

**TRATTORIA - GASTRONOMIE ITALIENNE**

**Vos évènements destination l'Italie des années 50'**



## À L'ITALIENNE

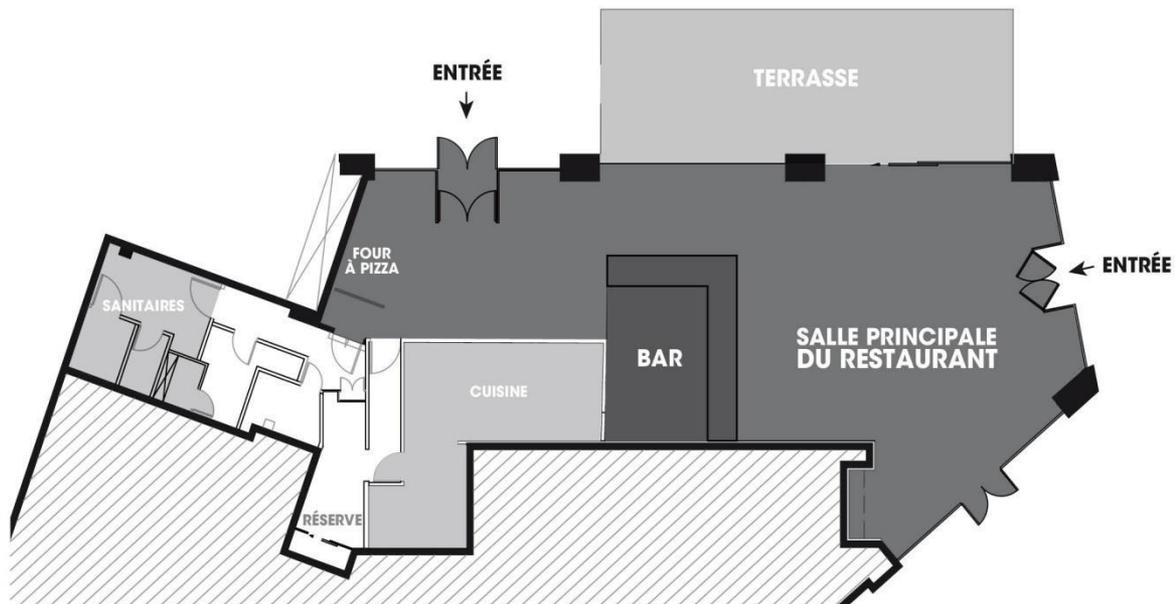
Volfoni, c'est l'Italie des années 50', mêlée au Paris du 21<sup>ème</sup> siècle. Le four à pizza et les photos argentiques noires et blanches réchauffent la salle aux accents de "loft Little Italy".

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 <sup>2</sup>	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





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](mailto: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