Dîné CHEZ TOI



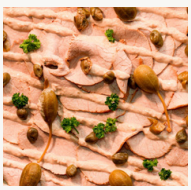
MENU - SAISON 2026 :

ANTIPASTI

DESCRIPTION	PRODUIT	PRIX	Q. CONSEILLÉE
ANTIPASTI - Chauds à partager *(lots de 3)* Assortiment d'Antipasti chauds, préparés en laboratoire et frits directement sur place avec matériel de cuisson inclus. Le lot est composé de : **Crispy Mozzarella ; Mini Arancini crème de truffe ; bolognese ou Mini Parmigiana vege ; Crocchetta Piccante**		14	***1 Lot /****Personne*
ANTIPASTI - Froids *(Mix ou choix unique)* Antipasti froids mono portions, servis sur plateaux/grandes assiettes : • **Verrine de Burrata** Pesto frais, tomates cerises , Taralli • **Bruschette** (différents types : Pomodoro, basilico / Crema di olive et chèvre / Crema di peperoni et thon / Burrata pistache) • **Roulés d'aubergine** à la ricotta et menthe • **Mini focaccia** (tomate mozzarella ou nature origan huile d'olive) (min 30)	 	4	***2 Port /****Personne*

*L'ensemble de nos prix sont en **hors taxe.***

PLATEAUX & GRANDES ASSIETTES A PARTAGER

PLATEAUX - Signature *(Pour 5 personnes)* Grands plateaux ou assiettes froides à partager, toujours dans le respect des grands classiques italiens. Nos propositions du moment : • **Vitello tonnato**, salsa tonnata, câpres, roquette • **Carpaccio de Bresaola**, citron, parmesan, huile d'olive calabrese	 	38	*20/40 pax* ***> 5-10*** *40/60 pax* ***> 10-20*** *60/80 pax* ***> 20-25*** *80+ pax* ***> 25 +***
PLATEAUX - Tomates Mozzarella *(Pour 5 personnes)* Salade **Caprese extra large** à partager avec vos convives. Servie avec assaisonnement, huile d'olive bio, crème balsamique et basilic frais !		26	
PLATEAUX - Charcuteries ET/OU Fromages *(Pour 5 personnes)* Assortiment de **4 charcuteries et fromages italiens frais**, découpés le matin ou le soir même puis dressés sur place. Accompagné d'un petit pain de focaccia chaud, huile d'olive origan et sel.		34	

24 rue Léon Frot Paris Île-de-France - 75011 - Paris
demecheztoi@gmail.com / 06 87 92 83 42

Déjé CHEZ TOI



MENU - SAISON 2026 :

SALADES

DESCRIPTION	PRODUIT	PRIX	Q. CONSEILLÉE
SALADES *(Pour 3 personnes)* Assortiment de salades au choix, pour apporter un peu de fraîcheur à vos assiettes. Nos propositions du moment : • **Melone & Burrata** - Melon juteux, jambon de Parme affiné, burrata crémeuse, roquette fraîche et filet d'huile d'olive extra vierge. • **La Pecorino** - Mesclun, oignons confits, carottes, betteraves, tomates cerise, pecorino (fromage italien au lait de brebis), pommes, noix caramélisées, vinaigrette aux agrumes et moutarde. • **Il Contadino** - Mesclun, légumes marinés (aubergines, poivrons, courgettes, artichauts) et olives taggiasche.	 	26	*20/40 pax >* ***5-10*** *40/60 pax >* ***10-20*** *60/80 pax >* ***20-25*** *80+ pax >* ***25 +***

L'ensemble de nos prix sont en ***hors taxe.***

ANIMATIONS

ANIMATION - Aperitivo Assortiment d'olives, de gressins aux graines, taralli pugliesi, crackers, pan curasau et autres gourmandises salées.		3,5	**1 /**Personne
ANIMATION - Bar à Mozza & Burrata Un Bar à Mozzarella et Burrata ! Une activité interactive et pleine de fraîcheur à proposer a vos convives. Nous dressons sur buffet en libre service, un **assortiment de 5 Mozzarelle & Burrata *(Différents formats et saveurs ex : Burrata à la truffe, Mozzarella fumé, Bocconcini, Treccia..)*** ainsi que des tomates de saison. Sont inclus également basilic frais, différentes huiles et crème balsamique, Focaccia et grissini !		12,5	A partir de **40 personnes**
ANIMATION - Pasta dans la Meule de Parmesan *(Supplément)* Une préparation de Pasta directement dans une demi-meule de parmesan (20-30kg) **creusée et flambée devant vous.** Peut s'accorder avec plusieurs saveurs à définir ensemble (ex: **Fromage, Carbonara, Cacio e pepe etc.**.)		300	***1 Meule*** */80 pax* ***2 Meules*** */160 + pax*
ANIMATION - Jambon(s) entier à la tranche Une charcuterie entière au choix, découpée en direct sur votre lieu d'évènement à l'aide d'une trancheuse professionnelle. Plusieurs charcuteries à la demande : • Parma entier, Bresaola, Mortadella truffée, Coppa, Speck etc..		Prix sur demande	***1 à 5 charuteries*** *au choix*

