

LA KITCHENETTE

★ FOOD ★ TRUCK ★





NOUS VENONS À VOUS



Depuis 2014



En région PACA



De 50 à 250 personnes



Nous planifions tous vos événements



NOTRE CARTE

Une sélection de spécialités italiennes

Piadina



Focaccia



Charcuterie



Antipasti



Salades



Fromages



Desserts



Coin bar



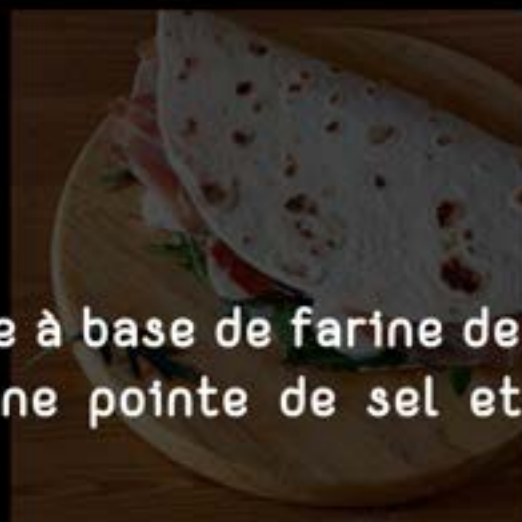
Petits +





PIADINA

“Nos galettes italiennes”



Spécialité culinaire italienne à base de farine de froment, d'eau, de lait, d'une pointe de sel et d'un peu d'huile d'olive.

La galette est présentée repliée et garnie avec divers ingrédients frais et typiquement italiens. Elle est ensuite snackée minute à la plancha.

Nos pâtes à piadina sont fabriquées en Italie, de façon artisanale.

Notre sélection pour tous les goûts !

VENEZIA

Fromage crémeux, jambon cru, roquette

INFERNO

Fromage crémeux, spianata, roquette, copeaux de parmesan

SICILIA

Fromage crémeux, saumon fumé, roquette, citron, ciboulette

VERDURA

Fromage crémeux, légumes grillés et marinés, roquette, copeaux de parmesan



FOCACCIA

“Nos pains à l’huile d’olive”



La Focaccia est un pain traditionnel italien.

Cette version italienne de la fougasse est garnie par nos soins de produits typiques italiens.

Elle est ensuite cuite au presse sandwiches pour lui donner son croustillant extérieur et son moelleux intérieur.

Nos 2 versions de la Focaccia

MILANO

Fromage crémeux, jambon cuit, roquette, pesto

NAPOLI

Fromage crémeux, tartare de tomate, basilic, roquette, pesto

CHARCUTERIE



“Nos chiffonnades de charcuteries”



Nous sélectionnons des charcuteries de qualité essentiellement en provenance d'Italie, que nous tranchons en chiffonnade et que nous dressons joliment sur des plateaux.

Nous les accompagnons de gressins aux goûts divers et originaux (romarin, sésame, oignons, ...)

Nos plateaux de chiffonnades

- ✓ Prosciutto cotto (jambon cuit)
- ✓ Prosciutto crudo (jambon cru)
- ✓ Spianata (salami piquant italien)
- ✓ Speck (jambon fumé)
- ✓ Bresaola (boeuf séché)
- ✓ Coppa, ...



ANTIPASTI

“Nos plateaux d’antipasti”

Nos entrées antipasti du moment sont dressées sur plateaux au buffet, sur un lit de roquette et parsemées de copeaux de parmesan.



Une large palette d’Antipasti

- ✓ Artichauts à l’huile
- ✓ Légumes grillés et marinés (Poivrons, aubergines, courgettes)
- ✓ Involtini au speck
- ✓ Oignons vinaigrés
- ✓ Petits poivrons farcis au thon, ...



SALADES

“Nos salades fraîcheur”

Afin d'ajouter une petite touche de fraîcheur à vos buffets, nous vous proposons de jolies salades composées de mesclun, tomates cerises, mozza bille, pesto, ...



FROMAGES

“Nos fromages italiens”

Nos plateaux de fromages italiens se composent généralement de gorgonzola, parmeggiano, pecorino, provolone, ...



DESSERTS

“Nos gourmandises sucrées”

Nous proposons parmi nos desserts, des piadina.

Notre pâte à piadina fabriquée de façon artisanale a la particularité d'avoir un goût neutre, ni salé, ni sucré, et peut également se déguster avec des ingrédients sucrés.

Pour les gourmands !

PIADINA

Nutella, crème de speculoos, confitures

CRÊPES

Nutella, sucre, crème de speculoos, confitures

MUFFINS

Tout choco-coeur nutella, myrtilles, vanille-pépites choco



COIN BAR

“Nos rafraichissements”

Pour compléter vos buffets italiens, nous proposons un coin bar en accord avec le thème mais nous pouvons également nous adapter à vos envies.

De l'apéritif au café !

- ✓ Apéritif et verre d'accueil (Prosecco, Spritz, ...)
- ✓ Bières italiennes (Peroni, Moretti, ...)
- ✓ Vins italiens (Lambrusco, Chianti, Nero d'Avola, ...)
- ✓ Eaux plates et gazeuses, sodas, ...
- ✓ Café Espresso



PETITS +

“Pour petits et grands”

Sur demande, nous pouvons vous faire d'autres propositions, en parallèle de nos spécialités italiennes.

D'autres saveurs !

NIÇOIS

Pan bagnat, pissaladière, tapenade, anchoïade, ...

TEX MEX

Nachos guacamole, wrap, quesadillas, ...

U.S

Hot-dog, mini burgers, pop corn, donuts,...



NOS BUFFETS





VOS ÉVÈNEMENTS



PROFESSIONNELS



Inaugurations
Fêtes de fin d'année
Lancements de produits
Portes ouvertes
Réunions

PRIVÉS



Anniversaires
Brunch de mariage
Evènements religieux
Soirées privées
Cocktails



NOTRE LOGISTIQUE



Nous prévoyons d'arriver sur le lieu de votre évènement généralement 2 heures minimum avant l'arrivée de vos invités.

Nos seuls besoins sont un emplacement pour stationner le camion, de préférence à proximité du lieu de l'évènement, ainsi que de 2 branchements électriques en 220 volts.

Nous mettons à votre disposition un certain nombre d'éléments:

- ✓ 1 Barnum noir (de 3m x 3m)
- ✓ 7 tables bistrot noires et/ou rouges
- ✓ 30 tabourets bas bistrot noirs
- ✓ 2 tables de buffet nappées
- ✓ 2 rallonges (branchement en 220V)



NOUS CONTACTER

Pour toute demande d'informations
OU
privatisation
contactez-nous :



06 11 27 52 56



contact@lakitchenette.net



www.lakitchenette.net

SARL LZ BUSINESS - La Kitchenette

77 Avenue Henry Dunant
06100 NICE

N° SIRET : 799 596 150 00018