

# Alessandro Traiteur

## Menu Giro Pizza

15 € par personne

Assortiment de pizzas préparées et cuites sur place

Animation idéale pour vos événements de plein air : anniversaires, garden party, lunch de lendemain de noces...

Exemples :

- Les classiques : Margherita, Regina, Thon, 5 fromages, Végétarienne, Pepperoni...
- Les spécialités : Bufala, Asperges et mascarpone, 4 salami, Chèvre et miel...



# Alessandro Traiteur

## Menu à 35 €

### 4 pièces cocktails

Brochette de tomate et mozzarella

Bruschetta tomate, ail et parmesan

Flan de légumes

Panier de parmesan et ratatouille napolitaine



### Entrée

Vitello tonnato : carpaccio de veau mi-cuit, sauce au thon et aux câpres



### Plat

Osso Bucco à la napolitaine, servi avec des champignons poêlés et un risotto à la milanaise (safran et parmesan)



### Dessert

Tiramisu

# Alessandro Traiteur

## Menu à 55 € - côté mer

### 5 pièces cocktail

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Mini arancini

Julienne de bresaola et asperges vertes

Sushi napolitain : mise en bouche de saumon, mozzarella & vinaigre balsamique

Flan de légumes



### Entrée

Carpaccio d'espadon



### Plat

Calamars farcis aux légumes de Georgio



### Fromages

Gorgonzola, Parmigiano Reggiano et Mozzarella du bufala,

accompagnés de fruits secs et confitures



### Dessert

Mousse au chocolat à la fève tonka

# Alessandro Traiteur

## Menu à 55 € - côté terre

### 5 pièces cocktail

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Mini arancini

Julienne de bresaola et asperges vertes

Sushi napolitain : mise en bouche de saumon, mozzarella & vinaigre balsamique

Flan de légumes



### Entrée

Velouté de pois chiches, roulé d'escalope de veau croquant (involtini)



### Plat

Lasagne et sanglier et aux cèpes

### Fromages

Gorgonzola, Parmigiano Reggiano et Mozzarella du bufala,

accompagnés de fruits secs et confitures



### Dessert

Mousse au chocolat à la fève tonka

# Alessandro Traiteur

## Menu à 70 € - côté mer

### 5 Pièces cocktails

Paniers de parmesan, ratatouille à la napolitaine

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Vitello tonnato (carpaccio de veau mi-cuit, sauce au thon et aux câpres)

Flan de légume de saison

Roulé de moules et courgettes, eau de tomate et pastis



### Mise en bouche

Huîtres, caviar de saumon et brunoise de pomme verte



### Entrée

Mille-feuille de poulpe rôti, pommes de terre blanches et rouges, sauce verte



### Plat

Turbot au beurre et romarin, scarole braisée, raisin et pignons de pin



### Dessert

Mille-feuille d'ananas, chocolat blanc et noix de coco fraîche, coulis de fruits rouges

# Alessandro Traiteur

## Menu à 70 € - côté terre

### 5 Pièces cocktails

Paniers de parmesan, ratatouille à la napolitaine

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Vitello tonnato (carpaccio de veau mi-cuit, sauce au thon et aux câpres)

Flan de légume de saison

Roulé de moules et courgettes, eau de tomate et pastis



### Mise en bouche

Foie gras maison et friarelli (fleurs de brocoli)



### Entrée

Carpaccio de bœuf, truffe et champignons sauvages



### Plat (selon la saison)

Lasagne bolognese blanche et artichauts

OU côte de veau, sauce à la truffe, purée de céleri rave et légumes croquants



### Dessert

Rocco baba au limoncello, chocolat et chantilly

# Alessandro Traiteur

## Menu à 90 € - côté mer

### 10 pièces cocktail

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Sushi napolitain : mise en bouche de saumon, mozzarella & vinaigre balsamique

Salade de bulots au fenouil et aux fruits de la passion

Mini arancini

Tartare de bœuf et courgettes marinées

Gaspacho et stracciatella

Roulé de moules et courgettes, eau de tomate et pastis

Riso venere, crevette et légumes

Raviole de bresaola et ricotta

Panier de parmesan et ratatouille napolitaine



### Entrée

Tarte fine à la confiture de tomate et aux sardines farcies à la ricotta et au citron



### Plat

Lotte bardée au gratin, caviar d'aubergine et fleur de courgette



### Entremet

Millefeuille poire, gorgonzola, menthe, amende et miel



### Dessert

Délice au citron

# Alessandro Traiteur

## Menu à 90 € - côté terre

### 10 pièces cocktail

Gambas, poitrine fumée et crème de pois chiches

Sushi napolitain : mise en bouche de saumon, mozzarella & vinaigre balsamique

Salade de bulots au fenouil et aux fruits de la passion

Mini arancini

Tartare de bœuf et courgettes marinées

Gaspacho et stracciatella

Roulé de moules et courgettes, eau de tomate et pastis

Riso venere, crevette et légumes

Raviole de bresaola et ricotta

Panier de parmesan et ratatouille napolitaine



### Entrée

Caille farcie au pot



### Plat

Tournedos de veau, gratiné aux pistaches, sur un fond de veau à la truffe, châtaignes confites ou légumes croquants



### Entremet

Millefeuille poire, gorgonzola, menthe, amende et miel



### Dessert

Délice au citron



# Alessandro Traiteur

## Brunch – 40 €

### **Sel et poivre**

Petits flans de légumes

Sushi napolitain : mise en bouche de saumon, mozzarella & vinaigre balsamique

Bruschetta tomate & parmesan

Mini fougasse à la mortadelle

Millefeuille poire & gorgonzola

Vitello tonnato : carpaccio de veau mi-cuit, sauce au thon et aux câpres

Jambon de parme & figues

Antipasti à l'italienne (légumes marinés)

Salade feta & pastèque



### **Sucre**

Verrines de tiramisu, de panna cotta

Yaourts, fromages, lait frais

Fruits et légumes frais de Georgio, proposés avec un extracteur de jus

Pains et viennoiseries



Café et assortiments de thés

# Alessandro Traiteur

## Pour varier les plaisirs...

### Entrées

Fricassée d'artichauts au parmesan

Salade tiède de fruits de mer

Tartare de thon et salade d'asperges vertes

Emincé de cèpes et pecorino

Carpaccio de Saint-Jacques et fleurs de courgette

Poulpe grillé et purée de pois chiches

Millefeuille d'aubergines (parmiggiana)

Fleurs de courgette farcies à la ricotta, menthe et amandes

Roulé d'espadon, julienne de légumes gratinée



### Plats

Tagliatelles au ragout de sanglier et aux légumes

Tagliatelles à l'encre de seiche et tagliatelles de seiche, julienne de légumes

Spaghetti aux palourdes et poutargue de thon

Tomates farcies, polenta et mini poulpe (moscardino)

Artichaut à la romaine et fondue de pecorino

Ravioles maison à la queue de bœuf braisée

Ragout de canard et ses gnocchis

Lasagnes radicchio (trévise) gorgonzola

Selle de biche et polenta au vin rouge

Boulettes asperges et veau

Venez rencontrer notre chef pour un devis personnalisé !