



# traiteur sicilien

Mariages • Anniversaires • Baptêmes • Événements d'entreprise • Cocktails & réceptions privées  
Cuisine italienne artisanale & animations culinaires en direct pour des événements inoubliables



# ANIMATIONS CULINAIRES LIVE

**Offrez une expérience spectaculaire et conviviale à vos invités grâce à nos animations culinaires en direct**

**Pasta dans la meule de parmesan  
Atelier pour minimum 40 personnes**

**Pasta bar italien en direct**

**Découpe de jambon cru italien**

**Bar a cocktail italien**

**Atelier mozzarella fraîche**

**Atelier tiramisu**

**Atelier glace artisanale**



**Nos animations culinaires sont réalisées en direct devant vos invités et apportent une expérience conviviale, authentique et spectaculaire à votre événement.**

**Chaque prestation étant entièrement personnalisée selon le nombre d'invités, la durée de service et la configuration de votre réception, les tarifs sont établis sur devis.**



# ENTRÉES FROIDES & ANTIPASTI - EN MINI VERRINES



**Mini Caponata sicilienne ( artichauts ou aubergine) 3,90 €/verrine**

**Poivrons grillés marinés 3,90 €/verrine**

**Courgettes grillées à la menthe 3,90 €/verrine**

**Tomates séchées à l'huile d'olive 4,20 €/verrine**

**Olives siciliennes variées 3,50 €/verrine**

**Mini salade de poulpe 5.40 €/verrine**

**Idéal pour cocktails mariage, événements d'entreprise et réceptions privées.**

**Et bien d'autres possibilités selon vos envies ! N'hésitez pas  
à nous consulter pour une prestation personnalisée.**



# FINGER FOOD

**Mini burger mortadella & pistache 4,50 €/pièce**

**Mini burger thon & câpres 4,80 €/pièce**

**Mini burger caponata & ricotta 4,20 €/pièce**

**Arancinetti mignon (goût à la demande ) 2,20 €/pièce**

**Panzerottini farcis 2,80 €/pièce**

**Mini roulés de bresaola & ricotta citronnée 3,20 €/pièce**

**Mini brochettes charcuterie & fromages 2,80 €/pièce**

**Polpettine siciliennes en sauce tomate 2,50 €/pièce**

**Et bien d'autres possibilités selon vos envies ! N'hésitez pas à nous consulter pour une prestation personnalisée.**





# BUFFETS & PLATEAUX ITALIENS



1

## Plateau charcuterie italienne

4 personnes — 28 €  
8 personnes — 55 €



2

## Plateau fromages italiens

4 personnes — 28 €  
8 personnes — 55 €



3

## Plateau mix charcuterie & fromages

4 personnes — 30 €  
8 personnes — 60 €



4

## Plateau street food italien

4 personnes — 30 €  
8 personnes — 60 €



Buffets personnalisés possibles selon votre événement

# MINI MIGNARDE ITALIENNES

**Mini desserts & mignardises italiennes**

**Cannoli siciliens petit formats (x3) 6,90 €**

**Cannoli à la ricotta et pistache de Bronte 4,20 €  
€/pièce**

**Cassatina sicilienne 4,50 €**

**Tiramisu al pistacchio 4.20 € Tiramisu café ou  
chocolat 4,20€**

**Cartoccio ricotta ou crème pâtissière 4.50 €/pièce**

**Baba au rhum 2,50 €/100 g**

**Torta della nonna 4,20 €/pièce**

**Biscotti di mandorla( pâte d'amandes ,fruits  
confits , pistache, citron etcc → 39,90€/kg**

**Assortiments cocktail disponibles sur devis.**



**Pizza alla pala (60x40 cm, 6 parts)**  
**23,40euros (base margherita)**  
**suppléments (sur la plaque entières)**  
**Viandes : 4.00euros**  
**Charcuterie : 3.50 euros**  
**Légumes etc 3.00 euros**

# PIZZA A LA PALA



# NOS FOCACCIA GARNIE

**Nos recettes :**

**Ricotta & Mortadella**

**Spianata, Scamorza & Pesto rosso**

**Mozzarella napolitaine, tomate cerise, vinaigre**

**balsamique**

**Parmigiana**

**Box à partir de 24 mini (focaccia garnie) pièces –**

**2,20 € la pièce**

**Personnalisation possible sur demande**



# PLATS CHAUD SICILIENS

## Plats chauds tradition sicilienne

Pasta alla Norma — 2,79 € / 100 g

Pasta speck & pistache — 2,99 € / 100 g

Lasagne végétarienne — 2,79 € / 100 g

Lasagne bolognaise — 2,99 € / 100 g

Anelletti siciliens — 2,99 € / 100 g

Parmigiana di melanzane — 2,99 € / 100 g

Involtini siciliens — 3,40 € / 100 g

Braciole de bœuf — 3,40 € / 100 g

Salsiccia au four & pommes de terre — 3,20 € / 100 g

Polpette sauce tomate — 3,40 € / 100 g

Menus personnalisés possibles sur demande.



# PERSONNALISATION & CONTACT

## PERSONNALISATION & CONTACT

**Création de menus personnalisés selon vos envies et votre budget**

**Accords mets & vins siciliens adaptés à vos événements**

**Buffets thématiques : terre, mer, végétarien, premium**

**Notre carte traiteur est beaucoup plus vaste que les propositions présentées dans cette plaquette.**

**De nombreuses autres spécialités siciliennes et italiennes peuvent être réalisées sur demande selon vos envies, votre événement et vos préférences culinaires.**

**Nous proposons également :**

- la mise à disposition de notre équipe pour le service lors de vos événements**
- la location de vaisselle et de matériel de réception**
- une sélection de vins italiens soigneusement choisis**
- ainsi que l'accompagnement dans l'organisation de votre événement avec différents prestataires partenaires (animation, décoration, matériel, etc.)**

**Prestations pour mariages, anniversaires, séminaires, réceptions privées ou d'entreprise.**

**[siciliafactory@gmail.com](mailto:siciliafactory@gmail.com)**

**09 83 27 07 10**

**Chaque proposition de notre carte peut être entièrement personnalisée selon vos envies, vos contraintes alimentaires et le style de votre événement, en échangeant simplement avec l'équipe de I Saporì della Sicilia.**





# CONTACT

**Contact**

**I Sapori della Sicilia**

**2 rue Condillac — Grenoble**

**Téléphone : 09 83 27 07 10**

**Email : [siciliafactory@gmail.com](mailto:siciliafactory@gmail.com)**

**Site : [www.isaporidellasicilia.fr](http://www.isaporidellasicilia.fr)**

