



TRAITEUR ITALIEN HIVER 2024/2025

27, cours Lafayette Lyon 6ème
www.bellaroma.fr
contact@bellaroma.fr ou 06 70 27 12 89

Membre de

CHAMBRE DE COMMERCE
ITALIENNE POUR LA FRANCE
LYON



Nos focaccia gourmandes

Focaccia bianca romarin (V)

Focaccia barese rossa (tomates e origan) (V)

Focaccia napoletana (tomate et mozzarella) (V)

Nos grignotages

Grissini sésame

Tarrali

Olives vertes (300gr)

Olives taggiasca (200gr)

Tapenade (olives, tomates)

Crème d'aubergines, artichauts ou courgettes

Nos croqs focaccia*

Speck, scamorza fumée, roquette

Crème d'aubergines, provolone (V)

Mortadelle, pesto de pistaches

Bresaola, stracciatella, roquette

Courgettes, crème tomates (V)

Mortadelle truffée, burrata

*Minimum de commandes de 15 pièces.



aperitivo



planches

Nos plateaux dégustation

Salumi

Jambon de Guarcino, speck, Spiannata romana, salsiccia ciociaria, salsiccia siena, salsiccia piccante, salame napoli, salame ungheresetto, mortadelle, mortadelle truffée, coppa,...*

Formaggi

Pecorino, provolone, fromage de brebis (piment, nature), scamorza fumée, tomme aux herbes, tresse de mozzarella di bufala..*

Antipasti

Artichauts marinés, brochette tomate mozzarella, courgettes marinées, oignons à la borettanne,...*

Mista (charcuterie & fromage)

Déclinaison possible en cônes individuels (en supp.)

Nos arancini (90g)

Al ragù (type bolognaise)^{***}
Jambon blanc, mozzarella^{***}
Gorgonzola^{***}
Truffe, mozzarella^{***}

Nos mini-tramezzini

Jambon cru de Guarcino, mozzarella di bufala, roquette*
Jambon aux herbes, poivrons marinés*
Thon, fromage frais, tomates séchées et ciboulette*
Fromage frais, aubergines et tomates séchées* (V)
Gorgonzola, noix* (V)
Pesto, stracciatella* (V)
Bresaola, mozzarella, roquette*
Mortadelle truffée, fromage frais, crème de truffes noires*



cocktail

Nos bouchées salées

Brochette tomate mozzarella di buffala (V)*

Brochette légumes grillés (V)**

Wrap aubergines et tomates séchées (V)*

Wrap jambon aux herbes salade et parmesan (V)*

Salade de pâtes du moment**

Verrine de caponata d'aubergines (V)*

Pana cotta parmesan et pesto de tomates*

Verrine stracciatella et poivrons marinés (V)*

Verrine stracciatella et tomates confites (V)*

Involtini speck, ricotta et crème de courgettes*

Piments doux chèvre ricotta (V)**

Toast de guanciaie et tomates confites

Carpaccio de bresaola, provolone et citron vert*

Gnocchi gorgonzola (V)*

Gnocchi tomate et crème de truffe noir (V)*

Gnocchi alla Sorrentina***

Tortino rustico salato**

Verrine de la mer (poules et seiches)**

Commande minimum de 20 bouchées similaires.

Nos formules

Pranzo

Entrée

Plat du jour

Dessert

Exemple de menu :

Burrata des Pouilles
et ses tomates cerises

-

Ravioli au speck
et sauce au parmesan

-

Cannoli sicilien

Aperitivo

Assortiment de
charcuterie, fromage
et antipasti
(1 planche / 6 personnes)

Accompagnement
Focaccia nature

Planche desserts

Option :
Boissons, vins italiens,
prosecco, cocktails,...

Prestazione

Pièces cocktails
salés et sucrés

Arancini

Matériel, art de la table
et décoration

Option :

Stand culinaire

Boissons, vins italiens,
prosecco, cocktails,...



