

COCKTAIL
RECEPTION B TO B
DÎNER B TO B
DÎNER DE GALA
EVENEMENT ALL IN ONE



// LE CONCEPT

Pour vos séminaires, vos réunions ou pour toute autre occasion, Nuzzo vous propose des paniers sandwiches particulièrement créatifs et goûteux !

En effet, Nuzzo apporte un soin particulier à la conception de ses sandwiches tant visuellement qu'au niveau des saveurs. Des sandwiches tous plus impressionnants et savoureux les uns que les autres... de quoi ravir vos invités ou collègues.

// CONSEIL

Pour un lunch comprenant les sandwiches et les desserts, Nuzzo vous conseille 6 à 7 sandwiches et 2 à 3 desserts par personne.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Nuzzo vous propose 3 types de sandwiches :

- les mini brioches : sandwiches au lait.
- les sandwiches prestige : assortiment de pains spéciaux tels que du pain de mie, pain polar, pain square, flûte aux olives ou aux raisins, pain de seigle,...
- les tartines : tartine de pain artisanal.

Pour commencer en douceur, Nuzzo peut vous proposer un assortiment de Crud & Dips, et pour terminer sur une délicieuse note sucrée, des mini desserts.

// EN DÉTAILS...

Nos mini brioches farcies :

Quelques exemples

- | Jambon de Parme, roquette, melon
- | Ricotta aux truffes, saumon fumé
- | Gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées
- | Légumes grillés, pesto de poivrons
- | Chèvre, magret de canard fumé
- | Jambon "Arrosto" aux fines herbes, tomates séchées, salade Trévise
- | Crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerises
- | Foie gras d'oie, gelée au Porto, confiture d'oignons
- | Etc.

Nos sandwiches Prestige

Quelques exemples

- | Pain de mie farci de jambon de Parme, tomates semi-séchées, roquette, copeaux de Parmesan
- | Pain "Polar" (pain suédois légèrement sucré) farci de fromage blanc aux fines herbes, saumon fumé maison, croquant de fenouil et salade
- | Pain "Square" (pain au sarrasin) farci de légumes grillés marinés aux herbes fraîches (courgettes, aubergines, poivrons, champignons pleurotes,...), parmesan
- | Flûte aux raisins, cannelle, sirop de Liège, cerneaux de noix
- | Flûte aux olives, bresaola, pesto de roquette, copeaux de parmesan
- | Tranche de pain d'épices, fromage à la croûte fleurie, poire au vin confite
- | Tranche de pain de seigle, copeaux de boeuf et roquette
- | Etc.

Nos plateaux "tartines"

Quelques exemples

- | Fromage blanc et radis aux milles herbes
- | Tartare de boeuf au parmesan frais et pesto
- | Dentelles de jambon de Parme sur roquette
- | Fromage frais et saumon fumé
- | Légumes grillés et marinés
- | Tomates "Caprese", pesto d'amandes
- | Etc.

Nos "Crud & Dips"

Quelques exemples :

- | Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola"
- | Assortiment de chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- | Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...)
- | Etc.

Nos mini desserts

Quelques exemples

- | Mini crème brûlée aux brownies et caramel fleur de sel
- | Tiramisu aux spéculoos
- | Lemon curd et meringue italienne
- | Mousse au chocolat trois couleurs
- | Crumble de pommes
- | Salade de fruits frais
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA