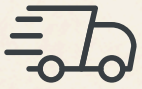




BAFFETTI

CARTE TRAITEUR






BUFFET FROID


Apéritifs & Cocktails

Verrines *à la pièce*

Chantilly Estragon, Saumon fumé 1,70€ + *avocat* 0,30€

Chantilly Estragon, Thon mayonnaise 1,70€ + *avocat* 0,30€

Mousse au Gorgonzola, chutney et Noix 1,50€ 

Pesto Baffetti, Stracciatella, Tomate 1,50€ 

Melon, Ricotta assaisonnée 1,50€ + *jambon* 0,20€

Epicerie Salée

Olives vertes et noires dénoyautés 30€/kg

Gaspacho Basilic (Fontaine) 15€/L

Houmous 30€/kg

Aubergine en caviar 30€/kg

Chips de légumes TYRRELLS 60€/kg

Chips TYRRELLS 50€/kg

Gressins 40€/kg





BUFFET FROID

Apéritifs & Cocktails

Sandwich *petit viennois à la pièce*

Porchetta, Roquette, Mayonnaise/Moutarde 2,20€

Thon Mayonnaise, Salade, Oeuf 2,20€




Cakes

Tomate, Pesto, Mozzarella 

Porchetta, olive, Parmesan

Spianata, olive, Chèvre

Gorgonzola, Miel, Noix 

Brochettes *à la pièce*

Mozzarella, Melon, Basilic 1,20€ +jambon cru 0,20€

Mozzarella, Tomate, Basilic 1€ +jambon cru 0,20€

Mozzarella, Polpette Poulet, Basilic 1,30€

Mozzarella, Saumon fumé, Concombre 1,30€





BUFFET FROID

Les Plateaux

Charcuterie

Mortadelle, Porchetta, Spianata Piquante 3,20€/pax (5pièces)
Jambon de Parme 12 Mois 90€/kg

Fromage

Gorgonzola à la cuillère, Taleggio, Pecorino au poivre 3,60€

Burrata *à la pièce*

Burratina (50g) 2,80€
Burrata (125g) 5€
Burratina truffe (50g) 2,50€



Oeufs *à la pièce*

Mimosa 1,50€ 
Mimosa à la spianata piquante 1,80€
Mimosa au lard de Pancetta 1,80€

Foie Gras

Mi-cuit Baffetti (sur devis)



Champignons *à la pièce*

farcis au fromage frais 1,80€

à la pièce Saumon

Fumé 4€
Gravlax Baffetti (sur devis)





BUFFET FROID

Les Salades de Pâtes

Taille	Volume	Prix
Entrée	360mL	7€
Plat	750mL	10€



4 Crudités
de saison
+
Vinaigrette

Base pâte "orzo" à l'huile d'olive

Au choix :
Polpette poulet +2€
Saumon fumé +2€
Lardons Pancetta +1,5€
Burrata +1,50€
Jambon +1€
Thon/mayo +1€





BUFFET CHAUD

Focaccia



La focaccia est un pain de forme plate et cuit au four. Elle est également considérée comme la version italienne de la fougasse.



Margherita 75€

Tomate, Mozzarella & Basilic



Gorgonzola 90€

Gorgonzola, Porchetta & Noix



Pistaccio 75€

Burrata, Mortadelle & Pistaches



Capra e Miele 75€

Chèvre, miel & Noix



Cervino 90€

Taleggio, Oignons rouges, Lard de Pancetta

Environ 50 toasts/ focaccia





BUFFET CHAUD

Apéritifs / Cocktails & Plat

Canapés *à la pièce*

Petit CheeseBurger Baffetti 2,20€

Petit Cheese & Bacon Burger Baffetti 2,30€

Mini Croc' Jambon/Emmental 1,10€

Mini Hot Dog 1,20€



Cappuccino de Homard et Gambas (sur devis)



Lasagne *15 à 18 parts / uniquement en livraison*

Lasagne de Mamie 150€

Lasagne Aubergine, Parmesan, Mozzarella 130€

Lasagne Saumon, Epinard & Ricotta 180€





BUFFET FROID

Les Plats



Les rôtis tranchés

150/200g / personne

Boeuf avec Pesto Baffetti 55€/kg

Porc avec sauce Moutarde 35€/kg

Veau avec sauce Tonnato 65€/kg



Les Polpette

à la pièce - 3 / personne

Boulette Poulet Baffetti 1,20€



Boulette Patate Baffetti 1€

Les Salades

Pasta Bowl / Salade de Pâte

Voir la carte "Salade de Pâte"



