



CARTE HIVER 2027 - RÉGION FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE

Commande : Minimum 4 jours à l'avance, dès 50 € d'achat | **Livraison :** En liaison froide (1,10 €/km depuis Menucourt)
Chef à domicile : Prestation sur-mesure jusqu'à 16 personnes | Tous les menus sont conçus pour être partagés entre convives.

MENÙ À PARTAGER

Verde VÉGÉ 29,90€/p

Chef à dom. : 39,90€/p

ENTRÉE

Liptauer

PLAT

Cjalsòns con burro fuso, salvia e ricotta affumicata

DESSERT

Torta Dobos

(ou au choix +3€)

Di Stagione 32,90€/p

Chef à dom. : 42,90€/p

ENTRÉE

Cjalsòns carnici

PLAT

Gulasch triestino

DESSERT

Torta Dobos

(ou au choix +3€)

Molto Buono 36,90€/p

Chef à dom. : 46,90€/p

ENTRÉE

Minestra di orzo e fagioli

PLAT

Baccalà alla cappuccina e polenta cremosa

DESSERT

Torta Dobos

(ou au choix +3€)

Buonissimo 37,90€/p

Chef à dom. : 47,90€/p

ENTRÉE

Cjalsòns carnici

PLAT

Guanciali in umido e polenta cremosa

DESSERT

Torta Dobos

(ou au choix +3€)

À LA CARTE

Antipasti

Dès 2 pers.

Tagliere di formaggi

120g de fromages italiens /pers (min. 4 pers)

13,90 € /p

Tagliere di salumi

120g de charcuteries italiennes /pers (min. 4 pers)

16,90 € /p

Antipasti Verdi di Stagione VÉGÉ

4 variétés salées végétariennes (~12 pièces)

14,90 € /p

Antipasti di Stagione

4 variétés salées viande/poisson/légumes (~12 pièces)

17,90 € /p

Antipasto

Végé : 3,90 € /portion • Non-végé : 4,50 € /portion

3,90 à 4,50 € /u

Secondi Piatti

Dès 2 pers.

Gulasch triestino DE SAISON

Goulasch de bœuf, spécialité de la ville de Trieste

15,00 € /p

Cjalsòns con burro fuso, salvia e ricotta affumicata

VÉGÉ

Ravioli à la pomme de terre, beurre fondu, sauge et ricotta fumée

16,00 € /p

Baccalà alla cappuccina e polenta cremosa

Morue à la capucine et sa polenta crémeuse

19,50 € /p

Guanciali in umido e polenta cremosa

Joues de porc mijotées aux pommes et sa polenta crémeuse

19,50 € /p

Primi Piatti

Dès 2 pers.

Liptauer VÉGÉ

Tartinade de ricotta au paprika et pain de seigle

9,00 € /p

Minestra d'orzo e fagioli VÉGÉ

Soupe d'orge perlée et de haricots secs au bouillon de lard fumé

9,50 € /p

Cjalsòns carnici VÉGÉ DE SAISON

Ravioli de pomme de terre, spécialité de la région de Carnie

12,00 € /p

Risotto di Stagione

Risotto de courge et gambas

19,50 € /p

Lasagne alla Bolognese ou Tre Formaggi

Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages

17,00 € /p

Dolci

Dès 2 pers.

Torta meringata al limone

Tarte au citron meringuée (min. 4 pers)

7,00 € /p

Dolcezza al cioccolato

Gâteau au chocolat de caractère et douceur au mascarpone

7,50 € /p

Torta Dobos DE SAISON

Gâteau à multiple couches de génoise et de chocolat (avec ou sans alcool)

8,50 € /p

Tiramisù

8,50 € /p

Panna Cotta e frutta fresca

Panna cotta au coulis de fruits frais

8,50 € /p

Mousse alla gianduia, olio e fior di sale

Mousse gianduia, huile d'olive vierge et fleur de sel

8,50 € /p

Babà napoletano

Babà napolitain au rhum (min. 4 pers)

8,50 € /p

Cannoli siciliani

Incontournables cannoli siciliens à la ricotta (min. 4 pers)

9,50 € /p

* À partir de 8 personnes, il est possible d'associer un 2ème menu (min. 4 personnes). Le menu VERDE peut compléter à l'unité la commande pour les végétariens.

La Cuisine de Frioul-Vénétie Julienne : la gastronomie aux vibrations alpines !

Ancrée dans la sobriété et l'autarcie, la gastronomie du Frioul-Vénétie Julienne est une cuisine paysanne façonnée par le climat alpin. Axée sur des produits de subsistance simples et nourrissants — maïs, pommes de terre, choux et charcuterie de cochon —, elle privilégie le réconfort et la simplicité brute. L'ingéniosité rurale y sublime les ressources modestes, à l'image de la **polenta**, véritable base du repas, et du **frico**, qui revalorise les restes de fromage en un plat riche et généreux.



Légumes & herbes aromatiques

Chicorée rouge (Rosa di Gorizia), rave (brovada), asperges blanches, chou de Milan, courge, raifort (cren), ortie, marjolaine, menthe, thym sauvage, silène (sculptit), dent-de-lion, pommes, poires, prune de Busseto, cerises de Cividale, figues.



Céréales, légumineuses & fruits

Maïs, orge, sarrasin, haricots (fagiolo di San Quirino), pois, lentilles.



Fromages, poissons et viandes

Montasio AOP, Ricotta affumicata, Formadi frant, truite fumée de San Daniele, sardine, poulpe, coquillages, Prosciutto di San Daniele AOP, Musetto, Pitina, viande de porc, gibier.

TABLEAU OFFICIEL DES ALLERGÈNES

SPÉCIALITÉ / PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS (RÈGLEMENTATION UE)
Arancini	Gluten, Lait et produits dérivés
Cjalsòns carnici	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Lasagne alla bolognese	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Céleri
Lasagne ai tre formaggi	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Risotto di stagione	Crustacés, Lait et produits dérivés
Liptauer	Lait et produits dérivés, Moutarde
Minestra di orzo e fagioli	Gluten
Cjalsòns con burro fuso, salvia e ricotta affumicata	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Gulasch triestino	-
Baccalà alla cappuccina	Gluten, Poissons et produits à base de poisson, Lait et produits dérivés
Guanciali in umido e polenta cremosa	Lait et produits dérivés, Céleri
Cannoli siciliani	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Torta limone	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Panna cotta	Lait et produits dérivés
Tiramisù / Babà napoletano	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Mousse alla gianduja, olio & sale	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Torta Dobos	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés