



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€



13/15 parts Cakes

Tomate, Pesto, Mozzarella 20€ 

Porchetta, olive, Parmesan 25€

Spianata, olive, Chèvre 25€

Gorgonzola, Miel, Noix 20€ 

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 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 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) 2,50€

Burrata (125g) 5€


Burratina truffe (50g) 2,80€



Champignons *à la pièce*

farcis au fromage frais 1,80€

Oeufs *à la pièce*

Mimosa 1,50€ 

Mimosa à la spianata piquante 1,80€

Mimosa au lard de Pancetta 1,80€

à la pièce Saumon

Fumé 4€

Gravlax Baffetti (sur devis)

Foie Gras

Mi-cuit Baffetti (sur devis)





BUFFET FROID

Les Salades de Pâte

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

Au choix :

Polpette poulet +2€

Saumon fumé +2€

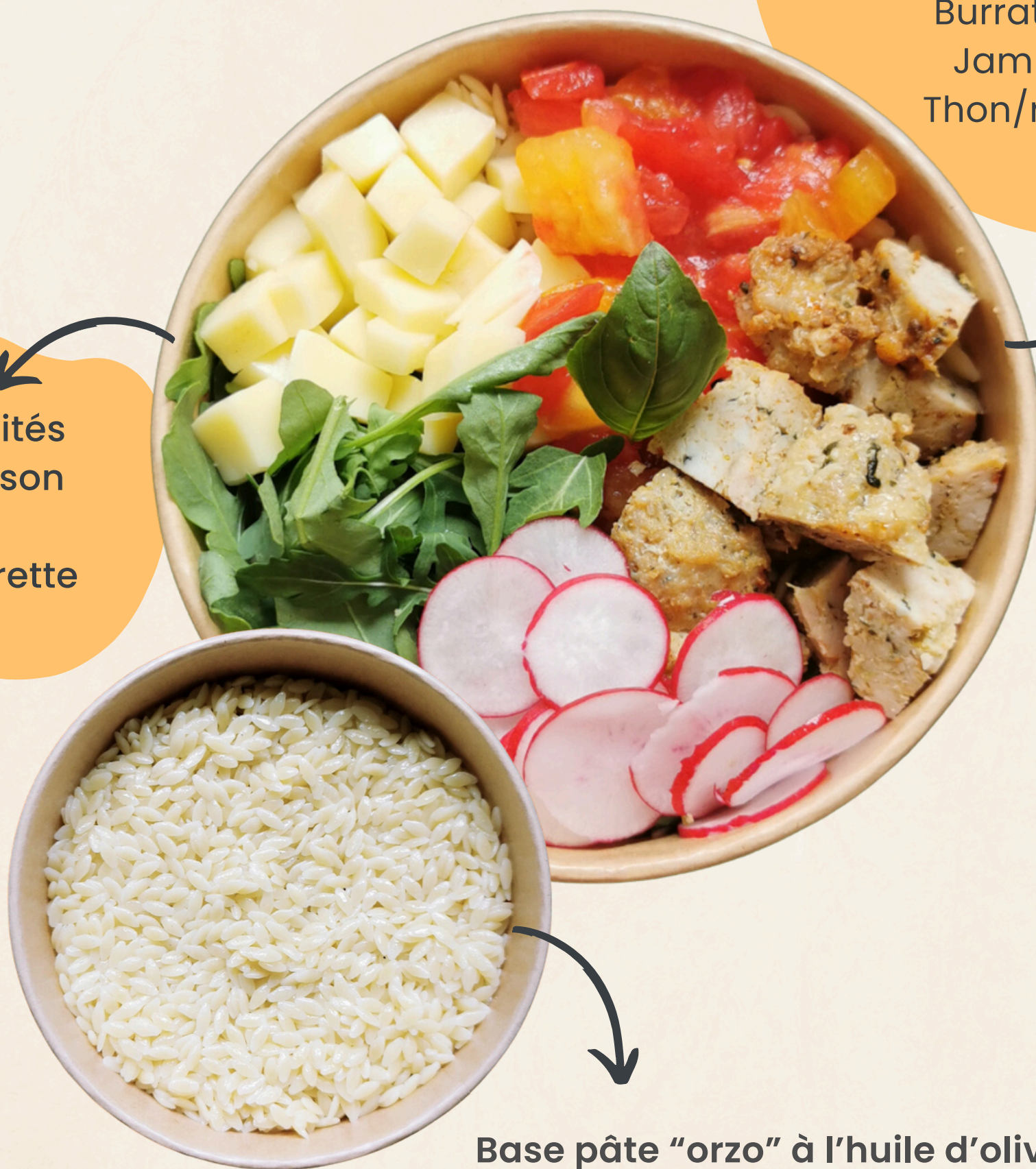
Lardons Pancetta +1,5€

Burrata +1,50€

Jambon +1€

Thon/mayo +1€

4 Crudités
de saison
+
Vinaigrette



Base pâte "orzo" à l'huile d'olive





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.

Environ 50 toasts/ focaccia



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





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, Sauge



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



Pâte	Pâte Fraîche
15€	17€

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**.



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€



Autres

35 Macarons Artisanaux 49 €
Cake Banane/Chocolat/Pécan
19€

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€



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





BOISSON

CANETTE 33cl	BIERE 33cl	BOUTEILLE 50cl	COCKTAIL 1L	VIN 75cl
<p>2€ Coca-Cola Coca Zéro Coca Cherry Ice Tea Oasis Orangina Fanta Perrier San Pe Schweppes Minute Maid Dr Pepper Caraibos Fuzetea Tropico Tourtel Twist</p> <p>4€ Lemonaid</p>	<p>6€ Triple Karmeliet 8,4° Pelforth Brune 6,5°</p> <p>4€ Moretti 4,6° Corona 4,5° Desperados 5,9° Pietra 6° Poretti 5° 1664 Blanche 5°</p> <p>3,5€ Nastro Azzuro 5° Heineken 5° Leffe 6°</p>	<p>1,50€ Cristaline</p> <p>2€ San Pellegrino</p> <p>3€ Coca-Cola Coca Zéro Coca Cherry Ice Tea Oasis Orangina 7UP Arizona Thé</p>	<p>70€ Soupe Champenoise</p> <p>50€ Negroni 45€ Punch Americano 35€ Aperol Spritz Hugo Spritz Bellini Rossini Mojito Margarita Pina Colada Gin Tonic 25€ Kir Cassis Punch Italien 20€ Virgin Mojito Virgin Colada Virgin Spritz</p>	<p>Rouge 20€ Chianti Classico 12€ Montepulciano 13€ Valpolicella 8€ Lambrusco (Pétillant)</p> <p>Rosé 10€ Bardolino Chiaretto 9€ Lambrusco (Pétillant)</p> <p>Blanc 8€ Lambrusco (Pétillant) 17€ Prosecco (Pétillant)</p> <p>Champagne 65€ Veuve Pelletier 120€ Magnum Veuve Pelletier 150€ Ruinart 250€ Magnum Ruinart</p>
