillés fromage a raclette
- Aubergine à la parmigiana

## DESSERT

- Tiramisu traditionnel
- Tiramisu au marron
- Panna cotta
- Cheesecake fruits rouges
- Tarte façon foret noir cerise amarena
- Sbriciolata café et chocolat (gâteau sur une base de crumble)
- Cassata al forno





## BOX CADEAUX

### 🇮🇹 PANIERS GOURMANDS 100 % ITALIENS 🇮🇹

Offrez un voyage au cœur de l'Italie avec nos paniers cadeaux composés de produits authentiques, rigoureusement sélectionnés aux quatre coins du pays.

**Mini panettone**  
**Autour de la truffe et du chocolat**  
**Huile d'olive**  
**Pâtes artisanales**  
**Vin & Pétillant**  
**Liqueur ...**

## EN OPTIONS

- Livraison dans toutes la france
- Packaging personnalisable
- **PARTICULIER**
- **CSE**
- **ANNIVERSAIRE**
- **CADEAUX CLIENTS**





# GALERIE PHOTOS





**LA DOLCE VITA AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS !**



**L'ITALIE S'INVITE À VOTRE TABLE  
BUON CIBO ET UNE AMBIANCE INOUBLIABLE !**

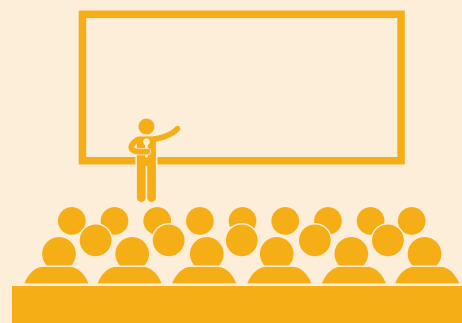
**MANGIA FORTE**

📍 71 avenue de verdun 69570 DARDILLY

🌐 [www.mangiaforte.fr](http://www.mangiaforte.fr)

✉ [contact@mangiaforte.fr](mailto:contact@mangiaforte.fr)

☎ 06 24 02 40 81



**CONTACT**