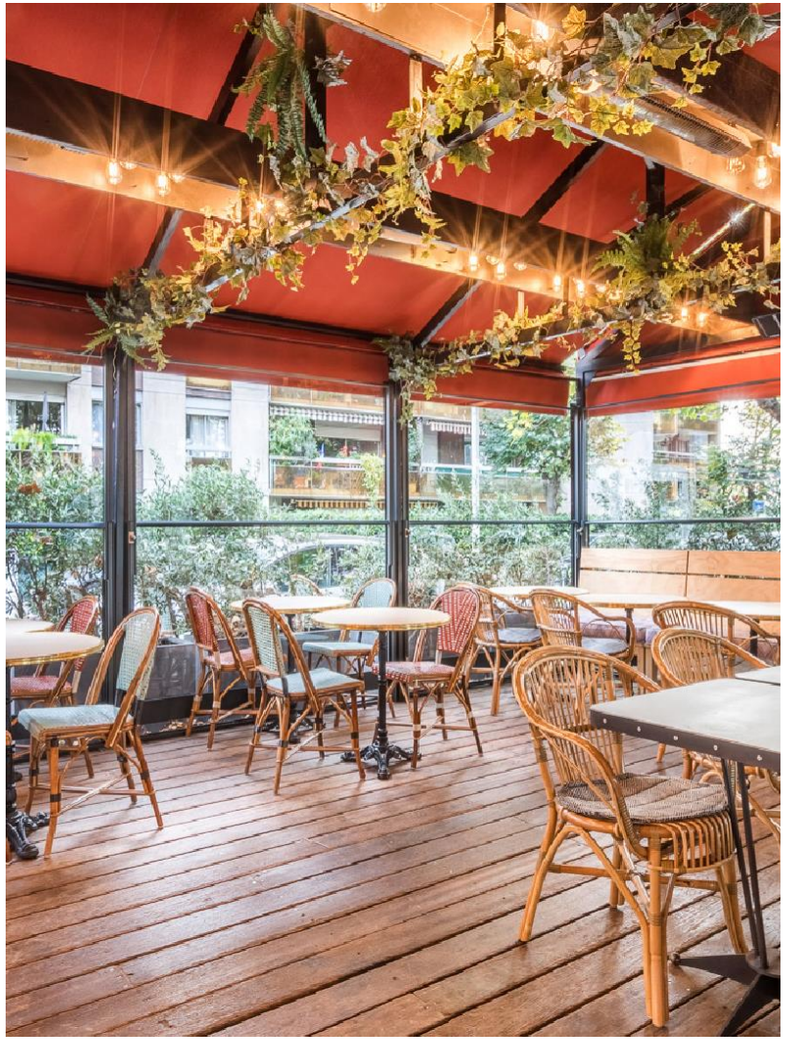
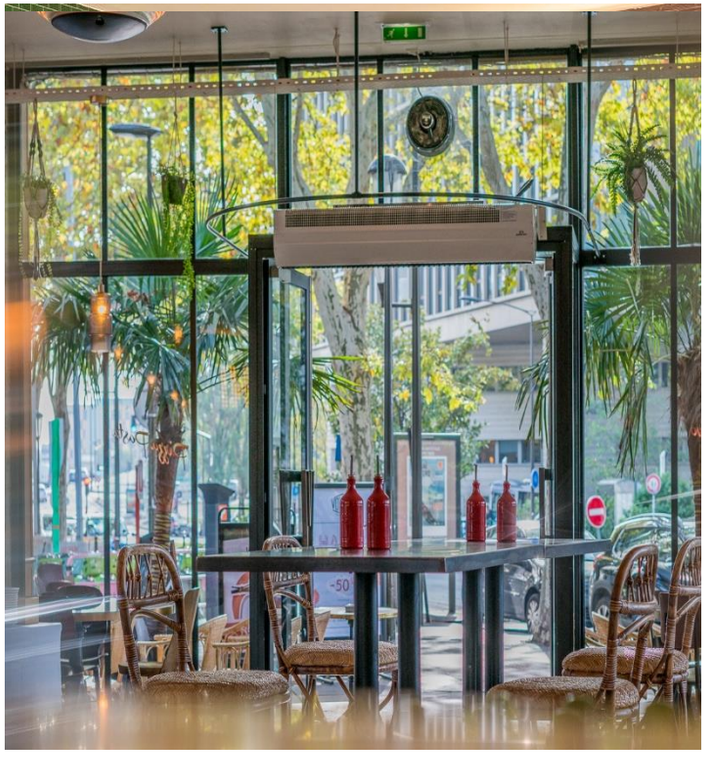
VOLFONI
VOTRE ÉVÉNEMENT AU VOLFONI

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.





