



LITTLE ITALY

- TRATTORIA EVENT -





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

Fest / Fête

Brunch

Baby-Shower

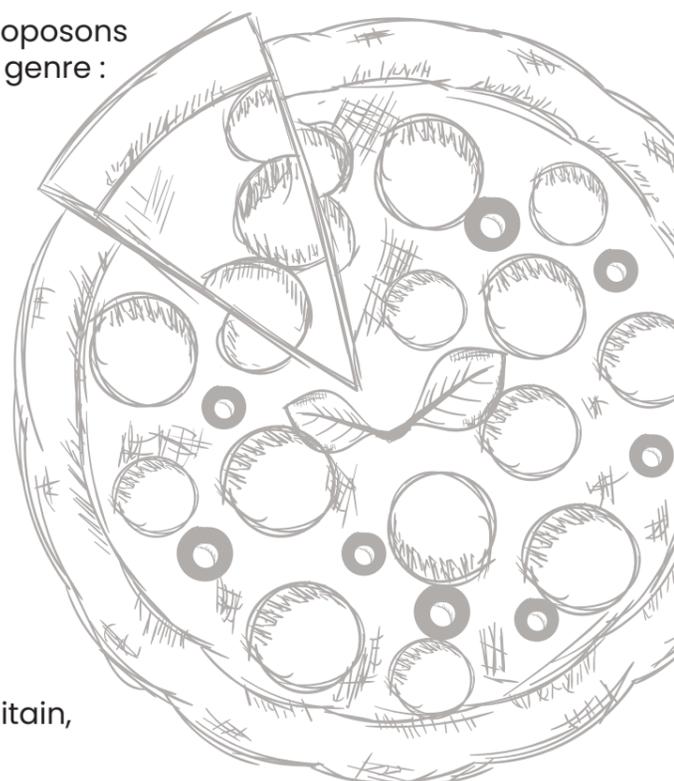
Gender Reveal

Evénements 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 MARGUERITA

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di late, basilic, huile d'olives extra vierge

THE REGINA

Sauce tomate de la nonna, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris, mozzarella fior di late, ciboulette

QUATTRO FANTASTICO

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di late, parmigiano reggiano 12 mois, gorgonzola AOP, ricotta salata

VEGGIE VEDI VICCI

Mozzarella fior di late, sauce tomate, légumes marinés, ricotta salata, basilic

MY HONEY

Mozzarella fior di late, crème de ricotta, fromage de chèvre caciotta, miel, amandes effilées, ciboulette

NOS PIZZAS – PÉPITES

TRUFFE LOVER

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

UNA PIZZA DI PARMA

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

PISTACCIO

Base pesto, mozzarella fior di late, ricotta, mortadelle, éclats de pistache, basilic

HOT BLIND ME

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di late, stracciatella, piment de Lombardie, spinata piccante, basilic

PEACH ME

Sauce tomate de la nonna, mozzarella fior di late, marmelade de pêche, buratta, amandes effilées, zeste de citron vert

SALMON SALMON

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

TONO

Crème de ricotta citron, filet de thon fumé, mozzarella fior di late, zeste de citron vert



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 +

PLANCHE DE
CHARCUTERIE /
FROMAGE



POUR 8 / 10 PERSONNES
Assortiment de 5
charcuteries et de 5
fromages italiens

PLANCHE
DE LÉGUMES
ANTIPASTI



POUR 8 / 10 PERSONNES
Légumes de saison
Veggie

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



Nocciolata, noisettes

CANNOLO
CHOCOLATE



Crème ricotta
Vanille - Nocciolata

CANNOLO
PISTACCIO



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 du de la Sicile à votre événement !

LITTLE ITALY

- TRATTORIA EVENT -

Discutons ensemble de votre
prochain événement :

 06.46.76.57.99

DEVIS SUR MESURE :
contactevent.li@gmail.com