Nos grands formats

Entrée

- Salade de pâtes du moment (pesto, tomates, provolone)
- Salade Caprese (tomates, basilic, burrata des Pouilles)
- Carpaccio de bresaola et pétales de provolone

Plat chaud

- Lasagne bolognaise
- Lasagne à la mortadelle
- Lasagne speck et noix
- Lasagnes à la truffe noire
- Cannelloni ricotta épinards
- Cannelloni bœuf et petits pois
- Gratin de pâtes al pesto & pétales de pancetta
- Gnocchis au gorgonzola

Dessert

- Tiramisu della zia
- Panna cotta
- Salade de fruits au basilic et au limoncello

Commande minimum de 4 personnes.

à partager

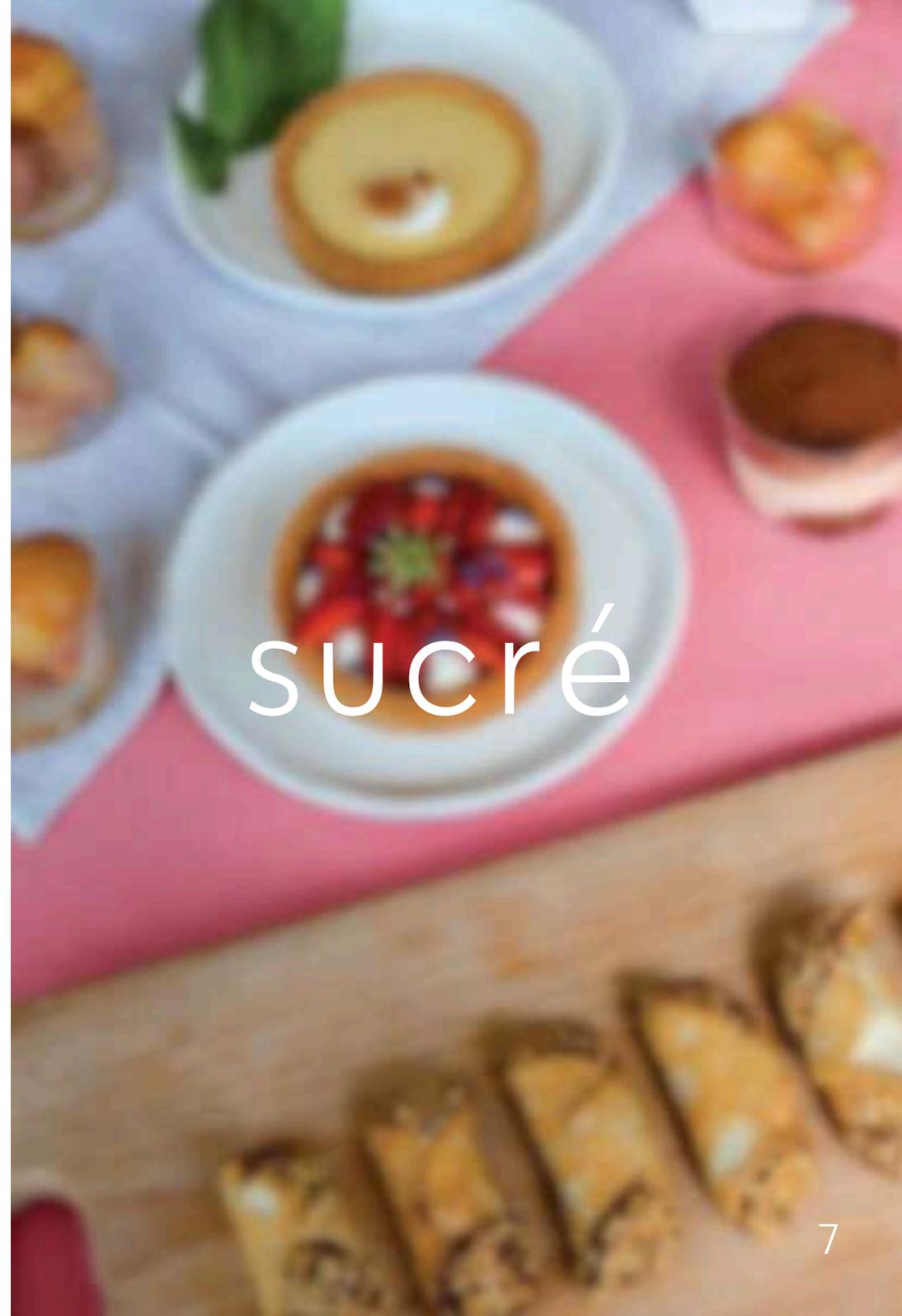
Nos douceurs*

Cannolo crème de noisettes
Cannolo crème de pistaches
Panna cotta & coulis de saison
Baba al limoncello ou au rhum
Cannoli ricotta et oranges confites
Tartellette chocolat-noisettes
Amaretti
Aragosta (pistache, chocolat-noisettes)
Brochette de fruits de saison
Mini-cake ricotta-limoncello (min. 15 pcs)

Nos plateaux

Assortiment de douceurs italiennes
(cannoli chocolat noisettes,
baba au rhum / limoncello, amaretti,
aragosta à la pistache,...)

