

**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

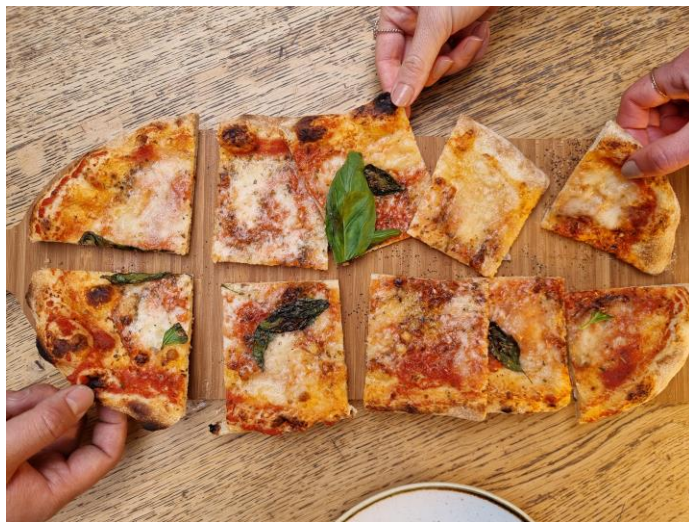
**80**  
Cocktail

TERRASSE  
VIP

**25**  
Dîner Assis

**40**  
Cocktail





# FORMULE AFTERWORK

## 17,42€ HT / 20,00€ TTC

### Planche Volfoni GIGANTE 1/4

Calamars à la romaine, Speck, mortadelle à la truffe d'été\*, bresaola, beignets de courgette, Stracciatella, tomates cerise, focaccia

+

### Pizza Al Taglio à partager 1/3

+

### 2 Boissons au choix parmi :

50 cl de bière Poretti  
OU Aperol Spritz  
OU Cocktails sans alcool  
OU Un verre de vin Italien







## MENU DOLCE VITA

26,82€ HT / 30,00€ TTC

### Entrées au choix

Beignets de courgette

*Ricotta aux herbes, zestes de citron vert*

ou Chiffonnade de charcuteries et focaccia

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

*Ou Mortadelle à la truffe d'été*

ou Calamars à la romaine

*Sauce tartare, pesto*

### Plats au choix

Linguine Pesto & Stracciatella

*Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise confites*

ou Pizza Regina

*Jambon cuit aux herbes, champignons, sauce tomate, Mozzarella*

ou Fregola sarda

*Fregola (petites pâtes de Sardaigne), légumes grillés et marinés, Parmesan, tomates cerise, olives noires, mesclun*

### Desserts au choix

Tiramisu Traditionnel

Ou Croquettes Nocciolata®

*Beignets fourrés au Nocciolata®*

ou Panna Cotta Vanille

*Fraises confites*

### Boissons

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

+ Rouge : Chianti DOCG Torrequercie (1 pour 4 personnes)

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

+ Café, Thé, Infusion







# MENU VOLFONI

34,77€ HT / 39,00€ TTC

## Entrées au choix

Croquettes di Speck 4 pièces 6.5

*Speck, tomates cerise confites, Mozzarella fior di latte*

Ou Stracciatella & focaccia

Ou Piatto della Mamma

*Légumes grillés et marinés, artichaut, olives noires, pesto, tomates cerise confites, bresaola, jambon de Parme, Stracciatella, zestes de citron vert, petit fritto de pizza*

## Plats au choix

Saumon alla Toscana

*Pavé de saumon, poêlée d'épinard, tomates cerise confites, linguine crème citron*

ou Polpetta GIGANTE

*Boulette de boeuf italienne géante, Mozzarella, casarecce, Parmesan*

ou Stracciatella fumée

*Stracciatella fumée, tomates cerise confites, roquette, sauce tomate, Mozzarella*

## Desserts au choix

Tiramisu Traditionnel

ou Pandoro façon pain perdu

*Fraises fraîches, crème fouettée Mascarpone*

ou Pizzetta Nocciolata® 1/2

## Boissons

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

+ Rouge : Chianti DOCG Torrequercie (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 / 1 pour 4

*Calamars à la romaine, Speck, mortadelle à la truffe d'été\*, bresaola, beignets de courgette, Stracciatella, tomates cerise, focaccia*

ou Bruschetta di tonno / 1 pour 2

*Thon fumé, crème Ricotta pesto, avocat, tomates cerise confites*

Ou Stracciatella & focaccia

## Plats au choix

Tagliata de boeuf 220g env.

*Pièce de bœuf émincée, radis, fenouil, mesclun, pommes de terre grenaille*

ou Linguine alle vongole

*Palourdes, vin blanc, persillade*

ou Escalope de veau citron

*Stracciatella, roquette, tomates cerise confites, linguine, crème citron*

## Desserts au choix

Tarte citron et sa meringue italienne XXL

ou Moelleux Chocolat Gianduja

*Moelleux Mascarpone et Gianduja, noisettes du Piémont, glace à l'italienne vanille*

ou Panna Cotta Vanille

*Fraises confites*

## Boissons

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

+ Rouge : Chianti DOCG Torrequercie (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

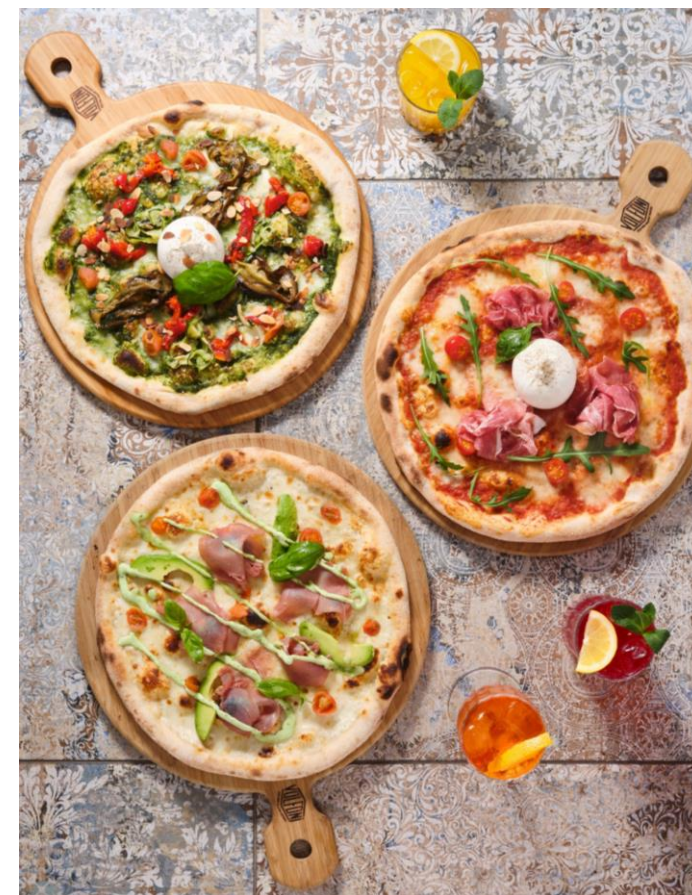
### BOISSONS

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®...



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)





# 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

Celine Peyronnet

06 69 19 75 88

c.peyronnet@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.

