



**VOTRE ÉVÉNEMENT
CHEZ VOLFONI**

PRESENTATION

Inspiré par l'Italie des années 50 dont l'ambiance est remise au goût du jour en adaptant des codes authentiques à l'actuel, Volfoni se construit autour de trois concepts forts de la culture italienne : cuisine authentique, aperitivo et animations originales.

Ainsi, vous pourrez retrouver un large choix de recettes traditionnelles, de pizzas et d'antipastis à partager autour de cocktails originaux ou de vins en provenance d'Italie.



INFORMATIONS

ADRESSE

14/16 bd de la République
92 100 Boulogne Billancourt
Parking à Proximité : « Point du Jour »
M°9 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 pourrez 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

200
Dîner Assis

200
Cocktail

SALLE
PRINCIPALE

120
Dîner Assis

120
Cocktail

TERRASSE

80
Dîner Assis

80
Cocktail

TERRASSE
VIP

25
Dîner Assis

40
Cocktail



FORMULE AFTERWORK

17,42€ HT / 20,00€ TTC

Assortiment de charcuteries et fromages

(Speck, Jambon cuit aux herbes, Mortadelle de Bologne pistachée, fritto di Parma, olives ripiene piccanti, calamar à la romaine Stracciatella fumée et focaccia)

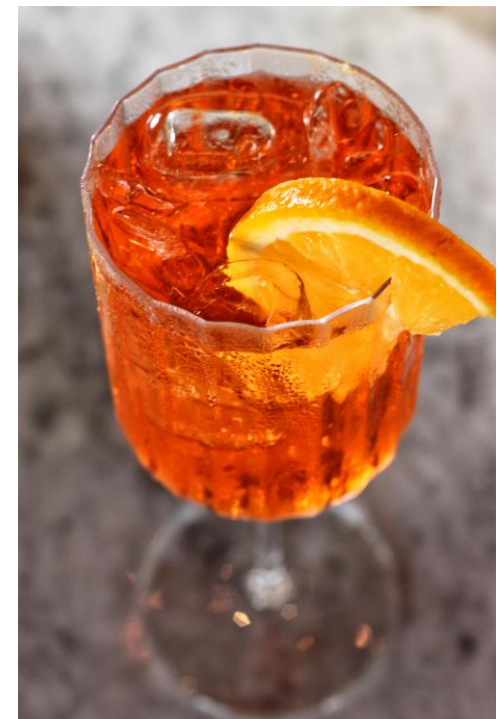
+

Pizza Al Taglio à partager

+

2 Boissons au choix parmi :

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





MENU DOLCE VITA
26,82€ HT / 30,00€ TTC

Entrées au choix

Fritto di parma

Pâte à pizza fourrée, jambon de Parme, Mozzarella, tomates cerise confites, sauce tomate

ou Chiffonnade de charcuteries et foccacia

*Au choix : Jambon à la truffe d'été ou jambon cuit aux herbes ou jambon de Parme ou Speck
Ou Mortadelle pistachée IGP de Bologne*

ou Planche della Mamma / 1 pour 3

Stracciatella des Pouilles, bruschetta Taleggio, bruschetta Stracciatella fumée, Speck, olives ripiene piccanti, foccacia

Plats au choix

Linguine tomate & Stracciatella

Stracciatella des Pouilles, Parmesan, sauce tomate, tomates cerise confites

ou Pizza Regina

Jambon cuit aux herbes, champignons, sauce tomate, Mozzarella

ou Cannelloni Ricotta épinard

Ricotta, pousses épinard, béchamel, pesto, Parmesan

Desserts au choix

Cannoli Solo

Biscuit italien fourré à la crème citron, éclats de pistache, coulis mangue

Ou Fritto Nocciolata®

Beignets fourrés au Nocciolata®

ou Panna Cotta Vanille

Cerises amarena

Boissons

Eau minérale : plate et pétillante (1 / 4 personnes)

+ Rouge : Piemonte Barbera Doc Vistamonte (1 pour 4 personnes)

OU Blanc : Pinot Grigio Venezia (1 pour 4 personnes)

