



LE TRAITEUR

**UN TRAITEUR
SUR MESURE**
POUR TOUS
VOS ÉVÈNEMENTS



ACCIUGA

«L'Italie en toute finesse !»

"Apéritif à Turin"

13,45€ /pers

Apéritif dinatoire composé par **8 pièces** (6 salées et 2 sucrées).
Tous les prix sont à considérer HT. TVA au 10%. Livraison possible (sur
l'agglomération d'Annecy du lundi au vendredi aux horaires d'ouverture
de la boutique. Offerte: pour commande au delà de 250 €)

- 1 **Verrine de salade de poulpes et légumes** au pesto (courgettes, carottes, olives)
- 2 **Mini strudel salé** au "stracchino", blettes et olives noires
- 3 **Verrine de salade de celeri, noix et fromage** "robiola d'Alba" à la truffe noir
- 4 **Mini focaccia** au gorgonzola, jambon cru au vin blanc et thym
- 5 **"Oliva all'ascolana"** : olive verte farcie à la viande et aux légumes
- 6 **"Vitello tonnato"**: fine tranche de veau, sauce au thon et fleurs de capres
- 7 **Verrine sucrée**: pannacotta chocolat blanc et biscuit "amaretto" (4 cl)
- 8 **Verrine sucrée**: tiramisù au café (4 cl)

19,50€ /pers

**PIAZZA
VITTORIO**

"Plateaux repas*"

23,50€ /pers

SUPERGA

- 1 **Une salade composée**: épeautre, mache, carottes et choux rapé au balsamique et boule de mozzarella de bufala
- 2 **Risotto aux asperges et morue** aux tomates cerises, olives noires, capres et oignons rouges
- 3 **Dessert du jour** (pannacotta aux parfums de saison ou tiramisù au café)
- 1 **Vitello tonnato**: fine tranche de veau, sauce au thon et fleurs de capres avec sa salade composé
- 2 **Tomino elettrico**: fromage frais piémontais mariné à l'huile extra vierge, piment, ail
- 3 **Lasagne al ragù**: la véritable lasagna bolognaise 100% faite maison, viande de boeuf, tomate pelées, pâtes fraîches
- 4 **Duo de dessert**: pannacotta aux parfums de saison et tiramisù au café

*Chaque plateau comprend: couverts, verre, serviette (compostables) et pain