



LA DOLCE VITA AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS



COCKTAILS, RÉCEPTIONS, BUFFETS ...



PARTICULIERS ET ENTREPRISES

71 avenue de verdun 69570 DARDILLY

www.mangiaforte.fr

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.



A PROPOS DE NOUS



**DES RACINES ITALIENNES,
UNE AVENTURE LYONNAISE**

NOTRE CONCEPT

MANGIA FORTE EN DIRECT DES

PRODUCTEURS

Mangia Forte est un concept autour de la food italienne authentique, basé sur le fait maison et le respect des traditions culinaires italiennes.

Chaque jour, nous cuisinons des recettes emblématiques de l'Italie, revisitées pour la street food : piadines , arancini , lasagnes , antipasti et spécialités régionales.

Des plats gourmands, conviviaux et faciles à déguster, parfaitement adaptés à un festival de street food.

Nous importons nous-mêmes l'ensemble de nos charcuteries, fromages et produits secs afin de garantir des saveurs authentiques et une qualité irréprochable.

Tous nos produits sont fabriqués et cuisinés dans notre laboratoire situé à Dardilly.

Notre cuisine évolue au fil des saisons, avec des recettes renouvelées régulièrement, pour offrir au public un véritable voyage culinaire, de l'Italie jusqu'à la Sicile.



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

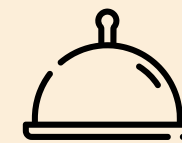


Mini arancini / tramezzini ou focaccia



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

Bar à tiramisu et cannoli

Topping au choix

À PARTIR DE 10 PERSONNES

STAND PLANCHA ou BBQ



BROCHETTE MAISON POULET, BOEUF, VEAU MARINADE AU CHOIX

- citron , herbes de provence
 - miel moutarde
 - facon BBQ
 - orientale
 - pantesque
-
- Saucisse au fenouil
 - Fiorentina (T-BONE race Chianina)

POISSON

- Crevette à l'ail et au persil
- Pavés de saumon citron-aneth
- Espadon

À PARTIR DE 10 PERSONNES





Mini arancini (90g)

- Al buro (jambon, mozzarella)
- Al Ragù (boeuf, porc, petit pois, mozzarella)
- Gorgonzola champignon
- Courge truffe gorgonzola
- Légumes de saisons, tomate et mozzarella



Mini focaccia / Piadine

- 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
- Truite fumée, crème d'avocat, sauce yaourt

Number cake salé



Base :

- Sablé parmesan
- Cake olive tomate séchée

Topping :

- Charcuterie
- Fromage
- Raisins secs
- Noisette concassées
- Amande concassées
- Tuite fumée
- Légume à l'huile (artichaut confis , olive, pointe asperge , poivrons, tomate séchée)

Garniture :

- Mousse de mortadelle
- Crème de poivron
- Mousse de ricotta et mascarpone origan
- Crème avocat
- Crème chèvre , pesto



Number cake sucré



Base :

- Génoise
- Génoise chocolat

Topping :

- Fruits rouges
- Éclat de cannoli
- Éclat de chocolat
- Fleur décorative
- Baiocchi
- Brisure de cookie
- ...

Garniture :

- Ganache chocolat
- Ganache monté vanille
- Crème pistache
- Crème noisette
- Crème citron

Personnalisation :

- Lettre en chocolat noir





BOUCHÉES COCKTAIL

- Involtini poivrons thon ricotta
- Brochette caprese tomate cerise et bille de mozzarella
- Roulé de courgette, speck, et robiola (fromage)
- Tomate farcie thon ricotta olive
- Mini frittata(omelette) champignons, épinards, jambon 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, base biscuit secs
- Croquette thon ricotta olive
- Muffins de polenta , mousse de mortadelle et ricotta
- Truffe salée au fromage (gorgonzola, parmesan, ricotta), graine pavot
- Muffins polenta, mousse de mortadelle et ricotta
- Caponata sicilienne (aubergine, câpres, celeri, 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 moelleux à l'huile d'olive, épinard, tomate séchées , féta
- Tiramisu salé tomate pesto biscuits secs
- Muffins salé parmesan , pancetta, tomate séché, crème aneth
- Olive al'ascolana farcie à la viande
- Brochette truffe au fromage, pistache, olive, jambon cru
- Toast tartinade de légume, olive et ricotta séchée



**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)
- Brownie mendiant au noisette, noix, pistache
- Macaron (tiramisu, pistache, noisette, framboise, amande)
- Saucisson au chocolat
- Truffe amaretti et chocolat
- Madeleine crémeux citron
- Muffins myrtille et citron, crumble à la cannelle
- Financier fraise



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**
(orange sanguine, citron, gasosa)
- **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 75CL
- Lambrusco rouge
- Vin rouge nero favola 75CL
- Vin blanc grillé 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
- SELON DISPONIBILITÉ DU MOMENT

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**





ATELIER CUISINE ITALIENNE EN GROUPE

Un matin , une après midi

Un thème de la gastronomie italienne à chaque session

Tablier fourni

Fiche recette remise à chaque participant

Dégustation sur place ou production à emporter



BON CADEAU A OFFRIR

- PARTICULIER
- CSE
- ANNIVERSAIRE
- CADEAUX CLIENTS
- A PARTIR DE 10 ANS



LA DOLCE VITA AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS !

ANIMATIONS

BLIND TEST / KARAOKÉ

DJ SET



NOS PARTENAIRES

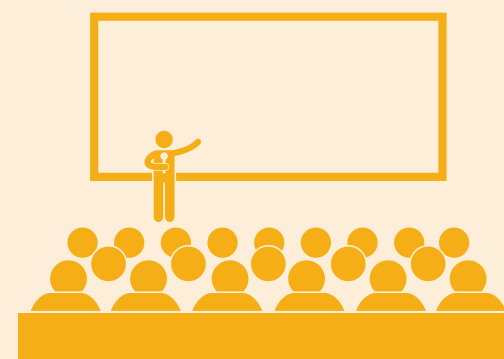
QUELLE QUE SOIT L'OCCASION



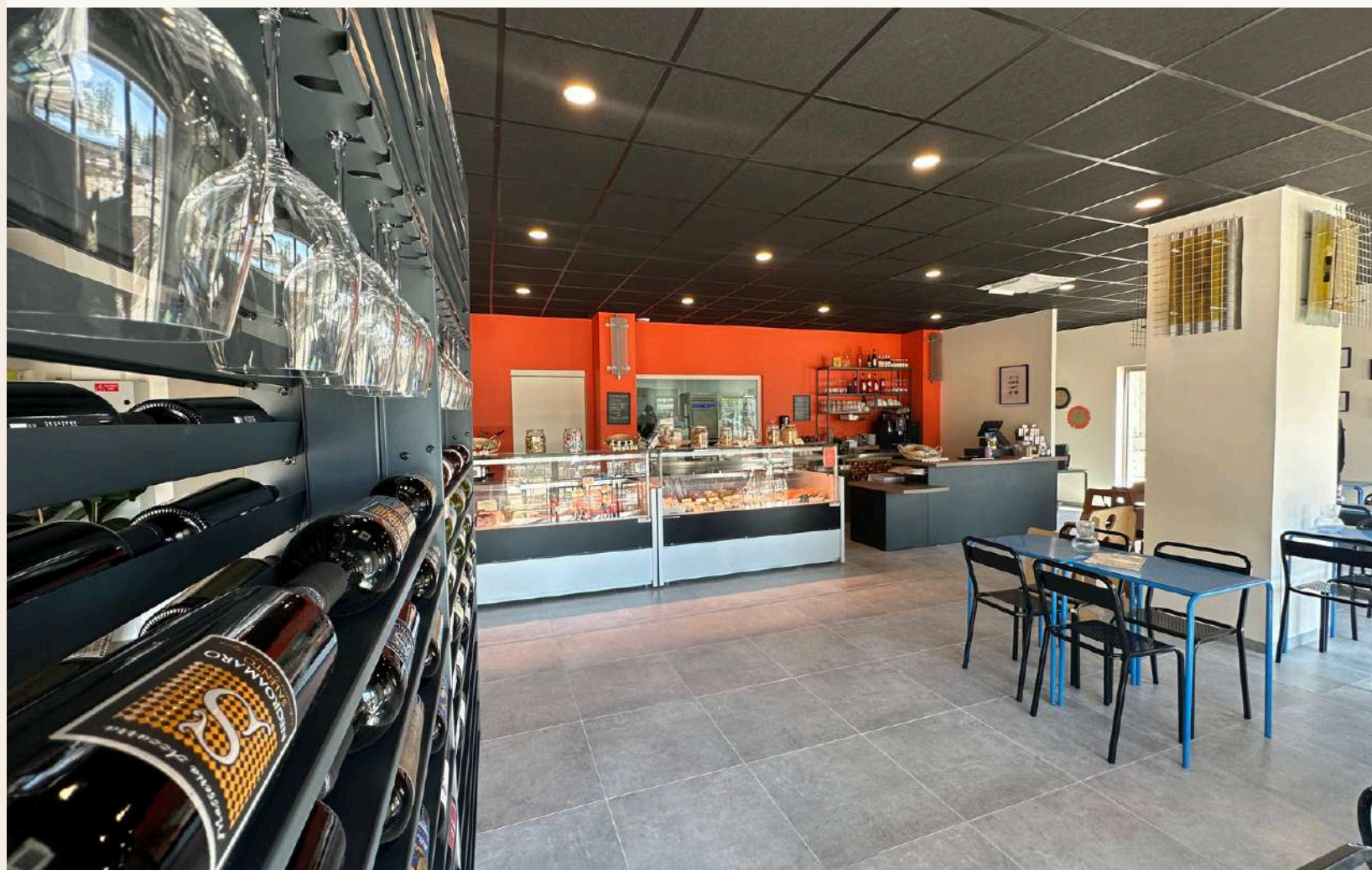
**BRUNCH
PETIT DÉJEUNER
COCKTAIL
REPAS À L'ASSIETTE
PLATEAU REPAS
ANIMATIONS CULINAIRE
BOX CADEAUX**



**RÉUNION & SÉMINAIRE
COCKTAIL
AFTERWORK
ANNIVERSAIRE
ÉVÈNEMENT DE FIN D'ANNÉE
BAPTÊME
VERNISSAGE
EVJF
MARIAGE
POT DE DÉPART**



GALERIE PHOTOS



LA DOLCE VITA AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS !




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

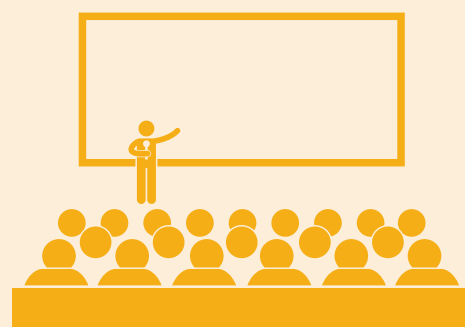
MANGIA FORTE

 71 avenue de verdun 69570 DARDILLY

 www.mangiaforte.fr

 contact@mangiaforte.fr

 06 24 02 40 81



CONTACT