*Commande minimum de 10 bouchées similaires.



Nos stands salés froids

A partir de 30 personnes



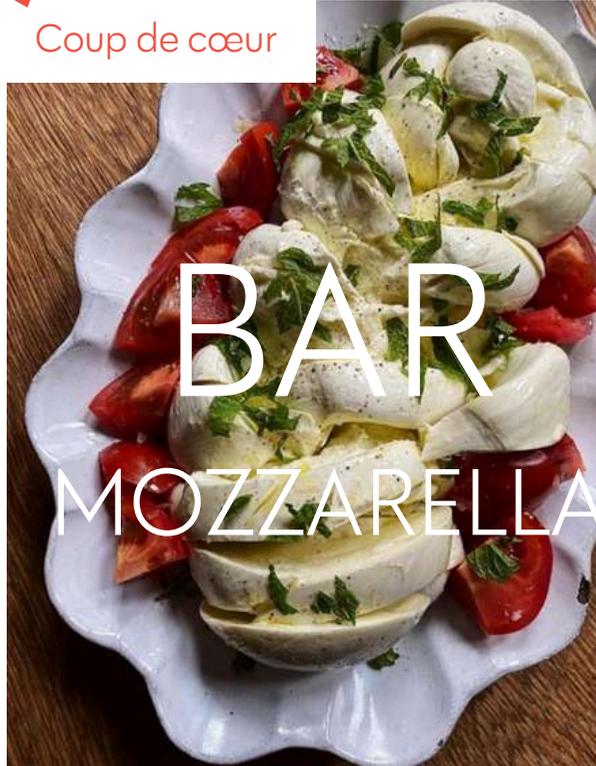
Olives vertes / noires, tomates séchées, crème d'artichauts, crème d'aubergines, crème de courgettes, crème de champignons et truffe noire.

Minimum de 3 tapenades



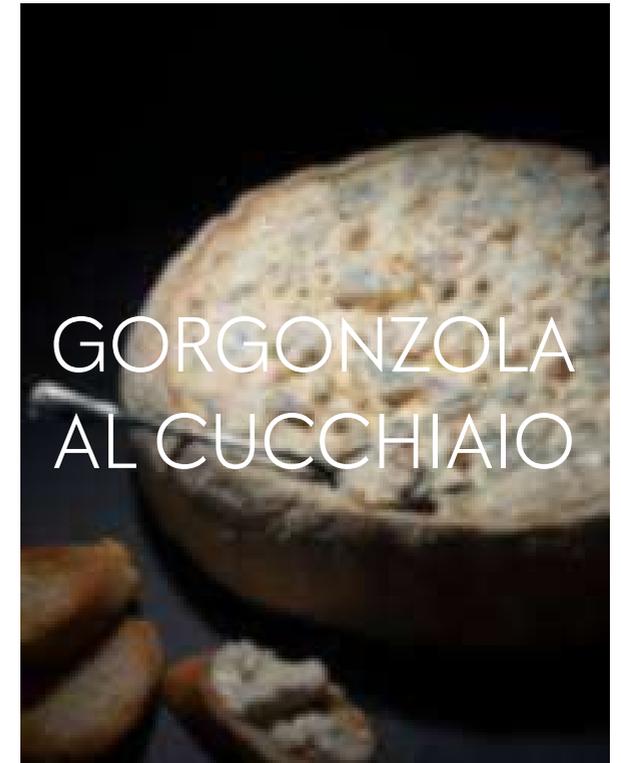
A partir de 50 personnes

Coup de cœur



Dégustation de différents types de mozzarella, accompagnés de focaccia, crostini et gressins

