



VOTRE ÉVÉNEMENT AU VOLFONI



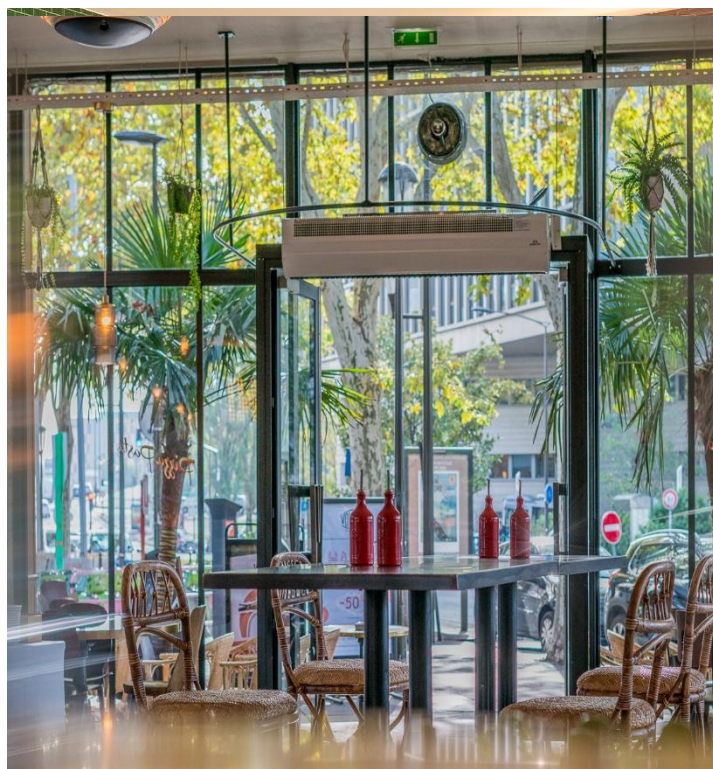
“

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.

”



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)

TOTALITE DU RESTAURANT

160

DÎNER ASSIS

200

COCKTAIL

SALLE PRINCIPALE

90

DÎNER ASSIS

120

COCKTAIL

TERRASSE

80

DÎNER ASSIS

80

COCKTAIL

TERRASSE VIP

20

DÎNER ASSIS

25

COCKTAIL

“

LA CUISINE

Les amateurs de cuisine italienne traditionnelle ne seront pas déçus. Au restaurant Volfoni, vous pourrez déguster des mets typiquement italiens élaborés à base de produits frais de grande qualité.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements.

Des offres sur mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.

Nos animations culinaires :

- ☐ Atelier participatif « création de mini pizza »
- ☐ Animation cour de cuisine
« Risotto à la crème de Truffe »
- ☐ Animation cour de cuisine « réaliser une
pâte à pizza personnalisée »
- ☐ Animation mini bruschetta
- ☐ Animation découpe de Jambon
- ☐ Animation Tiramisu

”





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 26,89€ HT / 30,00€ TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

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 34,92€ HT / 39,00€ TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

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 bœuf 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

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

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 bœuf 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

u

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

MINIS 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®...



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

- ⌘ **Soirée dansante jusqu'à 2h du matin**
- ⌘ **Logistique, accueil**, sécurité, voiturier
- ⌘ **Aménagement d'espaces sur mesure**
- ⌘ **Matériel conférences / réunions**
(micro, vidéoprojecteur, pupitre...)
- ⌘ **Son, lumière, vidéo**
- ⌘ **Décoration florales**
- ⌘ Animations : **animations musicales**,
bar à cocktails, close-up ...



VOTRE CONTACT

JULIETTE GLOUX

COMMERCIALE

06 69 19 75 88

j.gloux@groupe-bertrand.com

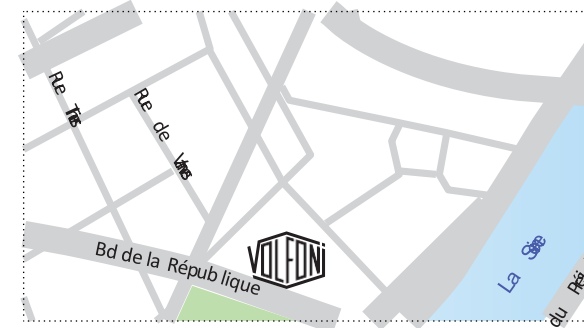
INFORMATIONS PRATIQUES

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

14/16 bd de la République, 92 100 Boulogne Billancourt

Parking à Proximité : « Point du Jour »

M^e Porte de Saint Cloud / T2 Issy Val de Seine



bertrandrestoration

Volfoni est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com