

COCKTAILS

A PARTIR DE 50 CONVIVES



LESCINQSAVEURSTRAITEUR

ANIMATIONS FROIDES

TTC

Découpe au trancheur manuel (100g)

8,50€

Assortiment de charcuterie italienne haute gamme + gressins & Focaccia

Bar à mozzarella (80-100g)

6,90€

- Mozzarella classique ou fumée (selon saison)
- Condiments & sauces : Roquette, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, tomates séchées, pesto au basilic, pignons de pins...
- Focaccia & gressins

Buffet à Bruschetta (70/80g)

4€

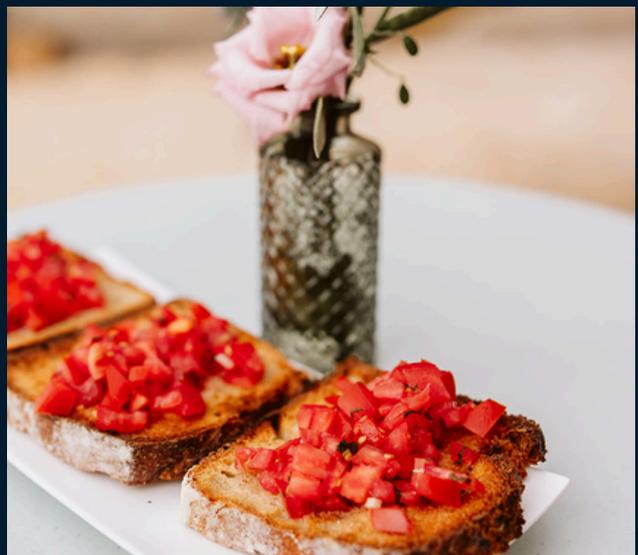
Tartine de 8 à 10cm à tartiner avec 3 garnitures AU CHOIX :

- Crème de poivrons
- Crème d'artichauts
- Houmous d'aubergines
- Crème cèpes et truffe
- Crème de tomates séchées
- Crème d'olive verts et basilic

Tartare ou Carpaccio minute (50g)

7,95€

AU CHOIX : Daurade - saumon fumé - Saint Jacques - Boeuf dressé sur un nid de roquette et son sablé de parmesan assaisonné d'une huile citronnée au vinaigre balsamique



ANIMATIONS CHAUDES

TTC

Anrancini

2,80€

- Riz safrané, jambon blanc & mozzarella
- Cèpes & truffe, mozzarella 
- Bolognaise & petits pois (recette originale)

Focaccia (10x10cm)

5,50€

Garnitures suivantes AU CHOIX :

- Légumes grillées 
- Mozzarella & charcuterie
- Pesto, tomates & roquette 

Raviole en sauce (50g)

7,95€

Des recettes de saison à la demande

- Viande : crème de parmesan & saucisson à la truffe, fromage & speck..
- Poisson : Langoustine & safran, gambas & saucisson pimenté...
- Végétarienne : Gorgonzola & noix, ricotta cèpes & truffe .. 

Pâte en meule de parseman (100g)

7,95€

Sauce aux choix :

- Cèpes & truffes 
- Bolognaises
- Pesto au basilic 
- Carbonara (hors meule)

Risotto en meule de parseman (100g)

7,95€

Sauce aux choix :

- Cèpes & truffe 
- Truffe & crème de Brie de Meaux (hors meule) 
- Citronné au parmesan 
- Gambas safranées & sa bisque (hors meule)

Pinsa Romana Show (1/4)

4,50€

- Mozzarella di bufala, roquette, Spianata picante
- Stracciatella, crème de cèpes & truffe 
- Formaggi... 



Caroline

06.98.01.94.40 caroline@les5saveurs.fr