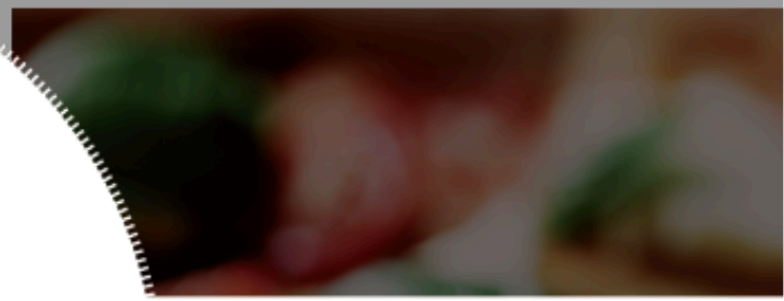






LITTLE ITALY

- TRATTORIA EVENT -

CARTE 2027

06.46.76.57.99

www.littleitalyevent.fr









NOTRE CONCEPT

Derrière Little Italy, il y a Claire & Théo deux amoureux de la cuisine authentique qui veulent rassembler les gens autour de moments conviviaux.

La restauration a toujours été notre domaine de prédilection, une passion familiale partagée.

Aujourd'hui, à travers Little Italy, nous proposons un service événementiel unique en son genre : un stand mobile dédié aux véritables pizzas napolitaines, préparées avec passion et expertise.

Little Italy n'est pas qu'un service de restauration ;
c'est une expérience immersive, un voyage gustatif au cœur des traditions de Naples, là où la pizza est bien plus qu'un mets – elle est une fête.

Chaque événement est un univers à part, et notre stand est spécialement conçu pour s'adapter à toutes les circonstances.

Nos pizzas, fidèles à l'art culinaire napolitain, deviennent le point de ralliement, un lieu de partage.

En choisissant Little Italy, vous ne sélectionnez pas seulement un service de restauration. Vous décidez de rendre votre événement inoubliable, où la pizza, symbole d'union et de convivialité, réunit vos convives dans un festival de saveurs authentiques et de moments inestimables.

Mariage | Anniversaire | Baptême | Privatisation | Evjf / Evjh | Brunch | Baby-Shower | Gender Reveal | Evenements Professionnels

STAND ET CUISINE

Alliant fonctionnalité et esthétisme, nous vous proposons un service clé en main pour vos événements.

Préparées à partir d'ingrédients frais et de qualité, vous savourerez des pizzas artisanales, croustillantes, aux saveurs uniques, cuites à la perfection devant vos yeux dans un four à pizza.









LITTLE ITALY Nos garanties

AUTONOMIE

Quel que soit le lieu : vous ne vous souciez de rien, nous nous organisons en toute autonomie.

ADAPTABILITÉ

Notre stand est exclusivement conçu pour les espaces en plein air et peut s'adapter, quelque soit la météo avec une élégante tonnelle.

DISCRÉTION

Nous assurons un service propre et discret et laissons l'endroit de notre prestation impeccable.



NOS PIZZAS - CLASSIQUES

QUEEN MARGHERITA
Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior dilate, basilic, huile d'olive extra vierge

AMORE MIO
Ricotta, mozzarella fior di latte, tomates cerises sechées, pesto de basilic, grana padano, basilic

THE REGINA
Sauce tomate de la nonna, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris, mozzarella fior dilate, cibouette

PUISSANCE 4
Ricotta , gorgonzola, camembert de bufflonne, mozzarella, noix, miel, ciboulette

PARMIGIANNA
Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di latte, tomates cerises sechées, aubergines grillées, roquette, parmesan

MANZO E CIPOLLA
Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior dilate, bolognese mijotée, oignons rouges, basilic

NOS PIZZAS - PÉPITES

TOUS NOS PRODUITS VIENNENT DIRECTEMENT D'ITALIE

TRUFFE LOVER
Crème de ricotta à la truffe, mozzarella fior dilate, stracciatella, roquette, huile de truffe

VERDE PISTACCHIO
Crème de ricotta à la pistache, mozzarella, stracciatella, pistache, basilic

SPICY GIRL
Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di late, spianata piccante, stracciatella, roquette

SALMON
Crème de ricotta à l'aneth, mozzarella fior di late, saumon fumé, ciboulette, huile d'olive au citron

BLUE SKY
Crème de ricotta, mozzarella fior di late, gorgonzola, jambon de parme AOP, noix, roquette

UNA PIZZA DI PARMA
Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior dilate, jambon de parme AOP , stracciatella, parmigiano reggiano

BRESAOLA E LIMONE
Sauce tomate jaune, mozzarellla fior di late, bresaola, roquette, huile d'olive citronée, crème balsamique



Apportez la touche Dolce Vita à vos tables grâce à notre vaisselle disponible à la location !



NOS PETITS +

TOMATES BURATTA

INDIVIDUEL
Buratta 100g
Tomates cerises
Huile olive - Focaccia

PLANCHE DE CHARCUTERIE

POUR 8 PERSONNES
Assortiment de 5 charcuteries
Planche accompagnée de pain focaccia

Stracciatella 100g *(en supplément)*

PLANCHE DE LÉGUMES ANTIPASTI

POUR 8 PERSONNES
Légumes de saison
Veggie et stracciatella 100g
Planche accompagnée de ses petits pains.

