



Banquets

Madame, Monsieur, Le « Al Piccolo Mondo » est honoré de vous présenter ses trois formules Banquet. Une fois sur place, les convives sont amenés à choisir parmi les propositions de la formule sélectionnée au préalable. Des aménagements sont toujours possible, y compris pour nos amis végétariens.

MENU BUSINESS : 58 €

Entrée

Jambon San Daniele sur lit de melon Cavaillon
ou
Mozzarella di Bufala alla caprese
ou
Œuf poché aux légumes et crevettes grises, sauce mousseline

Plat

Scampi au Court-Bouillon - Citronette
ou
Escalope de Veau rôtie au citron vert – Epinards frais et pomme de terre sous la cendre
ou
Lasagne maison

Dessert

Mousse au chocolat belge
ou
Duo de sorbets maison

Café / thé – Biscuits aux amandes

Eau minérale plate ou pétillante

Vin rouge

Rosso Terre di Chieti IGP, Borgovenna 2015

Vin blanc

Bianco Terre di Chieti IGP, Borgovenna 2015

MENU ELEGANCE : 68 €

La coupe de Prosecco Superiore
ou
Jus d'oranges fraîchement pressées

Entrée

Toast au Saumon fumé d'Ecosse
ou
Bresaola della Valtellina alla Rucola e parmigiano
ou
Toast aux Champignons

Plat

Gratin de Homard et de queues de Scampi
ou
Coquelet braisé à l'estragon – haricots verts et pommes allumettes maison
ou
Cocktail de pâtes à la Romana

Dessert

Crème Caramel
ou
Tiramisù

Café / thé – Biscuits aux amandes

Eau minérale plate ou pétillante

Vins rouges

Valpolicella classico DOC Villa Borghetti 2014
ou
Negro amaro del Salento IGT, vigna del Gelso Moro 2013

Vins blancs

Pinot Grigio Sudtirol Alto Adige DOC Terlan 2014
ou
Orvieto classico DOC, Campogrande, 2014

MENU PRESTIGE : 88 €

La coupe de Champagne brut, millésimé
ou
Jus d'oranges fraîchement pressées

Entrée

Bisque de homard
ou
Assiette « Al Piccolo Mondo » (Jambon San Daniele, Bresaola, Mozzarella di Bufala)
ou
Croquettes aux Crevettes grises maison

Plat

Filet pur de bœuf rôti sauce Archiduc, cresson frais et pommes allumettes maison
ou
Carré d'agneau braisé à la moutarde et aux herbes – bouquetière de légumes frais , pommes persillées
ou
Sole rôtie à l'orange – pommes nature

Dessert

Tiramisù
ou
Mélange de fruits rouges et glace vanille

Café / thé – Biscuits aux amandes

Eau minérale plate ou pétillante

Vins rouges

Le Volte dell'Ornellaia IGT, cantine dell'Ornellaia, 2013
ou
Crozes-Hermitage ACHC, Domaine Laurent Combier ,2014

Vins Blancs

Chardonnay DOC Sudtirol Alto Adige, Terlan 2013
ou
Sancerre « La Croix de Roy » ASC Lucien Crochet, 2013