+ Café, Thé, Infusion





MENU VOLFONI

34,77€ HT / 39,00€ TTC

Apéritif au choix

Coupe de Prosecco ou Spritz

Entrées au choix

Bruschetta Stracciatella fumée

Stracciatella fumée des Pouilles, tomates cerise confites, basilic

ou Chiffonnade de charcuteries et foccacia

Au choix : Jambon à la truffe d'été ou jambon cuit aux herbes ou jambon de Parme ou Speck

Ou Mortadelle pistachée IGP de Bologne

ou Calamars à la Romaine

Sauce tartare, pesto

Plats au choix

Escalope Milanaise

Escalope de veau, Parmesan, tomates cerise confites,

casarecce à la sauce tomate

ou Casarecce con polpette

Boulettes de boeuf mijotées, sauce tomate, Parmesan

ou Rigatoni al tartufo

Crème de champignons à la truffe d'été, Parmesan*

Desserts au choix

Tiramisu Traditionnel

ou Pandoro façon pain perdu

Brioche pandoro façon pain perdu, glace à l'italienne vanille,

crème anglaise pistache, éclats de pistache

ou Pizzetta Nocciolata®

Boissons

Eau minérale : plate et pétillante (1 / 3 personnes)

+ Rouge : *Piemonte Barbera Doc Vistamonte* (1 pour 3 personnes)

OU Blanc : *Pinot Grigio Venezia* (1 pour 3 personnes)

+ Café, Thé, Infusion





MENU DELLA MAMMA

43,18€ HT / 49,00€ TTC

Apéritif au choix

Coupe de Prosecco ou Spritz

Entrées au choix

Planche Gigante volfoni / 1 pour 4

Calamars à la romaine, Speck, Mortadelle pistache IGP de Bologne, jambon cuit aux herbes, fritto di Parma, Stracciatella fumée, olives ripiene piccanti, focaccia

ou Stracciatella & focaccia

ou Pizza rotolare al tartufo / 1 pour 2

Pizza roulée, jambon à la truffe d'été, crème mascarpone à la truffe d'été*, tomates cerise confites, Mozzarella, roquette*

Plats au choix

Saltimbocca alla Romana

Escalope de veau, jambon de Parme, Mozzarella di bufala, casarecce à la crème de fromage Taleggio

ou Lasagne alla Bolognese

Stracciatella des Pouilles, boeuf mijoté, Parmesan, sauce tomate

ou Saumon Toscana

Pavé de saumon, pousses d'épinard, tomates cerise confites, linguine à la crème Parmesan

Desserts au choix

Tiramisu Traditionnel

ou La tarte della Mamma

Pommes rôties et caramélisées, crème mascarpone

ou Panna Cotta Vanille

Cerises amarena

Boissons

Eau minérale : plate et pétillante (1 / 3 personnes)

+ Rouge : Chianti Classico DOCG (1 pour 3 personnes)

OU Blanc : Pinot Grigio Venezia (1 pour 3 personnes)

+ Café, Thé, Infusion





VOTRE COCKTAIL DECOUVERTE

53,41€ HT / 60€ TTC PAR PERSONNE

18 PIECES

service en assiettes individuelles dans le respect des mesures sanitaires en vigueur

APERITIF

1 Coupe de Prosecco

BUFFET SALE (14 pièces par personne)

MISE EN BOUCHE

Tartare aux saveurs d'antipasti et Mozzarella di Bufala

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

DIAVOLA: Ventricina (Saucisse Piquante italienne), Mozzarella

FORMAGGI: Gorgonzola, Provolone , Mozzarella, Pecorino

VEGETARINA: Légumes antipasti, Olives, Parmesan, Mozzarella, Roquette

MARGHERITA: Mozzarella, Sauce tomate, Basilic

REGINA: Jambon cuit au herbe, Mozzarella , Champignons de Paris

BUFFETS DESSERTS (4 pièces par personne)