A partir de 40 personnes



Dégustation d'une meule de gorgonzola crémeux à la cuillère, agrémenté de gressins

Nos stands salés chauds

A partir de 50 personnes



Bruschetta XXL garnies à partir d'ingrédients de saison, pour un résultat moelleux et croustillant



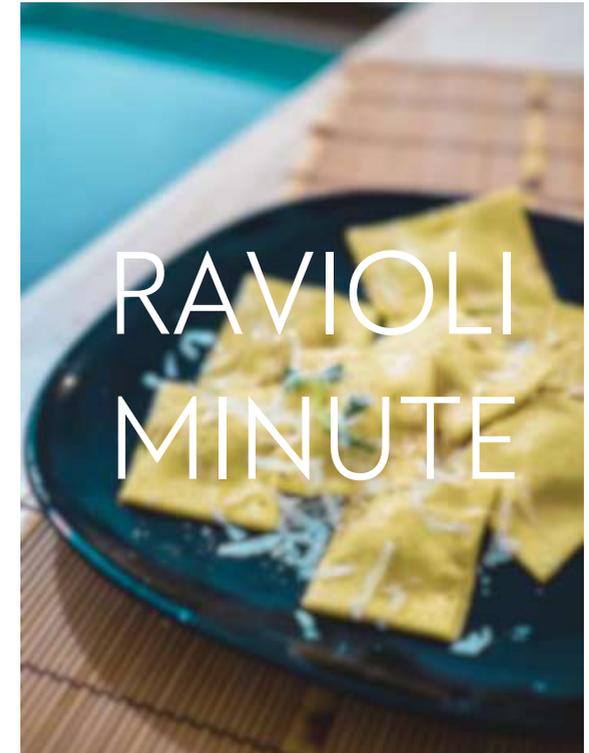
A partir de 50 personnes

Coup de cœur



Originnaire de Rome, cette spécialité dérivée de la pizza vous offre pléthore de garnitures

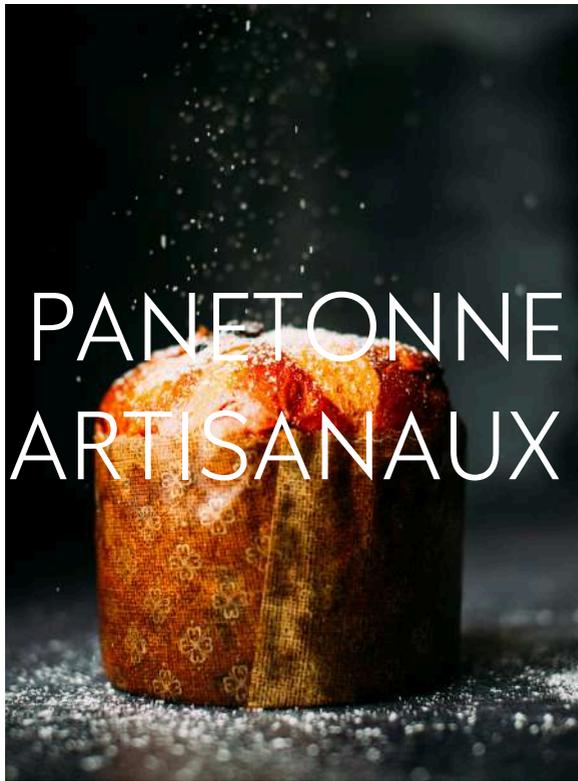
A partir de 30 personnes



Ricotta-épinards, speck, artichauts, cèpes, truffe blanche (3 pcs / personne)

Nos stands sucrés

A partir de 10 personnes



Nombreux parfums disponibles :
fruits confits, poire-chocolat, fruits
rouges, figues-noix, pistache,...

A partir de 30 personnes



Topping au choix parmi :
Pépites de chocolat,
pistaches, noisettes

A partir de 30 personnes



Dégustation de limoncello
artisanal, accompagné de
croquants aux amandes

Nos animations sont présentées sous forme de stands adaptables
à tous types d'évènements (intérieur ou extérieur).

