



LITTLE ITALY

— TRATTORIA EVENT —

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

Evjff / Evjh

Brunch

Baby-Shower

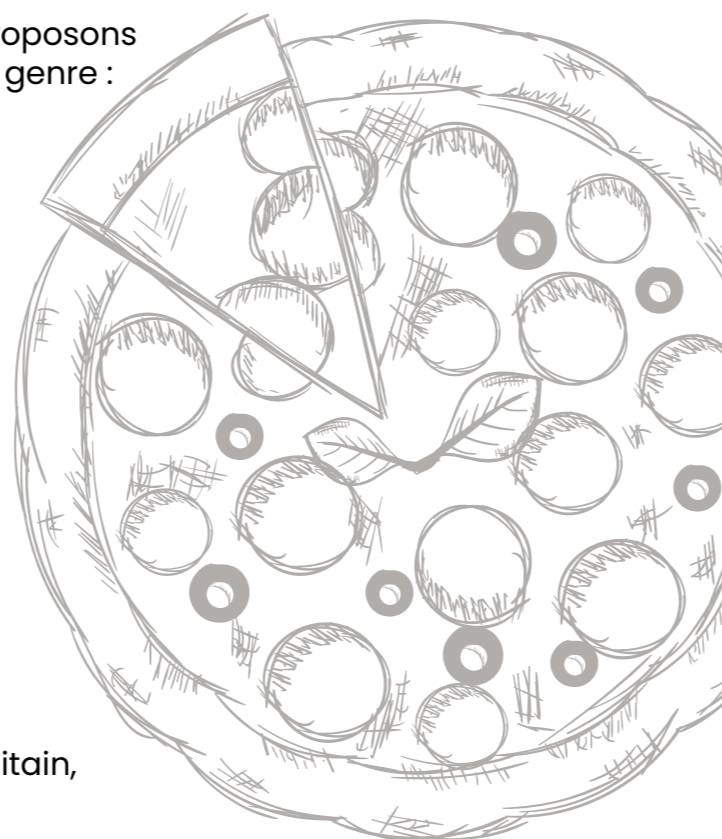
Gender Reveal

Evenements Professionnels

STAND ET CUISINE

Alliant fonctionnalité et esthétique, 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 séchées, pesto de basilic, grana padano, basilic

THE REGINA

Sauce tomate de la nonna, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris, mozzarella fior dilate, olives, ciboulette

PUISSANCE 4

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

VEGGIE VEDI VICCI

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, aubergines grillées, ricotta salata, basilic

CARBONARA

Ricotta, mozzarella fior di late, parmesan, pancetta, jaune d'œuf, poivre au moulin, ciboulette

NOS PIZZAS – PÉPITES

TRUFFE LOVER

Crème de ricotta à la truffe, mozzarella fior dilate, noisettes torréfiées à l'huile de truffe, champignons de Paris sautés, ciboulette

MANZO E CIPOLLA

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

WILL BE HOT

Ricotta, mozzarella fior dilate nduja, spianata piccante, ricotta salata, estragon

SALMON

Crème de ricotta à l'aneth, mozzarella fior dilat, saumon fumé, aneth, huile d'olive au citron

PISTACCHIO

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

UNA PIZZA DI PARMA

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior dilate, jambon de parme AOP 24 mois, buratta, parmigiano reggiano

SPLENDIDO

Sauce tomate jaune, jambon de parme, scamorza fumé, mozzarella fior di late, amandes grillées (toastées)



JUSTE POUR VOUS !

Vous pouvez également laisser libre cours à vos goûts et vos envies pour une expérience culinaire véritablement unique lors de vos événements !

Composons ensemble votre pizza idéale !



CUITE AU FOUR NAPOLITAIN

Nos pizzas sont préparées et cuites sous les yeux des convives.

Notre stand intègre un four à pizza pour les déguster tout juste sorties de notre four napolitain.

NOS PETITS +

TOMATES BURATTA



INDIVIDUEL
Buratta 100g
Tomates cerises
Huile olive - Sauce Pesto - Truffe

PLANCHE DE CHARCUTERIE



POUR 8 PERSONNES
Assortiment de
5 charcuteries
*Planche accompagnée
de ses petits pains.*



 Stracciatella 100g (en supplément)

PLANCHE DE LÉGUMES ANTIPASTI



POUR 8 PERSONNES
Légumes de saison
Veggie
*Planche accompagnée
de ses petits pains.*

 Stracciatella 100g (en supplément)

LE BAR

CITRONNADE MAISON



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

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES



Sirop de framboise
Infusion de thé noir
Menthe - framboises

SOUS FORME DE JARRE DE 8L

Rafraîchissez vos festivités avec nos jarres géantes de citronnade et thé glacé maison.

Le complément parfait à nos délicieuses pizzas napolitaines.



NOS DESSERTS



- FAIT MAISON



TIRAMISU



Tiramisu café

TARTE DE LA MAMA



Pizza au nocciolata,
éclats de noisettes

CANNOLO CHOCOLATE



Crème ricotta
Vanille - Nocciolata

CANNOLO PISTACCHIO



Crème ricotta
Pistache - éclats de pistache



LA TOUCHE FINALE PARFAITE !

Terminez en beauté avec nos cannoli authentiques, ces délicieux rouleaux de pâte croustillante fourrés d'une onctueuse crème de ricotta directement venue de la Sicile à votre événement !

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.



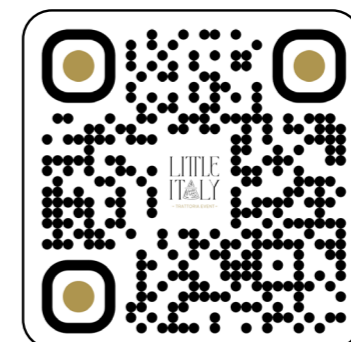
LITTLE
ITALY

- TRATTORIA EVENT -

Discutons ensemble de votre
prochain événement :

 06.46.76.57.99

DEVIS SUR MESURE :
contactevent.li@gmail.com



www.littleitalyevent.fr