Mini cake à la mascarpone, coulis framboise

Mini tiramisu classique à l'Amaretto

Mini Pana Cotta Poire Caramel beurre salé

Mini mousse au chocolat Gianduja

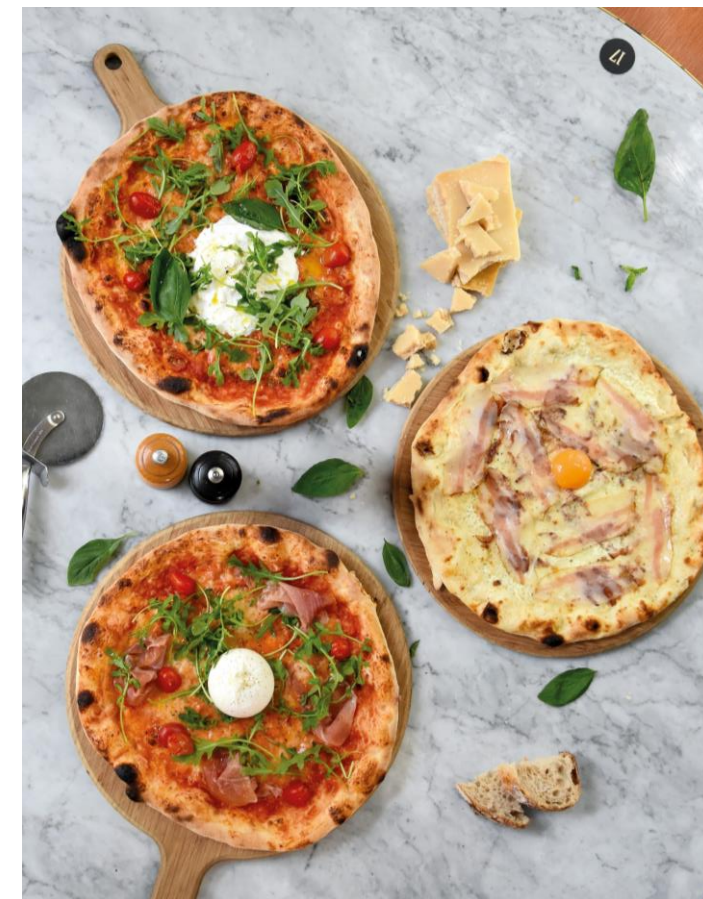
BOISSONS

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





BRUNCH

25,45€ HT / 28,00€ TTC

Brunch Italien à volonté !
Tous les dimanches de 12h à 15h.

+

Une animation pour les enfants est prévue.

Au menu !

Large choix de charcuteries et fromages italiens, pizzas, pâtes, salades, plats traditionnels italien...

Sans oublier les desserts:

Tiramisu, salade de fruits, tarte au citron meringuée, Pizzetta Nocciolata®...



BRUNCH À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES
DE 12H À 15H

AVEC ANIMATION
POUR LES ENFANTS

— 28€ —



Personnaliser vos évènements

Afin d'animer vos évènements nous vous proposons plusieurs ateliers :

Bar à Mozza :

Devenez un spécialiste de la Mozzarella, Burrata, Stracciatella avec une dégustation de fromages 100% italien. 10€ TTC par personne

Atelier Pandoro (brioche italienne façon pain perdu) :

Réalisation de recettes de Pandoro personnalisées minutes en salle. 10€ TTC par personne

Cours de Pizzaiolo :

Apprenez avec notre pizzaiolo comment faire une belle pizza. 13€ TTC par personne + 200€ TTC le Pizzaiolo

Bar Spritz :

Apprenez avec notre Barman à réaliser des Spritz minutes. 8€ TTC par personne + 200€ TTC Barman

Meule de Parmesan :

Réalisation de 2 recettes de pasta, Cacio & Pepe / Carbonara dans une meule de Parmesan. 12€ TTC par personne (sur la base de 80 pax minimum)

N'hésitez pas à nous faire part de toute idée d'atelier qui vous ferait plaisir



VOTRE CONTACT

Charlotte Fargeon

06 69 19 75 88

c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

14/16 bd de la République
92 100 Boulogne Billancourt
Parking à Proximité : « Point du
Jour »
M°9 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.

