



## MENU EVENEMENTIEL

Organisez vos événements avec nos pizzas artisanales et spécialités italiennes.

Retrouvez notre menu, nos photos ou notre formulaire de contact sur notre site [www.lartmangau.com](http://www.lartmangau.com)

Commandes par téléphone au **0661811709** ou en boutique au 27, rue du monument à Châtillon d'Azergues

### APÉRO (12- 15 pers) 90€ soit 6€/pers

- 1 plaque Prosciutto
- 1 bouteille vin rouge Montepulciano
- 1 bouteille vin rosé de Sardaigne
- 1 kg de charcuterie sur planche

### CLASSIQUE (20 pers) 250€ soit 12,5€/ pers

- 1 plaque Vegetariana
- 1 plaque 4 formaggi
- 10 limonades Siciliennes
- Salade burrata 10 personnes
- Salade jambon cru 10 personnes

### BUFFET (20–25 pers) 275 € soit 11€ / pers



- 1 Lasagne al ragu
- 1 Aubergine alla parmigiana
- 1 plaque Parma
- 2 plateaux Canoncino
- 8 Focaccia


### PACK ÉVÈNEMENT

#### (30 pers) 325 € soit 10,85€/ pers

- 2 plaques Prosciutto
- 1 plaque Vegetariana
- 2 kg charcuteries en planche
- Salade Jambon cru 10 personnes
- Salade Burrata 10 personnes
- 5 focaccia offertes

## COMMANDES

 72h à l'avance  
 Acompte 30%

 06 61 81 17 09



## 🔥 RÉCHAUFFAGE

Pizzas : 200°C – 8 min

Plats : 160°C – 20 min

## PIZZAS EN PLAQUE (60 x 40 cm — 10–12 pers / ~32 toasts)

1. Margherita — 30 €  
Sauce tomate des Pouilles,  
Mozzarella Fior di Latte.
2. Prosciutto — 40 €  
Tomate, Mozzarella, jambon blanc  
italien, ricotta.
3. Vegetariana — 35 €  
Tomate jaune, Mozzarella, olives  
noires, courgettes, aubergines,  
ricotta, tomates cerises.
4. Quattro Formaggi — 35 €  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,  
ricotta, Pecorino Romano.
5. Spéciale Chef — 45 €  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,  
ricotta, tomates cerises, spianata.
6. Parma — 45 €  
Tomate, Mozzarella, tomates  
cerises, champignons frais,  
jambon cru affiné italien  
Allergènes : gluten, lait.

### COMMENT CHOISIR ?

- Apéro : 1 plaque pour 15- 20 personnes
- Repas : 1 plaque pour 8-10 personnes

## PLATS EN PLAQUE

- Lasagne al ragù (plaque env. 3 kg — ~8 pers) — 60 €  
Sauce tomate des Pouilles, viande de bœuf, béchamel, Mozzarella Fior di Latte.
- Aubergine à la Parmigiana (plaque env. 2,5 kg — ~7 pers) — 60 €  
Sauce tomate des Pouilles, aubergines, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino romano  
Allergènes : gluten (selon panure éventuelle), lait.

## SALADES (vente au poids)

- Tomates cerises, burrata crémeuse, basilic, huile d'olive extra vierge — 4,00 € / 100 g
- Mâche, tomates cerises, jambon cru affiné, Gorgonzola DOP, vinaigrette — 3,50 € / 100 g  
Allergènes : lait (burrata, gorgonzola), peut contenir traces de fruits à coque.

## FOCACCIA

Focaccia (pâte pizza, tomates cerises, Pecorino Romano, origan) — 4,00 € / pièce

## BUFFET FROID — Charcuteries italiennes

- Jambon cuit — 15,00 € / kg
- Jambon cru (Prosciutto affiné) — 35,00 € / kg
- Spianata piccante — 35,00 € / kg
- Pancetta — 35,00 € / kg
- Mortadelle pistachée — 25,00 € / kg  
Allergènes : contient viande ; la mortadelle contient pistaches (fruits à coque).

## BOISSONS ITALIENNES

- Limonades siciliennes — 3,00 € / bouteille
  - Bières artisanales — 3,50 € / bouteille
  - Vin rouge / rosé / blanc / Moscato
- ### DESSERTS
- Tiramisu — 4,50 € / part
  - Panna Cotta — 4,50 € / part
  - Pâtisseries siciliennes — plateau à partir de 40€