

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 conjuguée 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 Torrequerce* (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

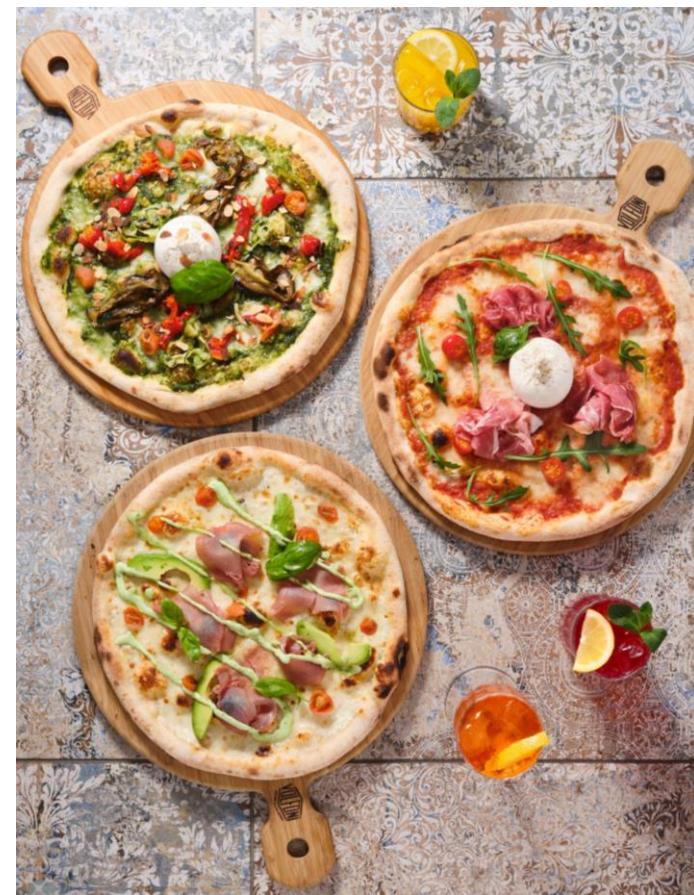
BOISSONS

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.

+

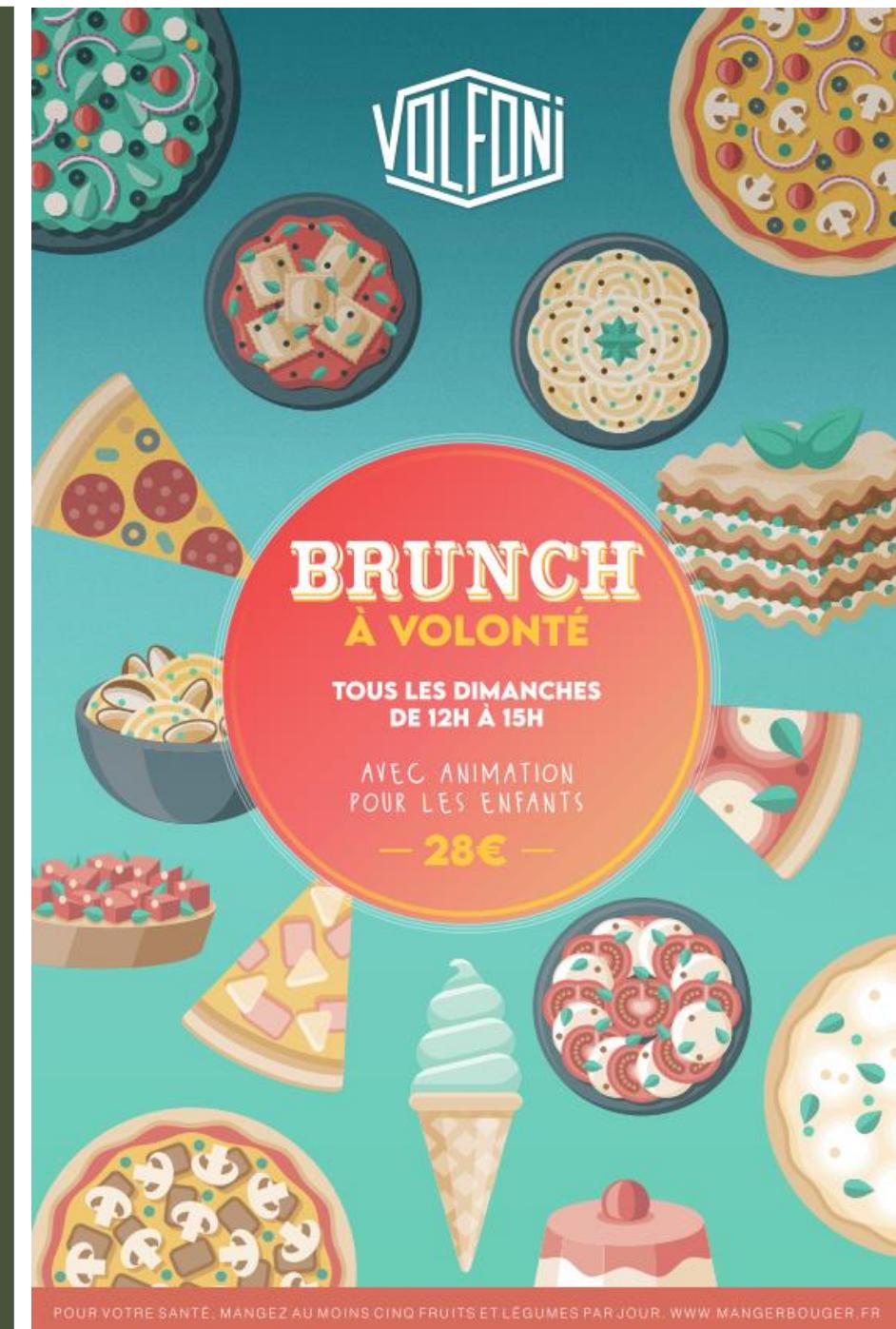
Une animation pour les enfants est prévue.

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®...





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 Pizzaïolo :

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

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.

