

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



À L'ITALIENNE

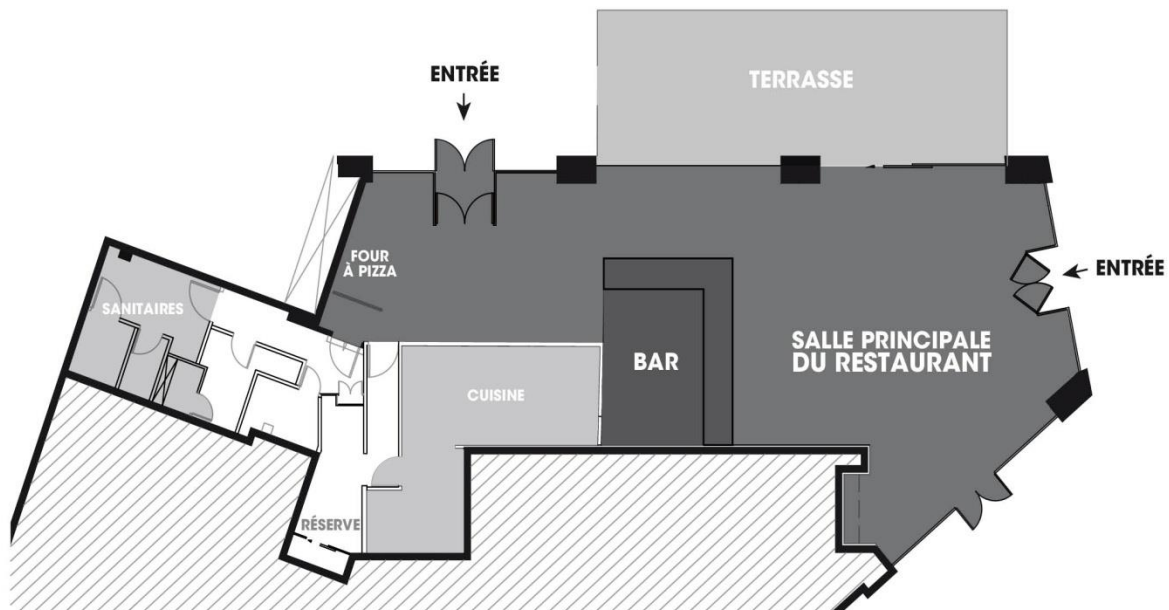
Volfoni, c'est l'Italie des années 50', mêlée au Paris du 21^{ème} siècle. Le four à pizza et les photos argentiques noires et blanches réchauffent la salle aux accents de "loft Little Italy".

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 200 personnes en cocktail.



PLAN



RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

Mise en place	Le restaurant 150m ²	Salle principale	La Terrasse	Terrasse VIP
Dîner	140	80	40	15
Cocktail	200	120	50	20



LE MENU TRATTORIA

31,16€ HT / 35,00€ TTC PAR PERSONNE

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Bruchettas Inverno

Tomates – Mozzarella, légumes confits – Parmesan

Stracciatella

servie avec des petits pains chauds

Piquillos ricotta citronné

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

Margherita : Mozzarella, sauce tomate, basilic

Desserts

Tarte au citron meringuée

Panna cotta, coulis mangue

Crumble aux pommes caramélisées

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

(Stracciatella, charcuterie italienne, calamars à la romaine, légumes confits, petits pains chauds)

Plats

Bavette au gorgonzola, pommes grenailles, riquette

Filet de daurade rôtie, tian de légumes, crème de parmesan

Penne crème de champignons à la truffe d'été, parmesan

Desserts

Tiramisu amaretto

Café gourmand, assortiment de mini dessert

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

Mosaïque Brut
Jacquart Mosaïque Rosé
Piper Heidsieck Brut

La coupe

10€TTC
11€TTC
12€TTC

La Bouteille Jacquart

70€TTC
80€TTC
85€TTC



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Margaux Bernaud

01 53 45 83 71

m.bernaud@groupe-bertrand.com

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