

TRATTORIA - GASTRONOMIE ITALIENNE
Vos évènements destination l'Italie des années 50'

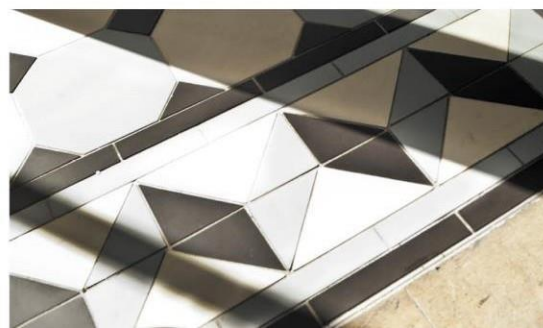


À L'ITALIENNE

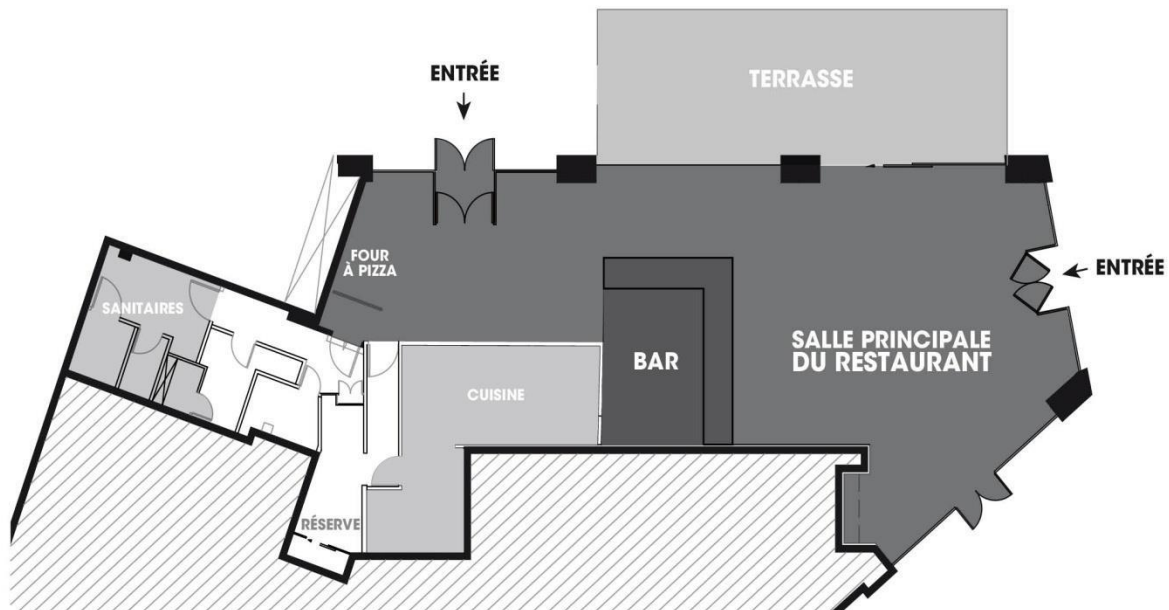
Volfoni, c'est l'Italie des années 50', mêlée au Paris du 21^{ème} siècle. Le four à pizza et les photos argentiques noires et blanches réchauffent la salle aux accents de "loft Little Italy".

Dans la salle aux larges baies vitrées, le mobilier rétro se marie aux murs de briques, marbre de Carrare, papier peint aux motifs géométriques et luminaires des années 60'.

Privatisable entièrement ou en partie, le restaurant Volfoni peut accueillir jusqu'à 200 personnes en cocktail.



PLAN



RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

Mise en place	Le restaurant 150m ²	Salle principale	La Terrasse	Terrasse VIP
Dîner	200	120	80	20
Cocktail	200	120	80	20



LE MENU TRATTORIA

31,16€ HT / 35,00€ TTC PAR PERSONNE

Entrées

Prosciutto al tartufo
Straciatella
Antipasti di verdure

Plats

(Nos pâtes)

Linguine all' arabiata

Tomates cerise, basilic, ail, sauce arrabiata, huile d'olive, Parmigiano 24 mois

Polpette di Manzo

*Linguine, boulettes de bœuf mijotées, sauce tomate,
Parmigiano 24 mois, basilic*

Pizza

Regina : Jambon, Mozzarella, champignons de Paris, olives, sauce tomate

Desserts

Trio de mini desserts (Café gourmand sans café)

Tarte au citron meringuée

Panzerotti aux pommes

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

FORFAIT CAVE 1 – base 1/4 par personne

Café, Thé, Infusion

NOS MENUS



LE MENU RISTORANTE

43,62€ HT / 49,00€ TTC PAR PERSONNE

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Planche italiana (1 planche pour 4)

Calamars alla romana

Pizzette verdure mascarpone

Plats

Scalopina di Parma

Suprême de poulet, Jambon de Prame 20 mois, mozzarella gratinée, sauce tomate

Risotto al tartufo

Daurade al cuori eduli

Filet de Daurade aux coques déglacées au vin blanc et son tian de légumes

Desserts

Tiramisu Dello chef

Crumble aux pommes creme glacee vanille

Torciglioni alla nutella solo

Torsades feuilletées servie avec du Nutella

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne

Café, Thé, Infusion



LES BOISSONS

Forfaits

FORFAIT CAVE 1 – base 1/4 par personne 5.83€ HT / 7€ TTC

Blanc: Chardonnay IGP D'OC

Rouge: Montepulciano

FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne 7.50€ HT / 9€ TTC

Blanc: Chardonnay IGP D'OC

Rouge: Montepulciano



VOTRE COCKTAIL 18 PIÈCES 53,41€ HT / 60€ TTC PAR PERSONNE

APERITIF

1 Coupe de Prosecco

MISE EN BOUCHE

Tartare aux saveurs d'antipasti et mozzarella di
Buffalone
Pain à l'ail, tomates marinées, jambon de Parme,
pesto et huile d'olive
Croustillant de crevettes et basilic
Verrine de saumon, crème au citron confit
Verrine de Panna Cotta, Gorgonzola, tartare de
tomate, basilic

