

L'Italie dans l'assiette

Mon tout petit rêve

A table comme derrière les fourneaux, j'ai toujours adoré la bonne cuisine. J'ai appris à aimer la cuisine au sein d'une famille nombreuse, pour laquelle manger était un grand plaisir.

En cuisine, la démocratie et l'ouverture d'esprit sont au rendez-vous : écouter les autres pour s'améliorer, c'est être conscient du fait qu'aucune recette ne possède des règles rigides. Ma cuisine est simple, et comme on le dit en France, c'est une « cuisine du marché » : tout commence par le choix des produits frais, et pendant que je les choisis, je pense à la meilleure manière de les cuisiner, pour partager mon petit rêve...

Silvio

Composez et préparez votre menu avec nous.
Nous assurons des soirées aux groupes d'amis ou aux associations.

06 87 87 83 93

litaliedanslassiette.free.fr

litaliedanslassiette@free.fr

Produits et Chefs 100% Italiens

Un délai de 48h est nécessaire pour apporter un plus grand soin à la préparation des commandes.

L'Italie dans l'assiette

présente

La Carte Traiteur



Manger à l'italienne à Toulouse, c'est désormais possible !

Les Menus

Firenze	Napoli	Roma
Entrée Pâtes Dessert	Pâtes Dessert	Entrée Pâtes
19€*	13€*	16€*

*Commande a partir de 6 personnes

Une fois que vous y avez goûté, vous ne pouvez plus vous en passer...

les Menus

Les entrées

Trésor d'aubergine (plat chaud)
Verrine au saumon frais mariné
Petits calamars marinés (huile, ail, piment doux et persil)
Poulpes / Seiche au persil (huile, ail, piment doux et persil)
Aubergines ou tomates séchées à l'huile
Aubergines ou courgettes grillées à l'huile

Les pâtes

Penne all'arrabiata
Orecchiette aux broccolis
Pâtes au pesto classique ou mediterraneo (rouge)
Creste di Gallo (pâtes) tomate et ricotta
Trofie (pâtes) gorgonzola et noix
Gratin de pâtes à la tomate, ricotta et mozzarella
Pâtes à la sicilienne (sauce tomate, aubergines et mozzarella)

Les desserts

Pannacotta
Délice de mascarpone

La Carte des Vins

Dogliani Superior - DOCG 2010	9,00 €
Barbera d'Alba - DOC 2008	9,50 €
Negroamaro - Salento I.G.T. Rosso 2010	9,00 €
Sciafi' Chardonnay - Salento I.G.T. Bianco 2010	9,00 €
Salice Salentino - DOC Rosso 2009	11,00 €
Primitivo - Salento IGT Rosso 2009	11,00 €
Le Camarde - IGT Rosso 2009	13,00 €
Cupone - Salento I.G.T. Rosso 2006	14,00 €
Nero di Velluto - Salento I.G.T. Rosso 2008	19,00 €

à la Carte

Les pâtes

Pâtes aux crevettes et courgettes 9,00 €
Cannellonis farcis aubergine ricotta et scamorza 9,00 €
Lasagne fait maison 9,00 €

Risotti et polentas

Risotto aux champignons 9,00 €
Risotto à la citrouille et saucisse 9,00 €
Polenta à la saucisse ou au Gorgonzola 9,00 €

Les viandes

Boulettes de viande au jambon et/ou scamorza 9,00 €
Saltimbocca à la Romaine 9,00 €
Ossobuco 12,00 €

Les accompagnements

Courgettes à la « scapece » (huile, menthe, vinaigre, ail) 4,00 €
Poivrons grillés 5,00 €

Les tartes salées

Feuilleté aux lardons, petit pois et fromage (6 – 8 parts) 12,00 €
Feuilleté aux poivrons et fromage (6 – 8 parts) 16,00 €
Tarte à la ricotta (8 – 10 parts) 20,00 €
Tarte à la Napolitaine (8 - 10 parts) 20,00 €

Les desserts

Tiramisu 5,00 €
Baba au Limoncello 5,00 €
Semifreddo aux amandes (minimum 6 personne) 5,00 €
Caprese (minimum 6 personne) 5,00 €