



**Pour une réception aux
saveurs de l'Italie...**



LA CUCINA, EN QUELQUES MOTS...

La Cucina est une entreprise familiale, créée en 2022 par Quentin et Sophie.

Amoureux des bons produits et de la gastronomie italienne, ils vous accompagnent dans l'organisation de votre réception, en proposant une cuisine italienne maison, généreuse et savoureuse.

Antipasti à partager, pizzas cuites au feu de bois ou encore desserts gourmands, leurs formules s'adaptent à vos envies et à votre budget, et toujours avec des produits de qualité.



UNE APPROCHE ADAPTÉE À CHAQUE FORMAT

Que vous soyez 10 ou 100, en extérieur ou à la maison, nous proposons une solution adaptée à votre espace, vos contraintes et vos envies.

Chaque événement est unique, nous nous ajusterons avec précision pour en faire un moment réussi.

DES FORMULES QUI S'ADAPTENT À VOS ENVIES...



LA FORMULE “FOODTRUCK”

Le Foodtruck de La Cucina se déplace sur le lieu de votre réception pour vous préparer, en direct, des pizzas cuites au feu de bois, sur de jolis plateaux en bois.



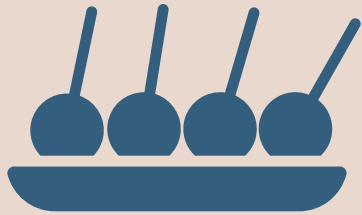
LA FORMULE “TRAITEUR”

La Cucina Traiteur installe, sous la forme d'un buffet, des planches de charcuteries et fromages, des antipasti et desserts italiens faits maison.







Ces deux formules peuvent être mixées selon vos envies !





NOS ANTIPASTI

- Brochette tomates cerise, mozzarella, basilic et pesto vert 
- Brochette melon, jambon de Parme 18 mois AOP, mozzarella et basilic 
- Salade de pâtes à l'italienne 
- Toasts à l'écrasé de tomates confites et amandes 
- Toasts de tapenade verte ou noire
- Artichauts et poivrons marinés
- Légumes grillés (courgettes, aubergines, etc.)
- Assortiment d'olives italiennes
- Câpres avec queue
- Chips au romarin
- Gressins au sésame

NOS PLANCHES DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

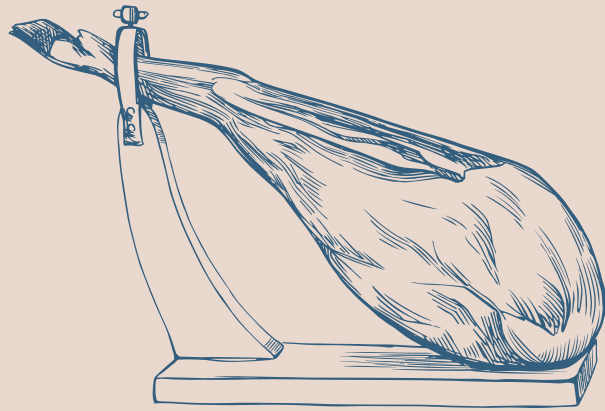


PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES

- Jambon blanc Pedrazzoli, braisé au laurier
- Jambon de Parme 18 mois AOP
- Schiacciata piccante
- Mortadelle à la pistache
- Coppa Stagionata Pedrazzoli

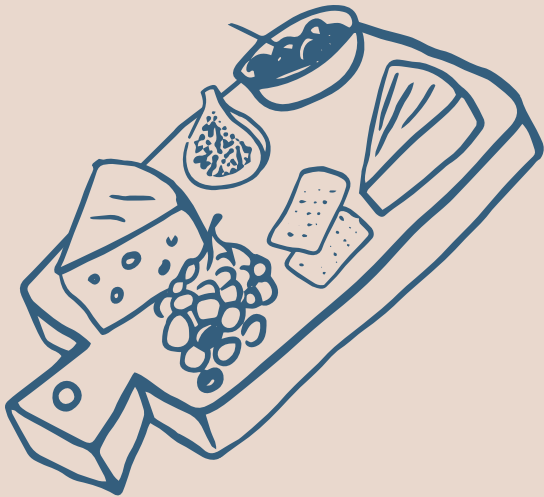


PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS

- Burrata di Bufala
- Grana Padano AOP
- Pecorino à la truffe ou au piment rouge
- Gorgonzola AOP

