

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



## À L'ITALIENNE

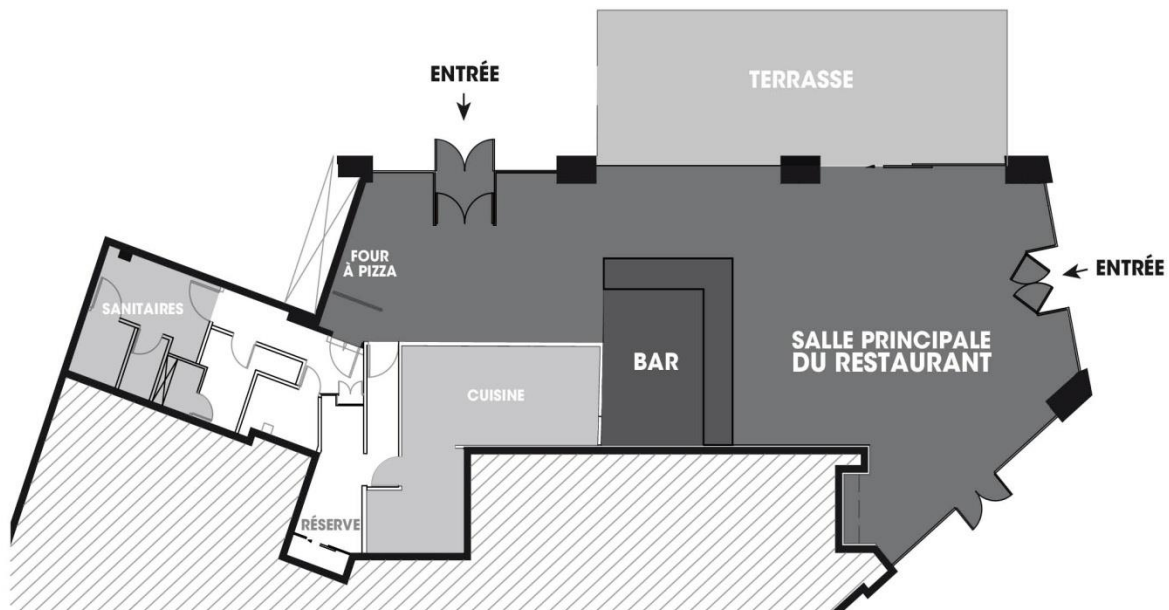
Volfoni, c'est l'Italie des années 50', mêlée au Paris du 21<sup>ème</sup> siècle. Le four à pizza et les photos argentiques noires et blanches réchauffent la salle aux accents de "loft Little Italy".

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 <sup>2</sup>	Salle principale	La Terrasse	Terrasse VIP
Dîner	140	80	40	15
Cocktail	200	120	50	20



**22,25€ HT / 25,00€ TTC PAR PERSONNE**

(Disponible tous les jours de 17h à 20h)

Notre planche VOLFONI / 3 personnes

### **Planche Volfoni**

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

Une pizza margherita / 3 personnes

2 Boissons au choix

*Bière blonde Stella 33cl, verre de vin Bardolino DOC,  
ou soft*



## VOTRE COCKTAIL 18 PIÈCES 53,41€ HT / 60€ TTC PAR PERSONNE

### Apéritif

1 Coupe de Prosecco

### Mise en bouche

Tartare aux saveurs d'antipasti et mozzarella di  
Buffalone

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

Noix de St-Jacques rôties, tapenade olive, dès de  
tomates, basilic

Pâtes à la crème de truffe et parmesan

Brochette de poulet mariné, pané au parmesan

Risotto arborio, filet de saumon rôti aux herbes

Mini burger à l'italienne

### PIZZAS A PARTAGER

#### Les Pizzas rosso

PARMA Jambon de Parme, Parmesan, Ricotta, riquette  
FORMAGGI Gorgonzola, Povolone, Mozzarella, Pecorino

VERDURA Légumes grillés, mascarpone, roquette et noix

MARGHERITA Mozzarella, sauce tomate, basilic

REGINA Jambon, Mozzarella, champignons de Paris

STRCCIATELLA Coppa, Mozzarella, tomates cerise, riquette

### DOUCEURS SUCREES

Mini cake à la mascarpone, coulis framboise

Mini tiramisu classique à l'Amareto

Mini Pana Cotta mangue, framboise, chocolat

Mini mousse au chocolat, Gianduja

Mini tiramisu pistache spéculos

### Boissons

1/3 Eau minérale (plate et pétillante)

**FORFAIT CAVE 2 – base 1/3 par personne**

Café



## 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

## 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