

# FÉLICITÀ

## NOËL, NOUVEL-AN & JOUR DE L'AN NOTRE MENU

### Entrées aux choix

Saint Jacques et gamberoni rouge gratinés au vermouth.

*Servi en coquille, juste passer dans le four à 180° jusque coloration de la croûte de mie.  
La croûte est composée de mie, vermouth, persil, basilic, fromage, granny Smith.*

◆ Carpaccio d'Aubrac, foie gras et truffe noir (8 gr)

*Dresser sur assiette traiteur - pas de caution.*

Fagotin de homard, petite soupe de borlotti, moules

*De la famille des raviolis, chauffer au four 9' à 140° ou à feu très doux dans un poêlon,  
verser en fond d'assiette la petite soupe, disposer les moules et les fagotins,  
terminé avec un fin trait d'huile d'olive et un tour de poivre.*

Chiffons farcis 91, crème de parmigiano, jus corsé, shiitake

*Farce de volaille, ris de veau, bœuf, artichauts, noisette du piémont  
Réchauffer le chiffon (ravioli) délicatement à feu doux au poêlon dans un peu de beurre,  
chauffer la sauce sans la faire bouillir, verser la sauce en fond d'assiette, disposer les chiffons*

### Plats aux choix

Belle pêche de Bar, semoule aux légumes, bouillon léger de couscous comme à Trapani

*Réchauffer 12' à 160°, déposer la semoule en fond d'assiette, disposer dessus le bar, versé par-dessus le bouillon*

Ou

Grenadin de veau, ris de veau braisé sauce au Marsala, flan de choux fleur

*Réchauffer au four vos viandes et votre flan 12' à 170°, disposer veau et ris de veau sur assiette,  
napper votre filet de veau de sauce au barolo, votre flan a côté de votre viande.*

*Croquettes à 180° jusqu'à jolie coloration, brunoise de céleris rave en finition de dressage.*

Ou

Filet de bœuf Médicis (190 gr), beurre de truffes noir melanosporum, jus de viande, croquette milanaise  
au parmesan, épinard sauvage. (Pour cette préparation plus 15 €)

*Simplement passer votre filet à 170°, 6 à 7 minutes, déposer votre viande sur assiette, saucé la viande,  
déposer pour terminer votre beurre de truffes sur votre viande bien chaude.*

*Chauffer délicatement les épinards dans un poêlon avec une noisette de beurre à feu doux.*

### Dessert

Panettone Felicità - A déguster après le repas ou délicieux pour le petit déjeuner

*Un panettone Felicità de la maison Nonna Rosa.*

2 entrées et le panettone : 45 € • 1 entrée, 1 plat et le panettone : 55 € • 1 entrée supplémentaire : 29 €

## Nos lasagnes familiales

Ideal pour les lendemains de fêtes, les enfants, entre amis.

Lasagne aux 3 champignons - Platine pour 8 pers. 120 €

*Béchamel aux jus de cèpes, vieux parmigiano - champignons de Paris, cèpes & cardoncelli*

Lasagne de saumon (Label Rouge) et poireaux - Platine pour 8 pers. 120 €

Lasagne traditionnelle au ragù - Platine pour 8 pers. 90 €

Plateau de fromage d'Italie sélectionnés, confiture de Mantoue.

Certain fromage classique, d'autre moins connu - pour 6 pers. 90 €

Pour Noël : commande au plus tard le 22/12

Pour Nouvel ans : commande au plus tard le 28/12

Enlèvement le 24/12 de 12h à 15h

Enlèvement le 25/12 de 11h à 12h Max.

Enlèvement le 31/12 de 12h à 15h

Enlèvement le 1<sup>er</sup> janvier de 11h à 12h30

Toutes vos commandes :

De préférence par SMS : 0496 28 58 87 - Par Mail : [renato.carati@gmail.com](mailto:renato.carati@gmail.com)

Votre commande est valable uniquement après notre confirmation par téléphone

Pour vos commandes nous avons besoin : Nom + Date de l'enlèvement + Téléphone

*Le cadeau qui fait toujours plaisir*

«Le panier voyage gourmand en Italie» 49 €

*Notre jolie sélection de très bons produits...*

*Pour entreprise par 10 paniers, 45 € le panier.*

1 - Notre huile d'olive Santa Tecla de Calabre (flacon 1/2 l)

2 - Nos « Moutarde de fruit » de Mantoue, par Paola Calciolari

3 - Les exquises Tagliatelle de Campofilone, dans la région des Marches

4 - Le Parmesan produit par notre producteur Cacciali (bloc 200 gr)

5 - Le panettone individuelle Felicità produit par Nonna Rosa

6 - Une promenade gourmande, La Wallonie à pleines dents (écrite par René Sépul)