Nos boissons

FORMULE SOFTS

Bouteille eau pétillante 1L

Bouteille eau minérale 1L

Jus (multifruits, orange, pomme), 1L

Coca-Cola, Thé aromatisé 1L

BIERE BLONDE

Peroni Nastro Azzuro, Moretti, Ichnusa,

CAVE

Prosecco Prapian N°3 75CL

Vin rouge Primitivo Donna Marzia 75CL

Vin blanc Tenute Arnaces Pinot Grigio 75CL

COCKTAIL (avec/sans alcool)

Spritz

Hugo

Bellini

Campari





clé-en-main

MAITRE
D'HOTEL*

LOCATION
MOBILIERS &
ARTS DE LA TABLE*

DECORATION
SCENOGRAPHIE*

*Tarification sur demande.

IDEE CADEAUX

coffret à composer, à offrir

Panettone

Produit truffé

Spécialité chocolatée

Huile d'olive

Céramique italienne

Vin fin

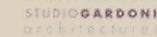
Liqueur

Box thématique

Devis personnalisé sur demande.

Nos réalisations récentes

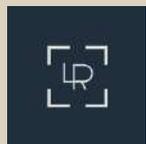
Formation / Conseil



Distribution / Industrie



Acteurs évènementiels (BtoB & BtoC)



Services (ETI)

Mode / Déco

Immobilier / Banque

Institutionnel / Administration

Réunion & Séminaire Cocktail & festif d'entreprise

Afterwork et soirée collaborateurs

Anniversaire d'entreprise

Arbre de Noël

Conférence et remise de prix

Conférence de presse

Convention

Défilé et Gala

Journée d'étude et team-building

CODIR, COMEX

Lancement de produits et Showroom

Vernissage et inauguration

Tournage



Réception Particuliers

Anniversaire

Baptême

EVJF

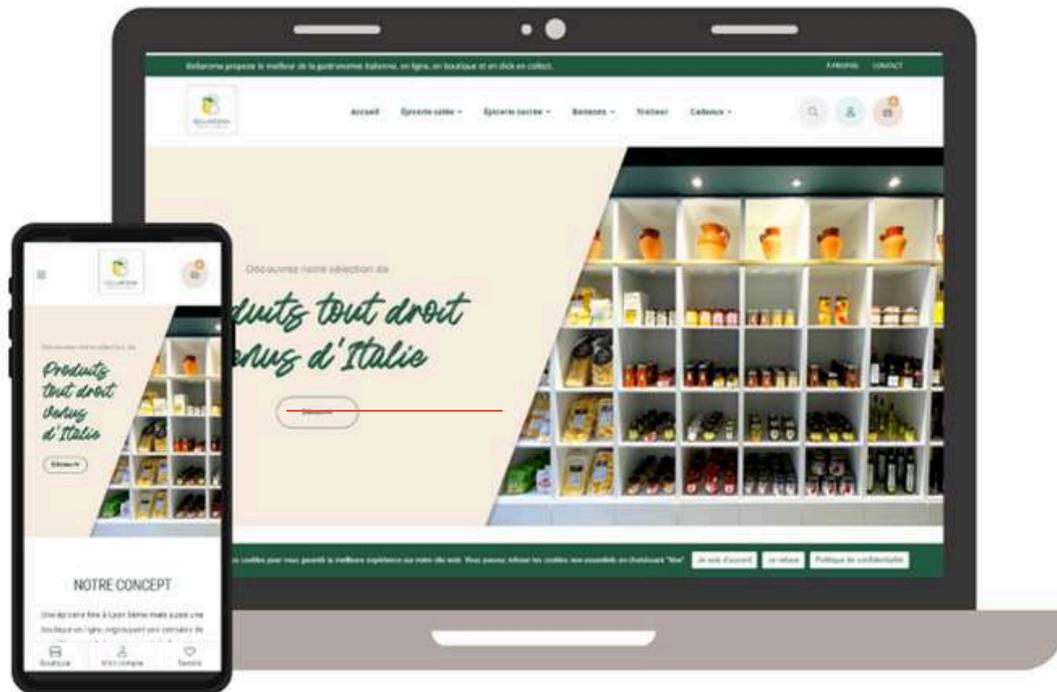
Mariage

Pot de thèse

Départ en retraite

Summer party

Rallye



contact

contact@bellaroma.fr

06 70 27 12 89

www.bellaroma.fr

BELLAROMA

27, cours Lafayette

69006 LYON



100% FATTO IN CASA E CON AMOR ...