Haricot Vert 2€

Oignons rouges, feta, noix



Taboulé italien 2€

Oignon rouge, tomate, mozza, basilic, menthe



Lentille Beluga 2€

Oignons rouges, feta, roquette, tomate séchée





FOOD TRUCK



Bar à Pâte

Bolognaise de Mamie

Tomate, Carotte, Oignon, Paleron de Boeuf

Carbonara

Crème, Pancetta, Cébettes, Poivre, Jaune d'Oeuf

Formaggi

Crème Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano

Gorgonzola

Crème Gorgonzola, Roquette et Noix

Burrata

Sauce tomate, Burrata, Basilic

Arrabiata

Sauce tomate, Piment, Pancetta

Ragù +1€

Bolognaise avec chair à saucisse

Polpette +1€

Boulettes de poulet Baffetti, crème au Marsala

Salmone +1€

Crème Citron, Saumon, Estragon

Funghi +1€

Crème, Cèpes, Lardons

Pistaccio +2€

Pesto de Pistaches, Mortadelle, Stracciatella

Vongole +2€

Crème Citron, Palourdes, Persillade

Tartufo +3€

Crème Truffe, Porchetta, Burrata Truffe

Saltimbocca +3€

Veau, Jambon cru, Saugue

Serini +3€

Crème Foie gras, Artichaut, Jambon Cru

	Pâte	Pâte Fraîche
2 sauces	12 €	15 €
3 sauces	15 €	18 €



FOOD TRUCK



Les pâtes dans la Meule

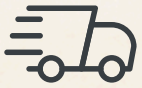


Les pâtes servies dans une meule de Grana Padano sont une véritable **expérience culinaire** qui allie **spectacle** et **saveurs**. La chaleur des pâtes fait fondre légèrement le fromage, lui permettant de se mélanger et de créer une sauce **crémeuse** et **onctueuse**.



Pâte	Pâte Fraîche
15€	17€

Vous pouvez ajouter des ingrédients à vos pâtes comme de la **burrata**, de la **truffe** fraîche, de la **charcuterie**, des **polpettes**, des **légumes**...



BUFFET FROID

Fromages & Desserts

Fromages

avec Gorgonzola à la cuillère, Taleggio, Gouda au Pesto

3,40€

avec Gorgonzola à la cuillère, Taleggio, Pecorino au Poivre

3,60€



Desserts

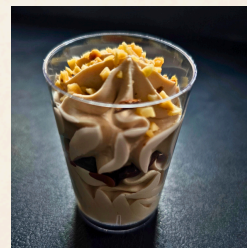
Tiramisu *format normal et mini*

- au Café et Amaretto 3,5€/1,5€
- au Nutella et Noisette 4€/2€
- aux fruits de saison 4,5€/2€
- au Speculoos 3,5€/1,5€
- à la Pistache 4€/2€

Panna Cotta *format normal et mini*

- au Caramel beurre salé 3€/1,5€
- aux fruits de saison 4€/2€
- Framboise & Pistache 3,50€/1,5€
- Chocolat & Noisette 3€/1,5€
- à la Pistache 4€/2€

35 Macarons Artisanaux 49 €



FRAIS DE PRESTATION

	Semaine	Week-End
SAISON BASSE De Novembre à Mars	150 €	250 €
SAISON HAUTE D'Avril à Octobre	300 €	400 €

Le Déplacement

Le déplacement est offert jusqu'à 30 kilomètres aller-retour de Noailles.

Entre 30 et 200 kilomètres A/R, compter 1€/km.

Au delà de 200km, c'est possible aussi ! (sur devis)

La Privatisation du Food Truck, c'est quoi ?

Assurer un repas servi à l'heure et au lieu souhaité avec un food truck privatisé incluant deux cuisiniers. Les frais de privatisation ne s'appliquent pas pour la livraison.



Livraison à domicile

