



A TAVOLA

Traiteur & plats à emporter

Une sélection de préparations inspirées de la cuisine italienne, imaginées pour vos événements. Tout est pensé pour être simplement disposé et dégusté.

Bouchées salées

Aspic à la mastika & panna cotta de chèvre

Panna cotta au fromage de chèvre, surmontée d'une gelée à la mastika et au raisin.

Bigné, mousse de mortadelle & pistache

Bigné garni d'une mousse de mortadelle et parsemé de pistaches concassées.

Cannoli rustici au brocoli & saucisse italienne

Cannoli de pâte feuilletée garni de brocoli et de saucisse italienne.

Cubotti de frittata aux légumes

Petites omelettes aux légumes, découpées en cubes.

Dacquoise aux noix & gorgonzola Végétarien

Dacquoise salée aux noix, garnie d'une préparation au gorgonzola.

Diamantini salés au sésame noir Végétarien

Petits biscuits salés friables au sésame noir.

Fagottini de poivron rôti, robiola & dattes Végétarien

Poivron rôti, robiola et dattes, réunis en petits fagottini.

Gelées de légumes Végétarien

Gelées de légumes servies en brochette.

Mignon de panna acida & tartare de saumon Poisson

Petite base de panna acida surmontée d'un tartare de saumon.

Panna cotta au thon & gelée de tomate fraîche Poisson

Panna cotta salée au thon, surmontée d'une gelée de tomate fraîche.

Petit verre de pappa col pomodoro

Sarde a beccafico Poisson

Sardine roulée autour d'une garniture aux raisins secs, pignons de pin et pecorino.

Savarin de viande crue à la truffe

viande crue préparée et servie avec des éclats de truffe.

Suppli Végétarien

Boule de riz et fromage, panée, à régénérer au four.

Trancetti de tiramisu aux fromages

Petites portions de tiramisu salé aux fromages.

Bouchées sucrées

Petit verre de crème pâtissière & coulis de framboise

Petit verre de mousse au chocolat & myrtille

Petit verre de panna cotta au caramel salé

Plats froids

Carpaccio di polpo, insalata di finocchi, arance e olive

Gnocchi alla romana con funghi trifolati

Insalata di farro con cubetti di frittata e verdure

Pasta fredda ricotta, pomodorini e basilico

Pesce spada alla mediterranea

Espadon cuit sous vide, olives et câpres.

Salmone gravlax affumicato a freddo, insalatina di mango, sedano e panna acida

Straccetti di vitella con funghi porcini *

Uova in trippa, menta, pecorino e pepe nero

Vitello tonnato

veau cuit sous vide, sauce au thon, câpres et anchois.

Plats chauds

Medaglioni di filetto di maiale sous vide, gin, ginepro e mirto

Filetto di salmone marinato al caffè, in crosta di sesamo bianco e nero

Gnocco alla romana gratinato, fonduta di Pecorino DOP, guanciale croccante e tuorlo d'uovo

Tortelli au potiron, fondue de taleggio, écaillés d'amandes et amaretti

Tortelli ricotta & épinard, ragù de viande et parmesan

* Produit surgelé.

Formules & tarifs

Réservations à partir de 5 personnes et jusqu'à 70 personnes.

Quelle que soit la formule choisie, vous pouvez l'accompagner de **1, 2 ou 3 plats chauds** ou froids.

Les bouchées et les plats sont à choisir parmi notre sélection. La composition peut être adaptée selon vos envies et les besoins de votre réception.

Formule 5 5 bouchées salées / sucrées par personne	20 € / pers.
Formule 6 6 bouchées salées / sucrées par personne	23 € / pers.
Formule 7 7 bouchées salées / sucrées par personne	26 € / pers.
1 plat par personne	+ 7 € / pers.
2 plats par personne	+ 13 € / pers.
3 plats par personne	+ 18 € / pers.

Commandes & livraison

Retrait

Retrait gratuit, sur rendez-vous.

Livraison à Bruxelles

Commande minimum	100,00 €
Frais de livraison	10,00 €
Livraison offerte dès	200,00 €

À savoir

Certaines préparations étant réalisées artisanalement en petites quantités, un délai de précommande peut être nécessaire selon les disponibilités.

Pour les commandes de groupe, les événements privés ou toute demande particulière, contactez-moi directement.

