

"Voyage gourmand vers un instant douceur"

Découvrez notre sélection de dailyzes sucrés
qui viendront parfaire votre événement en lui
apportant une touche de douceur.

4€/pièce (plateau de 20 individuels) et 2€/pièce
réduite(plateau de 20 individuels) et 2€/pièce réduite

"TIRAMISU"

Classique, ou à décliner selon vos envies du moments

•

"CANNOLI sicilien"

*Pâte légère et croustillante, garnie d'une crème
de ricotta stracciatella, pistache, ou zeste de citron*

•

"PANNA COTTA"

*Crème dessert agrémentée de coulis
de fruits frais ou sauce chocolat, caramel beurre salé*

•

"BROCHETTES & SALADES DE FRUITS" de saison

•

"MYSTÈRE DE DAILYZIOSO"

Fondant au chocolat, caramel beurre salé et chocolat blanc

•

"TARTELETTE"

Citron ou fruits de saison

•

"DAILYZIOSA"

Dessert à base de pâte à pizza :

*NOCCIOLATA, banane rôtie,
sauce chocolat au lait et éclats de noisettes torréfiées
CAMELLA,- pommes rôties,
caramel beurre salé et éclats de daims*



PALLA ROMANA

*"Création gourmande, légère et croustillante,
qui invite au plaisir des sens" (plateau de 20)*

"LA MORTABELLA"

*Mortadelle, crème de truffes, roquette,
poêlée de champignons, stracciatella,
oignons frits, persillade*

3.50€/unité

•

"LA SPEZIATO"

*Boeuf piquant, oignons rouges, roquette,
olives, tomates confites, poivrons rôtis,
crème de poivron, jus de boeuf*

3€/unité

•

"LA PRIMEUR"

*Légumes de saison rôtis, pousses d'épinards,
stracciatella, noisette, noix de Grenoble,
parmesan, poivrons confits*

3€/unité

—————•

VERRINES FRAÎCHEUR

*"dailyzes de saveurs en un seul verre"
(plateau de 20)*

"L'ITALIENNE"

*Ricotta au sésame, pesto, tomates confites,
crème de mascarpone au basilic, parmesan*

3€/pièce

•

"LA TARTARE"

*Tartare de boeuf au couteau, tomates confites,
pignons de pin, sauce soja, coriandre,
zeste de citron, croûtons à l'ail,
crème de ricotta zestes de citron vert*

3.50€/pièce

•

"LA COCKTAIL"

*Tartare de crevette et concombre,
menthe et zeste de citron vert,
crumble romain, émulsion coco*

3€/pièce



CROQUETTES DE RIZ

"Petite boule de riz safranée, croquante à l'extérieur et gourmande à l'intérieur" (plateau de 20)

"LA TRUFÉ"

Crème de truffes, champignons, mozzarella

3€/pièce

•

"L'EAU DOUCE"

Saumon, poireaux, mozzarella

3€/pièce

•

"LA RUSTIQUE"

Reblochon lard fumé, oignons rouges, reblochon

3€/pièce

•

"LA CHEVRETTE"

Chèvre, épinards, mozzarella, persillade

2.50€/pièce

•

"LA GENOVA"

Tomate, pesto, parmesan, mozzarella

2.50€/pièce



LES INCONTOURNABLES

"Petits dailyzes croustillants et surprenants, en 2 déclinaisons"

"LE NAPOLITAIN"

Macaronis, carré de porc confit, ail, persillade, échalotes, mozzarella

2.50€/pièce

•

"LE BEIGNET DE PATATES"

Pommes de terre, oignons, persillade, échalotes, mozzarella

2.50€/pièce



SUZZIS

"Fine couche de pâte à pizza roulée et coupée en petits cylindres, créant ainsi des 'sushis' de pizza. (plateau de 20)

"L'ORIGINEL"

Tomates, mozzarella DOP, ricotta,, fleur de sel

1.50€/pièce

•

"LE TRUFFÉ"

Crème de truffes, mortadelle, mozzarella, stracciatella

2€/pièce

•

"LE PARME"

Jambon de parme, tomates confites, roquette, mozzarella, parmesan, basilic

2€/pièce

•

"LE DOLCE"

Chèvre, compotée de figues, crème, mozzarella

1.50€/pièce

•

"LE GENOVA"

Tomate, pesto, roquette, parmesan, mozzarella, ricotta

1.50€/pièce



ARANCINI

*" Boule de riz safranée garnie, aux saveurs équilibrées,
enveloppée d'une chapelure unique et croustillante "
(plateau de 20)*

"LE TRUFFÉ"

Crème de truffe, jambon blanc mozzarella, champignons, persillade

•

"LE RUSTIQUE"

Reblochon, lard fumé, oignons rouges, mozzarella

•

"LE SAUMONÉ"

Saumon, petits pois, zeste de citron, mozzarella

•

"LE SPEZIATO"

Boeuf piquant, oignons rouges, poivrons, mozzarella

4.50€/unité

—

"LE CHEVRETTE"

Chèvre, épinards, mozzarella

•

"L'ORIGINEL"

Boeuf, tomates, mozzarella, basilic

•

"LE RÉCONFORTANT"

Courge, gorgonzola, noix de Grenoble, mozzarella

•

"LE PRIMEUR"

Légumes de saison rôtis, mozzarella

•

"LE PERSILLÉ"

Jambon blanc, mozzarella, persillade, fleur de sel

4€/unité



FOCACCIA

*"Pâte moelleuse avec une saveur intense d'huile
d'olive et ses morceaux d'olives"*
(6€/part unitaire, 60€/plateau de 20 (réduits))

"LA PARME"

*Jambon de parme, roquette, pesto, mozzarella DOP,
tomates cerises confites, basilic*

•

"L'EAU DOUCE"

*Pousses d'épinards, saumon, ricotta,
zeste de citron, fleur de sel, oignons rouge, basilic*

•

"LA PRIMEUR"

*Petits légumes rôtis, pousses d'épinards,
poivrons confits, tomates cerises confites, pesto,
mozzarella DOP, crème de poivron, oignons rouges,
huile de noisette*

—

CROQUETTES DE POLENTA

*"Création culinaire réconfortante et
rustique à base de polenta crémeuse"*
(plateau de 20)

"LA PARME"

Jambon de parme, ail, ciboulette, mozzarella

3€/unité

•

"LA SPEZIATO"

Boeuf piquant, poivrons confits, mozzarella, oignon rouge

3€/unité

•

"LA CHÈVRE"

Chèvre, persillade, mozzarella, noix

2.50€/unité

