





Menu Noël

ENTREPRISES

Formule Pranzo

Plat + dessert. 17,50 €
Choix de 2 plats et 2 desserts maximum pour l'ensemble de l'équipe.

PLATS

Roulé de dinde fermière bardé de speck, duxelle de champignons & sauce Mondeuse, avec accompagnement au choix : polenta crémeuse gratinée à la Provola fumée ou poêlée de légumes racines rôtis, miel & cumin

Lasagnes au butternut, châtaignes, champignons, mozzarella & taleggio AOP

Cannelloni au butternut, châtaignes, champignons, salsiccia italienne, ricotta & mozzarella

Lasagnes à la truite de Savoie, poireau, mozzarella & crème d'aneth au citron vert

DESSERTS

Tiramisù traditionnel

Panna cotta & coulis d'agrumes

Pommes caramélisées, chantilly maison & crumble

Formule Festa

Entrée + plat + dessert. 26,50 €
Choix d'1 entrée, 2 plats et 2 desserts maximum pour l'ensemble de l'équipe.

ENTRÉE

Salade de poulpe & pommes de terre à l'huile d'olive et persil frais
ou assiette d'antipasti italiens (charcuteries, légumes marinés, grissini)

PLAT

À choisir parmi les plats de la formule Pranzo

DESSERT

Tiramisù traditionnel, panna cotta & coulis d'agrumes ou pommes caramélisées, chantilly maison & crumble

Cocktails & Réceptions

À partir de 10 personnes

COCKTAIL APÉRITIF 17,50 €

5 pièces salées + 1 pièce sucrée par personne

Verrine de tartare de saumon · Verrine de tartare de Saint-Jacques, mangue & ciboulette · Mini focaccia au saumon gravlax maison · Mini arancino au poisson · Mini navette briochée au foie gras, compotée d'oignons & figues

Pièce sucrée au choix : Tiramisù · Panna cotta · Pommes caramélisées & crumble

COCKTAIL DÎNATOIRE FESTIF 24,50 €

5 pièces salées + 1 pièce sucrée par personne, avec plateau d'antipasti & focaccia

Verrine de tartare de saumon · Verrine de tartare de Saint-Jacques, mangue & ciboulette · Mini focaccia au saumon gravlax maison · Mini arancino au poisson · Mini navette briochée au foie gras, compotée d'oignons & figues

Plateau : Charcuteries italiennes, légumes marinés & focaccia maison

Pièce sucrée au choix : Tiramisù · Panna cotta · Pommes caramélisées & crumble

Options

La carte des boissons est disponible (prosecco, bières, softs italiens...)

Vaisselle jetable incluse (location de vaisselle dure & verres à pied sur demande)

Service sur devis

Livraison offerte dans un rayon de 8 km autour de notre atelier

Comment commander

Commande à effectuer 5 jours avant la date de livraison.

Acompte de 30 % à la validation du devis.

Tous nos prix sont TTC, par personne

info@vengopasta.fr - 09 70 94 86 76







Menu Noël

ENTREPRISES

Buffet de Noël

À partir de 15 personnes · à partager

27,00 €

ANTIPASTI

Plateau de charcuteries italiennes & légumes marinés

Focaccia maison tiède, pré-découpée

ACCOMPAGNEMENTS

Polenta crémeuse à la Provola fumée

Poêlée de légumes racines, miel & cumin

PLATS CHAUDS (2 AU CHOIX)

Lasagnes au butternut, châtaignes & taleggio AOP

Cannelloni au butternut, salsiccia italienne & ricotta

Lasagnes à la truite de Savoie & crème d'aneth

Roulé de dinde fermière bardé de speck & sauce Mondeuse

DESSERTS (2 AU CHOIX)

Verrines de tiramisù, de panna cotta aux agrumes & de pommes caramélisées, chantilly maison, crumble



Tous nos prix sont TTC, par personne

info@vengopasta.fr - 09 70 94 86 76