



VOTRE  
EVENEMENT  
SUR LES  
CHAMPS-ELYSEES





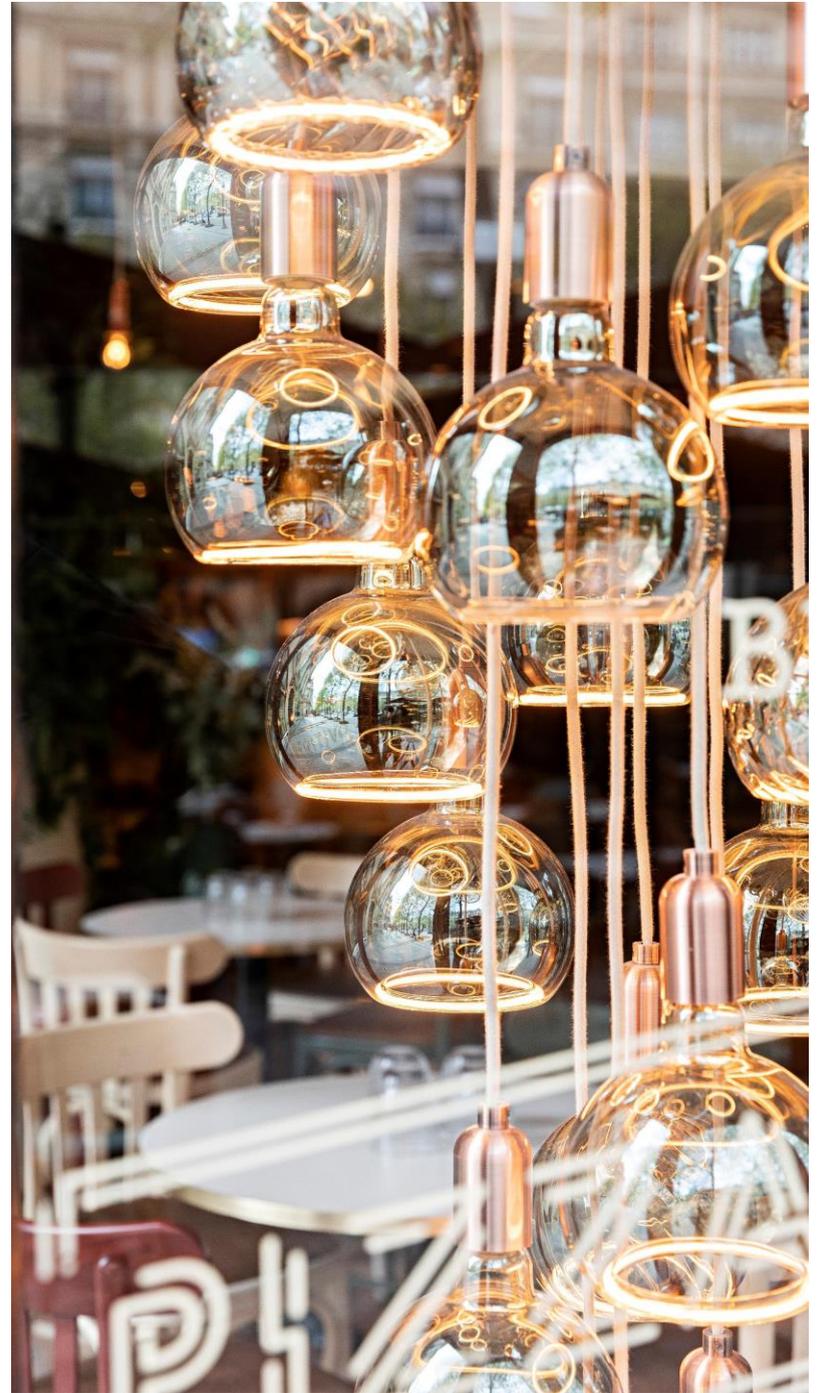
“

## PRÉSENTATION

Idéalement situé sur les Champs Elysées 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, le tout dans un cadre convivial et authentique. Notre terrasse ensoleillée est prête à vous accueillir !

”



## LES ESPACES RECEPTIFS

### ESPACE SPORTIVO

Venez vivre une 3<sup>ème</sup> mi-temps !  
Dans une ambiance intimiste et conviviale, cet espace est idéal pour l'organisation de vos Afterwork ou vos instants familiaux.

### SALON DELLA MAMMA

Dans un style vintage des années 50, la Mamma vous accueille dans son salon pour l'organisation de vos déjeuners, dîners ou cocktails.

### TERRASSE

Couverte et entourée de verdure, vous pourrez profiter en toute intimité de votre événement sur la célèbre Avenue des Champs-Élysées.



## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

TOTALITE DU  
RESTAURANT

**200**  
DÎNER ASSIS

—  
**250**  
COCKTAIL

TOTALITE DU  
RESTAURANT + TERRASSE

**245**  
DÎNER ASSIS

—  
**280**  
COCKTAIL

SALON DELLA  
MAMMA

**20**  
DÎNER ASSIS

—  
**30**  
COCKTAIL

ESPACE  
SPORTIVO

**28**  
DÎNER ASSIS

—  
**20**  
COCKTAIL

TERRASSE

**44**  
DÎNER ASSIS

—  
**50**  
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.

