

TRATTORIA - GASTRONOMIE ITALIENNE
Vos évènements destination l'Italie des années 50'

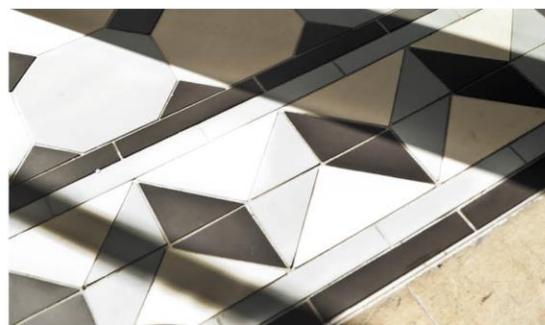


À L'ITALIENNE

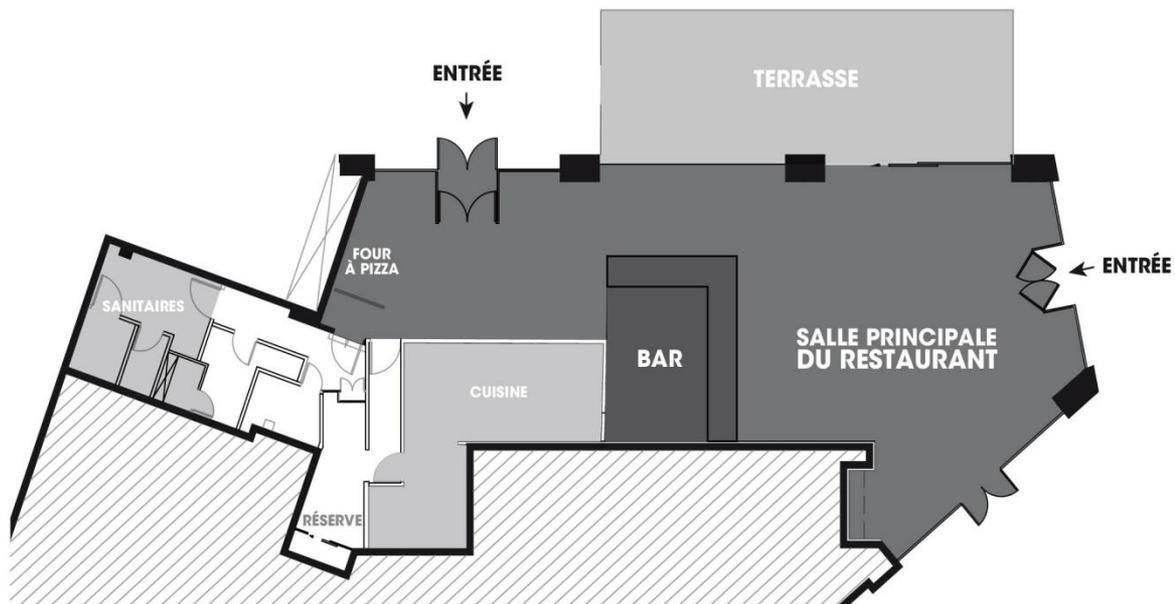
Volfoni, c'est l'Italie des années 50', mêlée au Paris du 21^{ème} siècle. Le four à pizza et les photos argentiques noires et blanches réchauffent la salle aux accents de "loft Little Italy".

Dans la salle aux larges baies vitrées, le mobilier rétro se marie aux murs de briques, marbre de Carrare, papier peint aux motifs géométriques et luminaires des années 60'.

Privatisable entièrement ou en partie, le restaurant Volfoni peut accueillir jusqu'à 280 personnes en cocktail.



PLAN



RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

Mise en place	Le restaurant 150m ²	Salle principale	La Terrasse	Terrasse VIP
Dîner	135	80	40	15
Cocktail	180	120	40	20



LE MENU TRATTORIA

31,16€ HT / 35,00€ TTC PAR PERSONNE

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Bruschetta

Tomates marinées, oignons, huile d'olive, basilic

Stracciatella

servie avec des petits pains chauds

Piquillos farcis thons & ricotta

Plats

(Nos pâtes)

Penne all'arrabiata

Tomates cerise, basilic, ail, piment, huile d'olive

Tagliatelle alla carbonara

Lardons, parmesan, jaune d'oeuf

(Nos pizzas)