NOS PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

GIULIETTA

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Basilic frais, Huile d'olive

REGINA

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Jambon blanc Pedrazzoli, Champignons, Olives Taggiasche, Origan, Huile d'olive

QUATTRO STAGIONI

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Oignons rouges, Olives Taggiasche, Origan, Huile d'olive

CAPRA

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Oignons rouges, Origan, Huile d'olive

PICCANTE

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Schiacciata piccante, Poivrons, Oignons rouges, Origan, Huile d'olive

DOLCE

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Olives Taggiasche, Miel, Noix du Périgord

VEGANA

Sauce de Tomates AOP, Champignons, Ecrasé de Tomates et Amandes, Roquette, Olives Taggiasche, Huile d'olive, Origan

PARMA

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Jambon de Parme 18 mois AOP, Grana Padano AOP, Roquette, Crème de balsamique, Origan, Huile d'olive

FORMAGGI

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola AOP, Pecorino Romano AOP, Olives Taggiasche, Basilic frais

SALSICCIA

Crème fraîche, Mozzarella, Chair à saucisse, Oignons rouges, Graines de fenouil, Poivre, Olives Taggiasche, Huile d'olive

SOFIA







Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Jambon de Parme 18 mois AOP, Mozzarella di Bufala AOP, Pesto vert, Roquette, Pignons

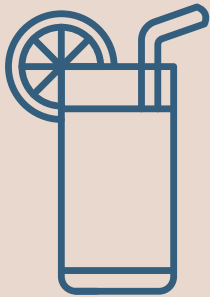
BARTOLO

Sauce de Tomates AOP, Mozzarella, Schiacciata piccante, Gorgonzola AOP, Olives Taggiasche, Origan, Huile d'olive




NOS DESSERTS

- Tiramisù au café 
- Tiramisù à la pistache 
- “Tiracotta” 
- Panacotta coulis fruits rouges 
- Mousse au chocolat noir 
- Coussins de nociolatta 



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

- Eau plate Abatilles
- Eau pétillante Abatilles
- Citronnade (à partager) 
- Limonade au citron
- Coca-cola
- Ice Tea
- Jus de pomme
- Café

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

- Bières italiennes
- Vins italiens
- Spritz

NOS GLACES ARTISANALES



Enchantez votre réception grâce aux glaces de Gemelli, une entreprise fondée par deux frères jumeaux, qui se base sur la créativité, le savoir-faire et l'authenticité. Embarquez pour un arc-en ciel de saveurs et de couleurs, bon et sain !

Les parfums proposés (pot de 100 ml) :

- Vanille
- Caramel beurre salé
- Cookies / Vanille
- Café arabica
- Stracciatella
- Sésame torréfié
- Fraise
- Fleur de lait / Clémentine
- Citron / Verveine
- Amande / Fleur d'oranger
- Yaourt / Coulis passion
- Abricot et sa touche de miel

SUR NOS TARIFS



Selon la formule choisie, le prix moyen par convive est compris entre 10€ et 40€. Les prix seront détaillés dans notre devis.



Ce prix par convive comprend la main d'oeuvre et les frais kilométriques (dans un rayon de 50 km).

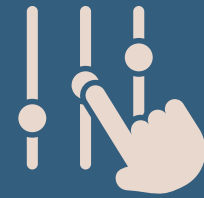
NOUS VOUS PROPOSONS...



Un premier échange avec nous sur votre réception et vos envies



Un devis pourra ensuite vous être envoyé



Nous ajustons le devis au besoin



Une fois le devis signé, votre date est alors inscrite dans notre agenda



Nous nous organisons pour que tout soit parfait le jour J

POUR NOUS CONTACTER



06 68 69 65 65



kentin.marly@gmail.com