VOLFONI

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 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)

TOTALIITE DU RESTAURANT	SALLE PRINCIPALE	TERRASSE	TERRASSE VIP
160 DÎNER ASSIS - 200 COCKTAIL	90 DÎNER ASSIS - 120 COCKTAIL	80 DÎNER ASSIS - 80 COCKTAIL	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 pour 4 personnes)
Calamars à la romaine, Speck, jambon à la truffe d'été*, mortadelle à la pistache, mini calzone 3 fromages, Stracciatella, tomates cerise confites, olives frites italiennes, focaccia

+

Pizza Al Taglio à partager (1 pour 3 personnes)

+

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 26,97€ 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
Stracciatella
focaccia

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 pistache

ou Calamars à la romaine
Sauce tartare, pesto

Plats au choix
Linguine Pesto Rosso & Stracciatella
Stracciatella, pesto rosso, tomates cerise confites, roquette

ou Pizza Regina
Jambon cuit aux herbes, champignons, sauce tomate, Mozzarella

ou Salade Inverno
Carotte rôtie, butternut, crème de Ricotta à la truffe d'été, mesclun, roquette, pignons de pin, focaccia*

Desserts au choix
Tiramisu Traditionnel

ou Salade fruits coco
Ananas, kiwi, pomme, orange, crème fouettée coco, coco râpée

ou Panna Cotta
Coulis de Mangue passion

Boissons
Eau minérale : plate ou pétillante (1 pour 3 personnes)
+ Rouge : *Chianti DOCG Torrequercie* (1 pour 4 personnes)
OU Blanc : *Pinot Grigio Venezia* (1 pour 4 personnes)
+ Café, Thé, Infusion

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU VOLFONI 35,83€ HT / 40,00€ TTC
Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Entrées au choix
Arancini al tartufo by Volfoni
Boules de risotto frites, Mozzarella, Parmesan, crème de champignons à la truffe d'été, sauce tomate*

Ou Stracciatella
Focaccia

Ou Planche della Mamma (1/3 personnes)
Jambon de Parme, Fontina, Caciotta à la truffe d'été, mortadelle à la pistache, speck, jambon cuit aux herbes, focaccia*

Plats au choix
Saumon alla Toscana
Pavé de saumon, poêlée d'épinard, tomates cerise confites, linguine crème Parmesan

Ou Polpetta GIGANTE
Boulette de boeuf géante, Mozzarella,linguine, Parmesan

Ou Pizza Végé
Artichauts, sauce tomate, champignons, olives noires, Mozzarella, Parmesan

Desserts au choix
Crémeux Ananas & Coco

Ou Maritozzo façon profiterole (1/2 personnes)
Glace à l'italienne, chocolat fondu

Ou Couronne Nocciolata (1/2 personnes)

Boissons
Eau minérale : plate ou pétillante (1 pour 3 personnes)
+ Rouge : *Chianti DOCG Torrequercie* (1 pour 3 personnes)
OU Blanc : *Pinot Grigio Venezia* (1 pour 3 personnes)
+ Café, Thé, Infusion

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU DELLA MAMMA 44,39€ HT / 50,00€ 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 Aperol Spritz

Entrées au choix
Planche GIGANTE (1/4 personnes)
Calamars à la romaine, speck, jambon à la truffe d'été, mortadelle à la pistache, mini calzone 3 fromages, Stracciatella, tomates cerise confites, olives frites italiennes, focaccia*
ou Stracciatella sur pizzetta (1/2 personnes)
Stracciatella, crème de champignons à la truffe d'été,*
pizzetta, Parmesan, tomates cerise confites tomates cerise,
ou Bruschetta funghi & Fontina
Fontina, champignons, crème Mascarpone, focaccia

Plats au choix
Suprême de poulet aux cèpes
Suprême de poulet, fricassée de cèpes et champignons, risotto de puntalette, crème de cèpes, Parmesan
ou Risotto de Gambas
Gambas, Parmesan, persillade
ou Thon mi-cuit
Pavé de thon, fricassée de champignons, poêlée d'épinards, brocolis, haricots verts, tomates cerise confites, pesto, Parmesan

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 Cannoli pistache
Crème Mascarpone pistache, éclat de pistache

Boissons
Eau minérale : plate ou pétillante (1 / 3 personnes)
+ Rouge : Chianti DOCG Torrequercie (1 pour 3 personnes)
OU Blanc : Pinot Grigio Venezia (1 pour 3 personnes)
+ Café, Thé, Infusion

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

VOTRE COCKTAIL DECOUVERTE 53,33€ 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
Eau minérale : plate ou pétillante (1 / 3 personnes)
Rouge : Piemonte Barbera Doc Vistamonte / 1 pour 4 personnes
Ou Blanc : Pinot Grigio Venezia / 1 pour 4 personnes
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

