



**VOTRE
ÉVÉNEMENT AU
VOLFONI**

-

PRÉSENTATION

Situé au pied du cinéma Kinépolis, dans le tout nouveau centre commercial Eden à Servon (77), venez découvrir Volfoni, la nouvelle trattoria qui vous plonge dans l'ambiance de l'Italie des années 50 pour 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 et Loft contemporain, on trouvera au Volfoni du mobilier rétro, des photos argentiques noir et blanc, de la verdure et de grandes baies vitrées. La grande terrasse végétalisée est privatisable pour vos événements.



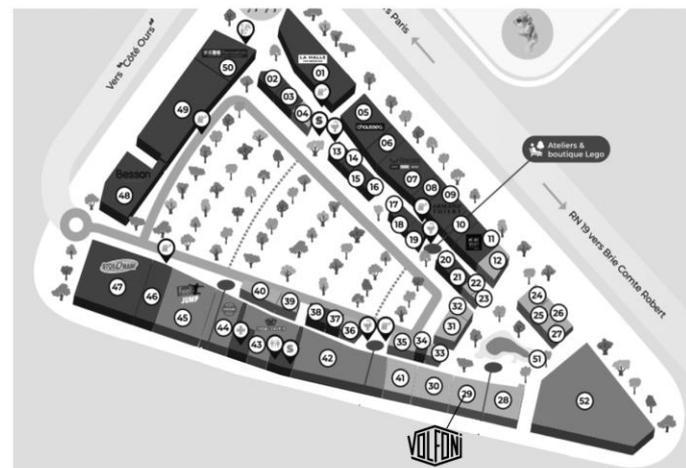
INFORMATIONS

ADRESSE

Centre commercial Eden I rue d'Ivreny
ZAC du noyer aux perdris
77170 Servon

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 un cadre convivial et authentique rendent ce lieu chic totalement modulable pour vos événements. Vous pouvez privatiser l'établissement tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

TERRASSE

La grande terrasse ombragée peut également être privatisée pour différents besoins : Apéritivo, After work, cocktail... Laissez-vous porter, la Dolce Vita est là !



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

RESTAURANT

150
DÎNER ASSIS

-

200
COCKTAIL

TERRASSE

100
DÎNER ASSIS

-

150
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 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

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 32,94€ HT / 37,00€ 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 Poretti
OU Aperol Spritz
OU Cocktails sans alcool

VOTRE CONTACT

Laurena TALOC

01 40 58 89 44 / 06 32 73 44 47

evenement@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

Centre commercial Eden I rue d'Iverny
ZAC du noyer aux perdrix
77170 Servon

-

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

