



MENU TRAITEUR DES FÊTES

APÉRITIF

MINI ARANCINI 2,9 € pièce

- Courge, truffe, gorgonzola
- Encre de seiche, tomate , fruits de mer, fromage
- Boeuf, porc, petit pois, mozzarella

BOX 4 : 10,50 € / BOX 8 : 20 €

MINI FOCACCIA 2,2 € pièce

- Mousse mortadelle tomate séchée
- Crème de tallegio, jambon, tomate séchées
- Pesto de courge , scamorza fumée, roquette
- Ricotta au pesto rosso, thon, oeuf, olive noire, anchois

BOX 10 : 20 € / BOX 20 : 40 €



ENTRÉES (7,90 € la part)

Buchette tramezzino speck, fromage, noix

Buchette tramezzino saumon, chèvre, aneth, citron vert

Vitello Tonnato

Salade de poulpe à la sicilienne



PLATS (18,90€ la part)

- Lasagne de la mer (crevette, moule, saumon), poireaux, mozzarella
- Calamar farcie à l'amalfiatine, sauce tomate *
(olive noire, pomme de terre, courgette, câpres, persil)
- Cannelloni courge, chèvre, champignon, sauce truffe
- Cotecchino (saucisse), lentille, petit légume
- Sauté de chevreuil, réduction de vin rouge et chocolat noir *



*ACCOMPAGNEMENTS

Légumes d'hiver poêlée OU semoule OU tagliatelle fraîche
OU purée de pomme de terre et patate douce



DESSERTS (6,00 € la part)

Tiramisu 31,00 € / KG

Tiramisu crème de marron 34,00 € / KG

Cheesecake aux 3 chocolats



Tarte aux fruits, crème pâtissière, génoise, rhum et noisette

Disponible en format individuel ou plat à partager



MENU : ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 31,50 € / PERS

TOUS LES 4 MENUS COMMANDÉS (E,P,D)



UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE NERO D'AVOLA OFFERT





LA SÉLECTION DES FÊTES



TRAITEUR AU POIDS

Baccala mantecato (brandade de morue) 59,50 € kg

Olive all ascolana (farci à la viande) 46,50 € kg

Saumon gravlax pantesque (capres, fenouil...) 60,00 € kg

Espadon fumée 66,00 € kg

PLATEAU DE FROMAGE

Assortiment de fromage 7,50 € / personne

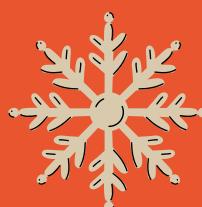
(tallegio, pecorino truffe, gorgonzola, tomme de chèvre au thym)

GOURMANDISE / MIGNARDISE

Mini cannoli ricotta fleur d'oranger éclat d'amande 1,90 pièce

Nougat glacé 38,90 € kg

Biscuit amande 28,50 € kg



SUR COMMANDE