



EPICERIE FINE & TRAITEUR ITALIEN  
CARTE PRINTEMPS/ ETE 2024

---

27, cours Lafayette Lyon 6ème  
[www.bellaroma.fr](http://www.bellaroma.fr)  
contact@bellaroma.fr ou 06 70 27 12 89

Membre de



## Nos focaccia gourmandes

Focaccia bianca romarin (V)

Focaccia barese rossa (V)

Focaccia napoletana (V)

## Nos grignotages

---

Grissini sésame

Tarrali

Olives vertes (300gr)

Olives taggiasca (200gr)

Tapenade (olives vertes, tomates)

Crème d'aubergines ou artichauts

## 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)<sup>\*\*\*</sup>  
Jambon blanc, mozzarella<sup>\*\*\*</sup>  
Gorgonzola<sup>\*\*\*</sup>  
Truffe, mozzarella<sup>\*\*\*</sup>

## 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, légumes grillés\* (V)  
Bresaola, fromage frais, roquette\*  
Mortadelle truffée, mozzarella, crème de truffes noires\*

## Nos bouchées salées

Brochette tomate mozzarella di buffala (V)\*

Brochette légumes grillés (V)\*\*

Wrap aubergines et tomates séchées (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\*

Brochette melon et jambon de Guarcino\*\*

Tortino rustico salato\*\*\*

Gnocchis alla Sorrentina\*\*\*

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, pesto



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



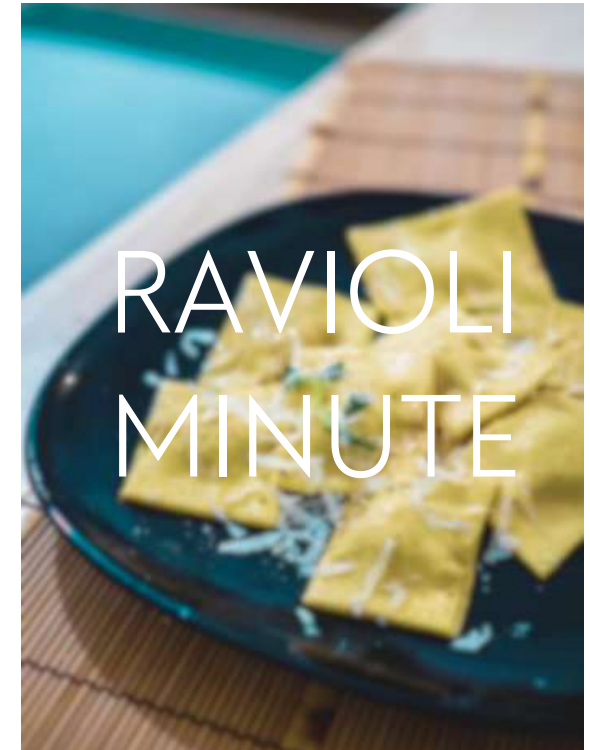
A partir de 50 personnes

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 50 personnes



Coup de cœur



Notre chariot à glaces artisanales se déplace sur tous vos événements.  
Minimum de 3 saveurs.

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'événements (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

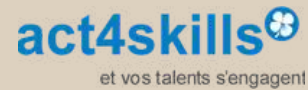
Liqueur

Box thématique

Devis personnalisé sur demande.

# Nos réalisations récentes

## Formation / Conseil



## Services (ETI)



## Distribution / Industrie



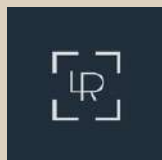
## Mode / Déco



## Immobilier / Banque



## Lieu évènementiels (BtoB & BtoC)



## 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

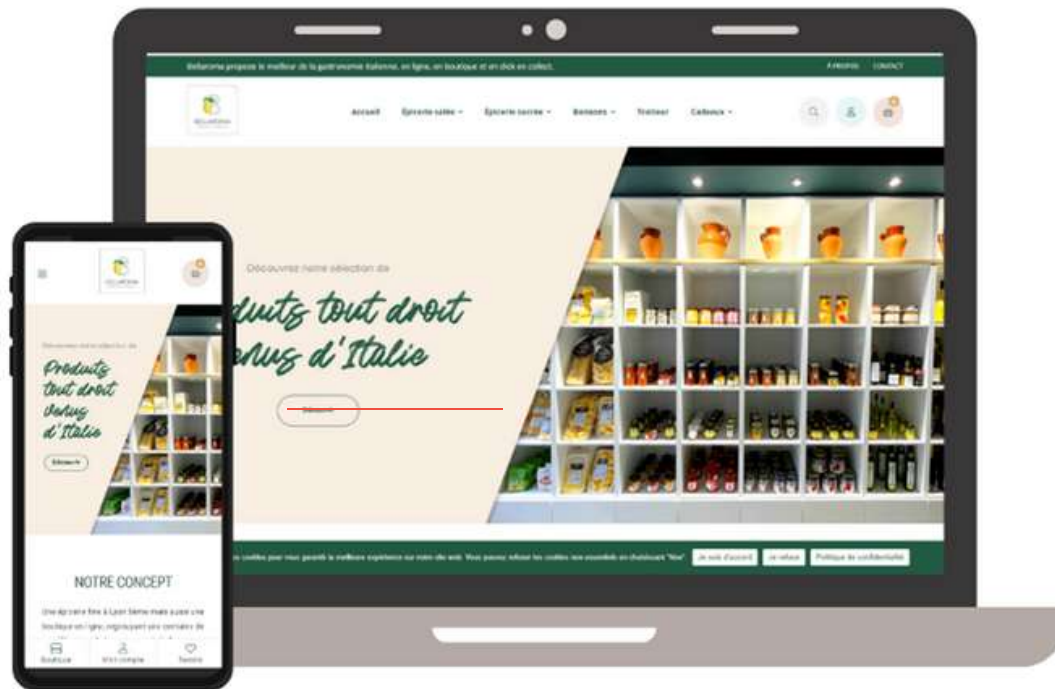
Pot de thèse

Départ en retraite

Summer party

Rallye





# contact

[contact@bellaroma.fr](mailto:contact@bellaroma.fr)

06 70 27 12 89

[www.bellaroma.fr](http://www.bellaroma.fr)

**BELLAROMA**

27, cours Lafayette

69006 LYON



100% FATTO IN CASA E CON AMOR ...