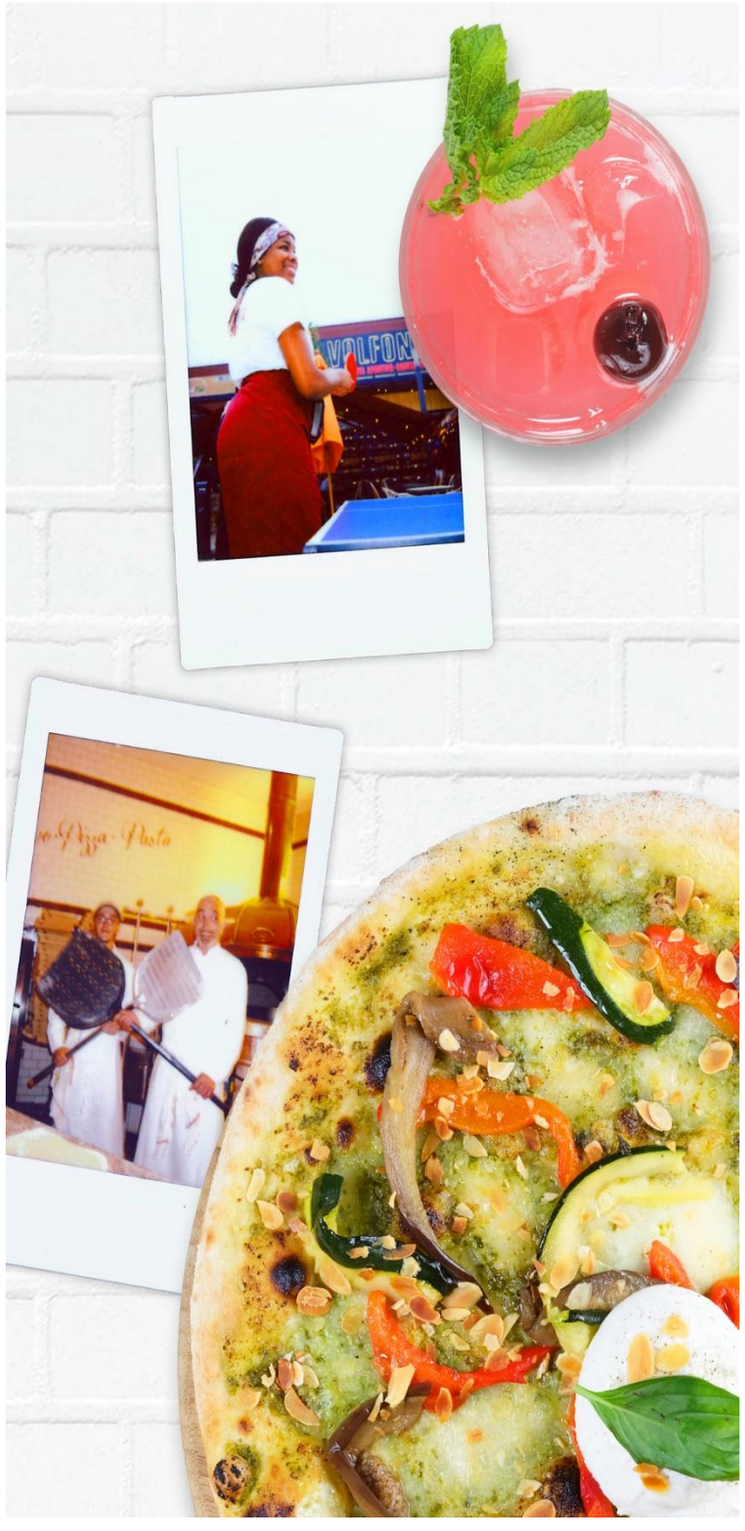
BRUNCH 25,45€ HT / 28,00€ TTC

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 …**

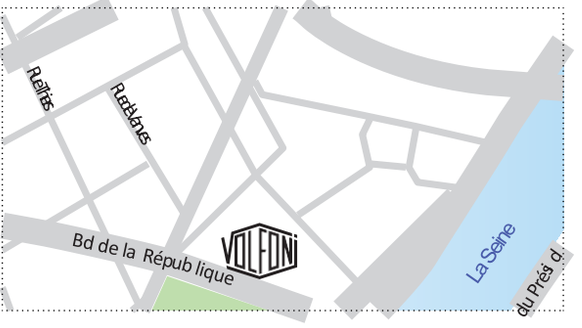
VOTRE CONTACT

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° Porte de Saint Cloud /T2 Issy Val de Seine



bertrandrestauration

Volfoni est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com