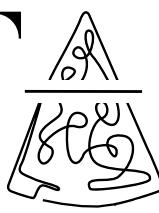




# LITTLE ITALY



- TRATTORIA EVENT -

[www.littleitalyevent.fr](http://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

Euj/Eujh

Brunch

Baby-Shower

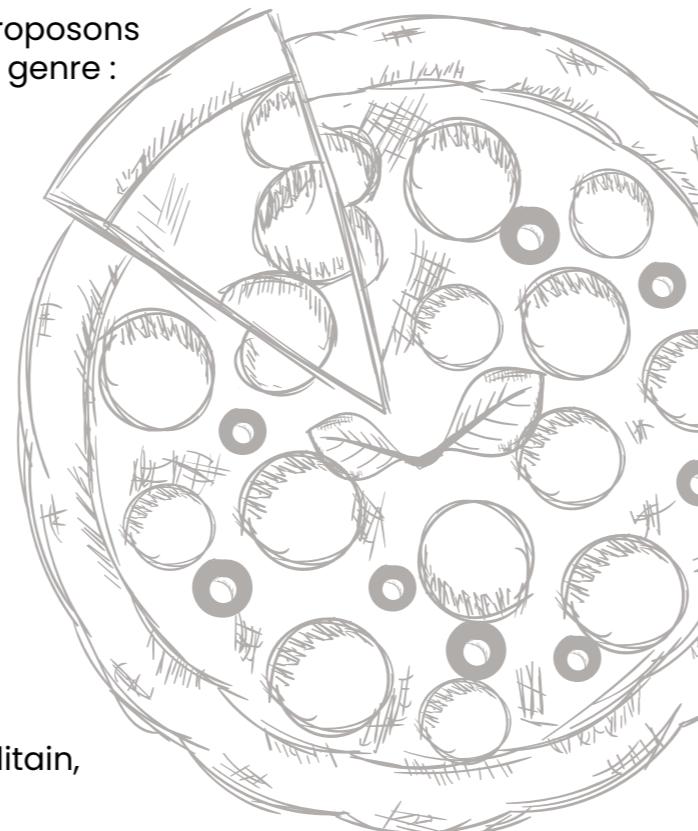
Gender Reveal

Événements 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 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

## PIUSSANCE 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



## 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 !**

# 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)



## 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 nocciolatta,  
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](mailto:contactevent.li@gmail.com)



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