”





## **FORMULE AFTERWORK 21,44€ HT / 25,00€ TTC**

*Valable de 18H00 à 21H30 du lundi au vendredi (hors jours fériés)*

Planche Volfoni GIGANTE 1/4

Calamars à la romaine, speck, mortadelle à la pistache, jambon cuit aux herbes, croquettes pasta Parmesan, Stracciatella fumée, tomates cerise, olives frites italiennes, 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 31,36€ HT / 35,00€ TTC**

Valable uniquement pour le déjeuner du Lundi au Vendredi.

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

### **Entrées au choix**

Burrata & crème de poivron

ou

Calamars à la romaine

*Sauce tartare, pesto*

ou

Croquettes de Mozzarella

*Sauce tomate*

### **Plats au choix**

Linguine Pesto & Stracciatella

Stracciatella, Parmesan, Pesto , Tomates cerises confites

ou

Pizza Regina

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

ou

Salade Végétarienne

*Orecchiette, légumes marinés et grillés, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, olives noires*

### **Desserts au choix**

Tiramisu Fruits Rouges

Ou

Salade fruits

*Fruits frais infusés à la badiane*

ou

Cannolo Pistacha

*Crème Mascarpone pistache, glace à l'italienne vanille*

### **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 VOLFONI 40,38€ HT / 45,00€ TTC**

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

### **Entrées au choix**

Croquettes Pasta Parmesan

*Boules de gratin de pâtes au Parmesan frites, sauce tomate*

ou

Burrata & crème de poivron

ou

Bruschetta Straciatella fumée

*Straciatella fumée, tomates cerise confites*

### **Plats au choix**

Saumon alla Toscana

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

ou

Rigatoni al tartufo

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

ou

Puccia de veau

*Fines tranches de veau rôti, Burratina, pesto, tomates cerise confites, roquette, le tout dans un pain originaire des Pouilles, frites*

### **Desserts au choix**

Tiramisu Traditionnel

ou

Salade de fruits

Fruits frais infusés à la Badiane

ou

Moelleux Chocolat Gianduja

Noisettes du Piémont, glace à l'italienne vanille

### **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 48,71€ HT / 55,00€ 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**

Burrata & aubergine

ou

Montanare al Tartufo

*3 petites pizzetta frites, jambon à la truffe d'été, crème de champignons à la truffe d'été*

ou

Bruschetta Straciatella fumée

*Straciatella fumée, tomates cerise confites*

### **Plats au choix**

Escalope Milanaise

*Escalope de veau, Parmesan, tomates cerise confites, linguine à la sauce tomate*

ou

Linguine Gambas

*Gambas, sauce tomate, persillade, tomates cerise confites, Parmesan*

ou

Parmiggiana de veau

*Rôti de veau, aubergines frites, Parmesan, sauce tomate, Mozzarella*

### **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

Cheesecake Pistache

### **Boissons**

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

+ Rouge : Puglia IGT Lupo Meraviglia (1 pour 3 personnes)

OU Blanc : Soave Classico DOC Zonin 1821 (1 pour 3 personnes)

+ Café, Thé, Infusion



## VOTRE COCKTAIL DECOUVERTE 58,03€ HT / 65€ TTC PAR PERSONNE

### Cocktail 18 Pièces :

#### APERITIF

1 Coupe de Prosecco

#### BUFFET SALE (14 pièces par personne)

#### MISE EN BOUCHE

Tartare aux saveurs d'antipasti et Mozzarella di Bufala

Bruschetta straciatella fumée

Croustillant de gambas et basilic

Tartare de saumon, creme mascarpone citron vert

Verrine de Panna Cotta, Gorgonzola, tartare de tomate, basilic

#### MINIS PLATS CHAUDS

Pâtes à la crème de truffe et Parmesan

Orecchiette straciatella & pistachio

Brochette de poulet mariné, pané au Parmesan

Risotto arborio , filet de cabillaud, crème de poivrons rouges

PIZZA SPIANATA: Spianata (Saucisse Piquante italienne), Mozzarella

QUATTRO FORMAGGI: Gorgonzola, Ricotta di Bufala , Mozzarella, Parmesan, miel

PIZZA VERDE & STRACCIATELLA: Straciatella, courgettes, petits pois, brocolis, pesto,

Mozzarella, Parmesan

MARGHERITA: Mozzarella, Sauce tomate, Parmesan

REGINA: Jambon cuit aux herbes, Mozzarella , Champignons, sauce tomate, Parmesan

#### BUFFETS DESSERTS (4 pièces par personne)

Verrine Tarte citron et sa meringue revisitée

Mini tiramisu classique

Mini Pana Cotta fruits rouges

Mini mousse au chocolat Gianduja

#### BOISSONS

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

+ Rouge : Puglia IGT Lupo Meraviglia - Due di Due - Pouilles/ 1 pour 3 personnes

Ou Blanc : Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie/ 1 pour 3 personnes



## 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 ...**
  
- **Animations culinaires :**
  - Pâtes dans meule de Pecorino
  - Découpe de Jambon
  - Création de mini pizza
  - Mini bruschetta
  - Brioche Pandoro façon pain perdu





## VOTRE CONTACT

**JULIETTE GLOUX**  
COMMERCIALE  
06 69 19 75 88  
j.gloux@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

63 Avenue des Champs-Élysées, 75008 PARIS

### **Transports :**

Métro : Ligne 1 - George V  
Ligne 9 - Franklin D. Roosevelt  
RER A : Charles de Gaulle Etoile  
Bus 73 : La Boétie Champs-Élysées

### **Parking :**

Parking Indigo Paris Champs-Élysées (ouvert 24h/24)

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



bertrandrestoration

Volfont est un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenementgroupe-bertrand.com](http://evenementgroupe-bertrand.com)