

Maison Benetti RESTAURANT TRAITEUR ITALIEN

Exemple de buffet chaud et froid

La tavola fredda

Plateau d'antipasti

Chiffonnade de charcuteries italiennes

Carpaccio de saumon mariné

Bouchon de filet de sole au citron et crevettes

La tavola calda

Choix n°1 : Caille farcie à la toscane

Choix n°2 : Sauté de veau à la milanaise

Choix n°3 : Demi souris d'agneau à la piémontaise

Choix n°4 : Seiche farcie à la sarde

Tavola degli formagi

Choix de trois fromages italiens

Tavola del dolce

Tiramisu classique

Pain tranché et gressin

Tous nos plats sont préparés et cuisinés par nos soins.
Sans livraison, Sans personnel de service. Boissons, couverts et verres en option,
Commande 7 jours avant par versement d'un acompte de 30%

Plateau d'antipasti



7 antipasti sélectionnés :

- ~ Brandade de morue,
- ~ Anchois mariné,
- ~ Poivron grillé,
- ~ Aubergine grillée et marinée,
- ~ Artichaut mariné,
- ~ Piment à la tomate,
- ~ Involtini de vache frais

Maison Benetti

RESTAURANT TRAITEUR ITALIEN

Chiffonnade de charcuteries italiennes



6 choix de charcuteries sélectionnés :

- ~ Jambon de Parme 18 mois
- ~ Coppa staggionatta,
- ~ Speck classico,
- ~ Salame romano,
- ~ Mortadelle de Bologne
- ~ Ventritechina sicilienne

*Carpaccio de saumon
maison mariné*



Saumon mariné maison coupé en carpaccio, mariné avec des herbes méditerranéennes, et servi avec des quartiers de citron

*Bouchon de sole au citron
jaune et crevettes*



Mousseline de sole en forme de bouchon, parfumé à base de citron jaune et jus de crevette, décoration à base de crevette entière

Choix n°1
Caille farcie à la toscane



Caille désossée entièrement, farcie avec de la viande hachée maison, trompette de la mort, et marron, le tout recouvert de pancetta et servi avec son jus de cuisson

Choix n°2
Sauté de veau à la
milanaise



Epaule de veau cuite dans du concassé de tomate, champignon, auquel on y rajoute en fin de cuisson des zestes d'orange et de citron. Généralement, il se sert avec de la polenta et des mousselines de potiron

Choix n°3
Demi souris d'agneau à la
piémontaise

Demi souris d'agneau rôti servi avec sa sauce piémontaise, à base de poivron, anchois et crème fraîche.

Choix n°4
Seiche à la sarde



Encornet entièrement farci de poisson, thon et morue, de risotto une peu de mascarpone, et le tout légèrement assaisonné au piment sarde

Plateau de fromages italiens



Plateau de trois fromages italiens. Les plus prisés à pâte dure sont le parmesan, le pecorino pépato, et l'asiago entre deux

Tiramisu classique



Grand classique des desserts italiens à base de savoiardi, mascarpone, café, et cacao

Maison Benetti

RESTAURANT TRAITEUR ITALIEN

Présentation de buffet chaud et froid