ARANCINI

2 PIECES/PAX

JAMBON MOZZARELLA

BOLOGNESE

NDUJA MOZZARELLA

AL TARTUFO

EPINARD MOZZARELLA

CACIO E PEPPE

PESTO

TOUS NOS PRODUITS VIENNENT DIRECTEMENT D'ITALIE

FOCACCIA

PISTACCHIO
Stracciatella, mortadelle de bologne, pesto de pistache, roquette

TRUFFE LOVER
Stracciatella à la truffe, jambon blanc aux herbes, , roquette

AMORE MIO
Chèvre frais, confiture de figue, noix, roquette, tomates séchées

MOZZ'ART
Tomates ancienne, mozzarella, pesto, basilic

DI PARMA
Jambon de parme, mozzarella, pesto, tomates sechées, basilic

BRESAOLA E LIMONE
Bresaola (boeuf), stracciatella, roquette, huile d'olive citronée, balsamique

VERDE PISTACCHIO
Stracciatella, courgettes grillées, pesto de pistache, roquette



Apportez la touche Dolce Vita à vos tables grâce à notre vaisselle disponible à la location !



LE BAR
Les softs

CITRONNADE MAISON
JARRE DE 4L OU 8L

Citrons jaunes
Citrons verts
Menthe - Jus de citron
Sirop de citron

4L | 8L

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES
JARRE DE 4L OU 8L

Sirop de framboise
Infusion de thé vert
Menthe

4L | 8L

LIMONADE SICILIENNE TOMARCHIO BIO
Bouteille individuelle 27.5cl

Limonata citron

Aranciata orange sanguine

Thé peche melon

Mandarine IGP

LE BAR
Les spritz

EN JARRE A PARTIR DE 4L

APEROL SPRITZ
Aperol prosseco perrier - orange

HUGO SPRITZ
Saint germain prosseco perrier - romarin

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello prosseco perrier - citron jaune

SARTI ROSA SPRITZ
Sarti rosa orange sanguine prosseco perrier - citron vert



GELATO

Notre chariot a glace

NOS PARFUMS

- Vanille
- Chocolat
- Chocolat noir
- Stracciatella
- Nocciolata
- Café
- Caramel salé
- Yogurt
- Fior di late
- Fraise
- Mangue
- Citron
- Pistacchio
- Framboise

GELATO DI NATURA
CREAZIONI ARTIGIANALI
dal 1982
VENEZIA
Italy

NOS DESSERTS

- Fait maison

TOUS NOS PRODUITS VIENNENT DIRECTEMENT D'ITALIE

THE WEEDING TIRAMISU
Tiramisu géant au café
À partir de 30 parts

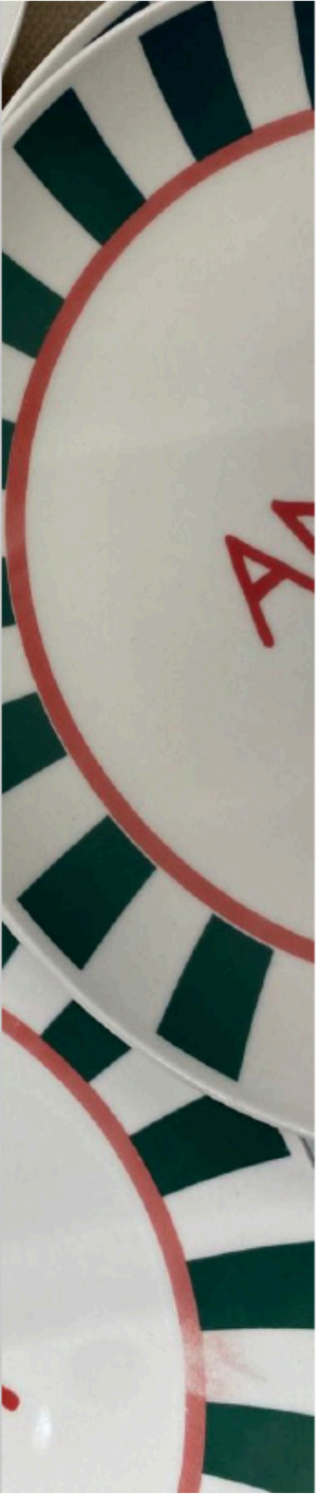
TIRAMISU
Individuel
Tiramisu café / Nocciola / Pistache

CANNOLO CHOCOLATE
Crème ricotta
Vanille - Nocciolata

CANNOLO PISTACCHIO
Crème ricotta
Pistache - éclats de pistache

CAFÉ

Apportez la touche Dolce Vita à vos tables grâce à notre vaisselle disponible à la location !



LOCATION DE VAISSELLE

LA TOUCHE ITALIENNE QUI SUBLIME VOS ÉVÉNEMENTS

Pour sublimer vos tables et prolonger l'expérience Little Italy, nous proposons à la location notre vaisselle Dolce Vita.

Des assiettes colorées, inspirées de l'art de vivre à l'italienne, qui s'adaptent parfaitement à la taille de nos pizzas napolitaines.

Mariages, anniversaires, baptêmes ou repas d'entreprise : avec la vaisselle Dolce Vita, vos convives profitent d'une table conviviale, élégante et pleine de soleil, à l'image de l'Italie festive et généreuse.







LITTLE ITALY

- TRATTORIA EVENT -

Discutons ensemble de votre prochain événement :

06.46.76.57.99

DEVIS SUR MESURE :
contactevent.li@gmail.com

www.littleitalyevent.fr