24 rue Léon Frot Paris Île-de-France - 75011 - Paris
demecheztoi@gmail.com / 06 87 92 83 42

Démé CHEZ TOI



MENU - SAISON 2026 :

CUISINE & SHOW COOKING

DESCRIPTION	PRODUIT	PRIX	Q. CONSEILLÉE
SHOW COOKING - Giro Pizza Notre formule vous propose de choisir entre une prestation **100% PIZZAS ou PASTA!** *(Option de pâte à pizza sans gluten, ou intégrale en supplément)* Création d'un espace/stand 100% Made in Italy *(décoration incluse à partir de 25 personnes)*, puis préparation des pizzas en direct devant vos convives. **Plus de 25 ingrédients** à votre disposition pour une large personnalisation ! **Service Hybride** : Buffet + Dépôt de pizzas sur mange-debout ou tables sur demande.		20 *(hors vaisselle**)*	***1 Formule**** */Personne*
SHOW COOKING - Giro Pasta Nos chefs vous proposent une préparation en direct, avec des ingrédients frais dans le respect de la cuisine italienne ! Plusieurs options disponibles pour la Pasta *(Jusqu'à 3 choix selon le nombre de convives) :* • **Pesto fresco, crème de truffe, carbonara, 5 fromages, Bolognese etc**..		20 *(hors vaisselle)*	
SHOW COOKING - Risotto Géant Préparation d'un risotto chaud, en grande quantité pour l'ensemble de vos convives. Plusieurs saveurs disponibles pour les risottos : • **Truffe, fruits de mers, alla milanese, asperges, salsiccia**		24 *(hors vaisselle)*	
CUISINE - Dessert Nos desserts sont faits maison et servis quotidiennement dans nos restaurants. Desserts au choix : **Tiramisu Classico (Min 20 personnes) , crème pistache, panna cotta (fruits rouges, caramel ou autre), cannoli siciliani, Pizza à la crème de noisette et/ou pistache.**		8	

**Le prix des chefs & commis n'est pas inclus dans la formule.*
***La vaisselle, verreries, couverts et serviettes sont en options.*

24 rue Léon Frot Paris Île-de-France - 75011 - Paris
demecheztoi@gmail.com / 06 87 92 83 42

Dîné CHEZ TOI



MENU - SAISON 2026 :

BOISSONS

DESCRIPTION	PRODUIT	PRIX	Q. CONSEILLÉE
BOISSONS - Welcome cocktail Deux cocktails au choix pour bien débuter votre évènement : • **Rossini**, purée de fruits rouges, sirop de fruits rouges, prosecco, fruits • **Bellini**, purée de pêche, sirop de pêche, prosecco, fruits Options de flûte de prosecco ou flûte sans alcool disponible à la demande. Flûtes incluses		8	***2 Verres /****Personne*
BOISSONS - Atelier SPRITZ *(Prix dégressif à partir de 2/Personnes)* Création d'un **espace "Spritz & dolce vita"** en intérieur ou en extérieur sur votre lieu d'événement. Nos cocktails sont préparés sur place, au verre et servis directement à vos convives ! *(Barman, verres, pailles et glaçons inclus)* Notre atelier Italien vous propose plusieurs Spritz au choix parmi : **Spritz Aperol, Hugo Spritz, Spritz Campari, Saint germain, Limoncello**		10	***2 Verres /****Personne*
BOISSONS - Formule Vins *(rouge, blanc, pétillants, rosé)* Découvrez toutes les régions d'Italie au travers de nos produits viticoles tous issus des exploitations **certifiées 100% Biologiques.** Nous vous proposons 4 gammes de produits différents, allant des grands classiques, comme le Chianti ou le Primitivo, jusqu'aux vins plus premium tels que le Barolo. (**Standard, Gourmet, Premium, Sommelier**)		20-40 60-80	***Sur demande***
BOISSONS - FUTS DE BIERE - 8 L Tireuse à bière à disposition avec bière italienne au choix : Moretti, Poretti, Nastro Azzuro etc.. *(Autre bière sur demande)* Gobelets inclus		100	***Sur demande***

EXTRA

DESCRIPTION	PRODUIT	PRIX	Q. CONSEILLÉE
EXTRA - Pack Vaisselle Jetable *Gamme biodégradable : Assiettes, couverts, serviettes*		4	***1/****Personne*
EXTRA - Pack Vaisselle Blanche *Gamme classique : Assiettes, couverts, serviettes*		8	***1/****Personne*

*L'ensemble de nos prix sont en **hors taxe.***

24 rue Léon Frot Paris Île-de-France - 75011 - Paris
demecheztoi@gmail.com / 06 87 92 83 42