










À la carte du Resto Capucine















Divers petits plats permettant de composer,
avec une touche personnalisée, votre offre aux invités.
Laissez-nous le soin de préciser avec vous les quantités souhaitables
selon votre nombre d'invités et le menu global choisi.

Bol de croustilles – format géant	6
Pizza froide aux tomates / blanche	20
Plateau de charcuterie variée	30
Plateau de crudités et trempette	25
Plateau de fromage doux	45
Plateau de fromages importés	60
Plateau de légumes grillés (zucchinis, aubergines et champignons pleurotes)	35
Plateau de prosciutto et de fromage parmesan	40
Plateau de piadina variées	50
Pain baguette artisanal coupé en 12 petits sandwichs :	18
 Italien doux : mortadelle, capicola doux, salami génois et fromage Monterey Jack	
 Italien piquant : salami calabrese, capicola fort, jambon cuit italien et fromage Monterey Jack	
 Jambon italien cuit et fromage suisse	
Pain baguette artisanal coupé en 6 petits sandwichs :	30
 Sandwich au poulet / Sandwich à la bavette (+ 3,00) / Sandwich au rôti de bœuf / Sandwich au rôti de veau / Sandwich à la saucisse italienne / Sandwich à la poitrine de dinde - pain aux canneberges	

Prezzas – au choix – coupés en 6 pointes moyennes : 9

-  Saucisse italienne artisanale et pesto de rapinis
-  Tapenade d'artichaut et tofu
-  Porc, poivrons rouges rôtis, olives noires et roquette
-  Champignons et fromage de chèvre
-  Poulet grillé, pesto de basilic et fromage frais mozzarella 10

Bol de salade d'accompagnement – 10 à 12 portions : 30

-  Avocat, tomates cerises et cœurs de palmier
-  Betteraves, oranges et pistaches
-  Carottes, coriandre et huile de sésame
-  César avec vinaigrette artisanale
-  Concombre, tomates cerises et feta
-  Couscous, pois chiches et persil
-  Fèves blanches, thon dans l'huile et tomates cerises
-  Lentilles, tomates en dés et persil
-  Mangue, endive et oignons rouges marinés
-  Mélange de légumineuses, tomates en dés et persil
-  Pâtes froides avec pesto de basilic / avec pesto de rapinis / avec mayonnaise artisanale
-  Pommes de terre blanche avec aioli / avec mayonnaise artisanale
-  Raddichio, endives et orange
-  Tomates cerises et fromage frais bocconcini

Rigatoni au four avec sauce au veau – 12 à 15 portions 60

Lasagne – 15 grandes portions 80

Cannelloni – 36 morceaux 80

Manicotti – 36 morceaux 80

Tous les items de ce menu sont cuisinés sur place, dans nos installations, incluant de nombreux produits artisanaux.

Repas chauds avec pâtes, viandes, poissons, mets végétariens/végétaliens disponibles sur demande d'un menu personnalisé. **Contactez-nous !**