



**VOTRE
ÉVÉNEMENT AU
VOLFONI**

-

PRÉSENTATION

Idéalement situé aux portes de Paris, à Boulogne-Billancourt, Volfoni vous ouvre ses portes tous les jours pour l'organisation de vos événements. Vous pourrez déguster des mets typiquement italiens élaborés à base de produits frais de grande qualité. Les amateurs de cuisine italienne voyageront en méditerranée le temps d'un repas.

Avec son style mêlant vintage des années 50 et Loft contemporain, on trouvera au Volfoni du mobilier rétro, de la verdure et de grandes baies vitrées. La terrasse végétalisée, couverte et chauffée en hiver, ajoute du charme et de la lumière au restaurant.



INFORMATIONS

ADRESSE

14/16 bd de la République
92 100 Boulogne Billancourt
Parking à Proximité : « Point du Jour »
M° Porte de Saint Cloud
T2 Issy Val de Seine

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00
pour le déjeuner et le dîner.
En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Le restaurant Volfoni peut être privatisé entièrement ou partiellement :

SALLE PRINCIPALE

La décoration type loft de la salle du restaurant conjugée à une ambiance tamisée rendent ce lieu chic totalement modulable pour vos événements. Disposant d'un équipement son, lumière et vidéo projecteur, vous pouvez privatiser l'établissement tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

TERRASSE

Couverte et chauffée, la terrasse constitue un véritable havre de paix, propice à la détente. Elle peut être privatisée pour différents besoins : After work, cocktail, soirée à thème.

Laissez-vous porter, la Dolce Vita est là !



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

RESTAURANT
150M²

220
DÎNER ASSIS

-

220
COCKTAIL

SALLE PRINCIPALE

120
DÎNER ASSIS

-

120
COCKTAIL

TERRASSE

100
DÎNER ASSIS

-

100
COCKTAIL

TERRASSE VIP

25
DÎNER ASSIS

-

40
COCKTAIL



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

Apéritif

1 Coupe de Prosecco

Buffet salé (14 pièces par personne)

MISE EN BOUCHE

Tartare aux saveurs d'antipasti et mozzarella di Buffalona
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

MINS PLATS CHAUDS

Pâtes à la crème de truffe et parmesan
Brochette de poulet mariné, pané au parmesan
Risotto arborio, filet de cabillaud sauce marsala

PIZZAS A PARTAGER

Les pizzas rosso
PEPERONCINO, Saucisse Piquante, Venticina, Mozzarella
FORMAGGI, Gorgonzola, Povolone, Mozzarella, Pecorino
VEGETARINA, Légumes antipasti, Olives, Parmesan, Mozzarella, Roquette
MARGHERITA, Mozzarella, Sauce tomate, Basilic
REGINA, Jambon, Mozzarella, Champignons de Paris

Buffet dessert (4 pièces par personne)

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

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)
Rouge : Piemonte Barbera Doc Vistamonte / 1 pour 4 personnes
Ou Blanc : Pinot Grigio Venezia / 1 pour 4 personnes
Café



LE MENU TRATTORIA

27,05€ HT / 30,00€ TTC

Entrées

Légumes marinés à l'italienne

Ou **Pizza Margherita Al Taglio à partager**

Ou **Stracciatella** servie avec des petits pains chauds italiens

Plats

Risotto Funghi

Champignons de Paris et pleurotes, crème de cèpes

OU **Polpette de bœuf**

Boulettes de bœuf mijotées à feu doux, sauce tomate, parmigiano

OU **Pizza Parma**

Jambon de parme, provolone, roquette, basilic

Desserts

Pana Cotta Poire Caramel beurre salé

OU **Assortiment de mignardises italiennes**

OU **Tarte au citron meringuée**

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

Rouge : Piemonte Barbera Doc Vistamonte / 1 pour 5 personnes

OU Blanc : Pinot Grigio Venezia / 1 pour 5 personnes

Café, Thé, Infusion



LE MENU VOLFONI 34,77€ HT / 39,00€ TTC

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Burrata à la truffe d'été

Ou **Calamars à la romaine**

Ou **Bruschetta Hivernale à partager** - Stracciatella, champignons de paris et pleurotes

Plats

Suprême de volaille

Risotto puntalette, crème Marsala, champignons

OU **Rigatoni al tartufo**

Crème de champignons à la truffe d'été

OU **Lasagne Bolognese**

Stracciatella, bœuf mijoté, parmesan, sauce tomate

Desserts

Fondant au chocolat, glace mascarpone, amandes caramélisées

OU **Tiramisu Traditionnel**

OU **Cheesecake citron vert**

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

Rouge : Piemonte Barbera Doc Vistamonte / 1 pour 4 personnes

OU Blanc : Pinot Grigio Venezia / 1 pour 4 personnes

Café, Thé, Infusion



FORMULE AFTERWORK
17,42€ HT / 20,00€ TTC

Planche Volfoni / 3 personnes

(Speck, Bresaola Punta d'Anca, Jambon de Parme, Pecorino, Stracciatella, Caciotta al peperoncino)

+

Une Pizza Al Taglio / 3 personnes

+

2 Boissons au choix parmi :

50 cl de bière Porette
OU Aperol Spritz
OU Cocktails sans alcool



LES BOISSONS

FORFAITS

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

Blanc : Pinot Grigio Venezia IGT Costa Al Sole Inzolia
Rouge : Piemonte Barbera DOC Vistamonte

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

Blanc : Soave Classico DOC Montecampo
Rouge : Chianti DOCG Borgo Sanleo

FORFAIT CAVE 3 – base 1/3 par personne 10,83€ HT / 13€TTC

Blanc : Soave Classico DOC Montecampo
Rouge : Montepulcionao Abruzzo DOC Fontevecchia Di Berardino

VOTRE CONTACT

LAURENA TALOC

01 40 58 89 44 / 06 32 73 44 47

evenement@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

14/16 bd de la République
92 100 Boulogne Billancourt
Parking à Proximité : « Point du Jour »
M° Porte de Saint Cloud
T2 Issy Val de Seine

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00
pour le déjeuner et le dîner.
En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