MINIS PLATS CHAUDS

Noix de St-Jacques rôties, tapenade olive, dès de
tomates, basilic
Pâtes à la crème de truffe et parmesan
Brochette de poulet mariné, pané au parmesan
Risotto arborio, filet de cabillaud sauce marsala
Mini burger à l'italienne

PIZZAS A PARTAGER

Les Pizzas rosso

BRESAOLINA Sauce tomate, Bresaola punta d'Anca, mozza cossette,
roquette, parmesan
FORMAGGI Gorgonzola, Povolone, Mozzarella, Pecorino
VEGETARINA Légumes antipasti, Olives, Parmesan, Mozzarella,
roquette MARGHERITA Mozzarella, Sauce tomate, Basilic
REGINA Jambon, Mozzarella, Champignons de Paris

DOUCEURS SUCREES

Mini cake à la mascarpone, coulis framboise
Mini tiramisu classique à l'Amareto
Mini Pana Cotta Poire Caramel beurre salé
Mini mousse au chocolat, Gianduja
Mini tiramisu pistache spéculos

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)
FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne
Café



LES BOISSONS

Forfaits

FORFAIT CAVE 1 – base 1/3 par personne 5.83€ HT / 7€ TTC

Blanc : Chardonnay IGP d'OC Ligne B

Rouge : Montepulciano

FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne 7.50€ HT / 9€ TTC

Blanc : Orvieto

Rouge : Bardolino DOC Carlo Damiani

FORFAIT CAVE 3 – base 1/3 par personne 10.83€ HT / 13€ TTC

Blanc : Pinot Grigio Garda DOC Le Calderare (Vénétie)

Rouge : Valpolicella Superior, Zenato (Vénétie)



LES APÉRITIFS

Mojito	8.33€HT / 10€TTC
Cocktail de fruits – Sans alcool	5.43€HT / 6.5€TTC
Spritz	6.68€HT / 8€TTC
Coupe de Proceso	5€HT/ 6€TTC

LES CHAMPAGNES

	La coupe	La Bouteille Jacquart
Mosaïque Brut	10€TTC	70€TTC
Jacquart Mosaïque Rosé	11€TTC	80€TTC
Piper Heidsieck Brut	12€TTC	85€TTC

Droit de bouchon (par bouteille ouverte de 75cl) 8,33€HT/10,00€TTC



VOLFONI

Trattoria Pisse



22,25€ HT / 25,00€ TTC PAR PERSONNE
(Disponible tous les jours de 17h à 21h maximum)

Notre planche VOLFONI / 3 personnes

Planche Volfoni

(Calamars à la romaine, burrata frit, polenta parmesan romarin, crème mascarpone, parmesan à la truffe d'été, sauce tartare)

OU

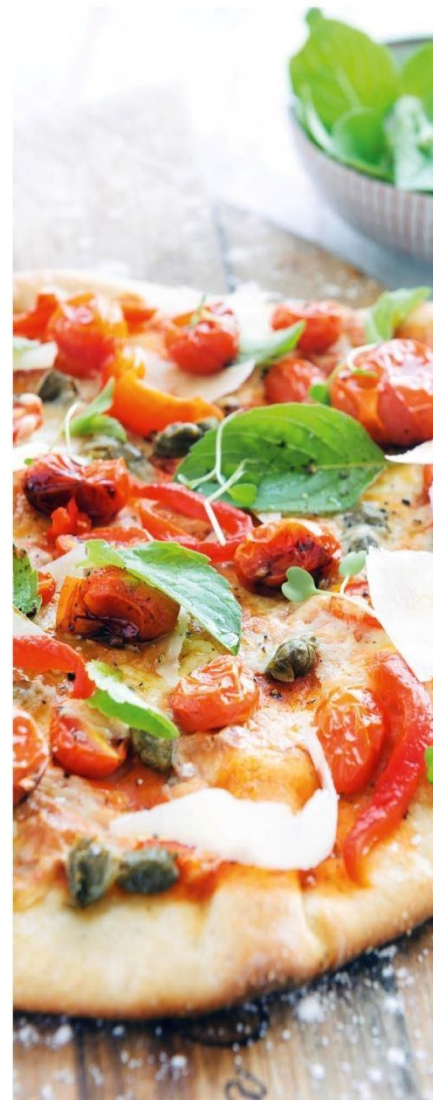
Planche Mixte

(Charcuterie italienne et fromages)

Une pizza Al Taglio / 3 personnes

2 Boissons au choix

*Bière blonde Stella 33cl, verre de vin Bardolino DOC,
ou Mojito ou Spritz ou soft*



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Aurore Durieux

01 40 58 89 44

evenement@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00

14/16 bd de la République – 92100 Boulogne Billancourt

Parking à proximité : "Point du jour"

M° Porte de Saint Cloud – T2 IssyVal de Seine



bertrandrestauration