Formaggi : Gorgonzola, Provolone, Mozzarella, Pecorino, sauce tomate

Regina : Jambon, Mozzarella, champignons de Paris, olives, sauce tomate

Desserts

Tiramisu amaretto

Panna cotta aux fruits rouges

Coupe de glace

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

FORFAIT CAVE 1 – base 1/3 par personne

Café, Thé, Infusion

NOS MENUS



43,62€ HT / 49,00€ TTC PAR PERSONNE

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Planche Volfoni

(Piquillos farcis, bruschettas, stracciatella, melon, légumes croquants, charcuterie italienne, petits pains chauds)

Plats

Risotto de volaille à la crème de truffe, champignons sautés

Bavette d'ailou au gorgonzola, linguine

Thon mi- cuit, légumes d'été, basilic, parmesan

Desserts

Tarte au citron meringuée

Assortiment de mini-desserts

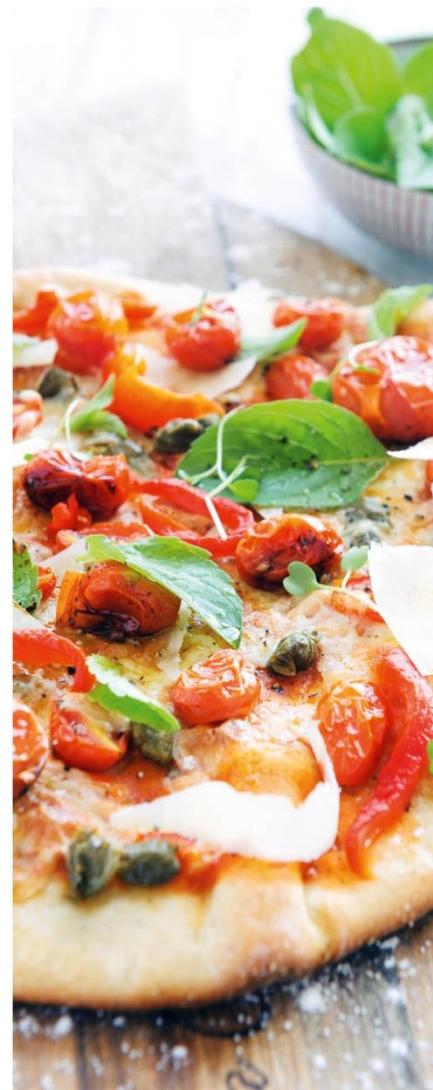
Fondant chocolat-mascarpone , amandes caramélisées

Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

FORFAIT CAVE 1 – base 1/3 par personne

Café, Thé, Infusion



LES BOISSONS

Forfaits

FORFAIT CAVE 1 – base 1/3 par personne 5.83€ HT / 7€ TTC

Blanc : Chardonnay IGP d'OC Ligne B

Rouge : Montepulciano

FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne 7.50€ HT / 9€ TTC

Blanc : Orvieto

Rouge : Bardolino DOC Carlo Damiani

FORFAIT CAVE 3 – base 1/3 par personne 10.83€ HT / 13€ TTC

Blanc : Pinot Grigio Garda DOC Le Calderare (Vénétie)

Rouge : Valpolicella Superior, Zenato (Vénétie)



LES APÉRITIFS

Mojito	8.33€HT / 10€TTC
Cocktail de fruits – Sans alcool	5.43€HT / 6.5€TTC
Spritz	6.68€HT / 8€TTC
Coupe de Proceso	5€HT / 6€TTC

LES CHAMPAGNES

	La coupe	La Bouteille Jacquart
Mosaïque Brut	10€TTC	70€TTC
Jacquart Mosaïque Rosé	11€TTC	80€TTC
Piper Heidsieck Brut	12€TTC	85€TTC

Droit de bouchon (par bouteille ouverte de 75cl) 8,33€HT/10,00€TTC



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Margaux Bernaud

01 53 45 83 71

m.bernaud@groupe-bertrand.com

www.be-evenement.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00

14/16 bd de la République – 92100 Boulogne Billancourt

Parking à proximité : "Point du jour"

M° Porte de Saint Cloud – T2 Issy Val de Seine



bertrandrestauration