

TENTAZIONI
Cucina italiana

Chers Clients,

Nous publions ces propositions traiteur qui sont un extrait, à titre d'exemple, de notre Menu Traiteur en cours d'évolution et qui sera prêt d'ici la fin du mois en cours, vous pouvez le demander dès maintenant en le réservant via le Formulaire de contact sur le site.

Nous restons à votre entière disposition pour répondre au mieux à vos besoins de réceptions privées et professionnelles, en vous rappelant que vous pouvez aussi privatiser l'une de nos salles de 15 à 40 personnes pour tous vos événements !

TENTAZIONI®

Cucina italiana

À propos de nous

Tentazioni est une Enseigne familiale de gastronomie et d'épicerie fine italienne haut de gamme avec quatre établissements actifs dans le quartier huppé de Montmartre.

Créée – il y a plus de douze ans – par la famille Leopardi qui est directement engagée dans la gestion des points de vente et dans le service à la clientèle.

La présence de deux générations de la famille Leopardi dans l'entreprise, garantit la continuité de l'activité ainsi que son développement dans une optique de pérennisation.



Les atouts de nos établissements

Une cuisine familiale à l'accent italien

Offre spécialisée dans les produits à la truffe et dans les cèpes

Ouvert avec service continu

Vins sur place ou à emporter à prix caviste

Large choix de vins au verre

Vente à emporter directe ou en livraison

Terrasse estivale du mois d'avril au mois d'octobre

Offre d'épicerie fine gourmet

Les chiens sont les bienvenues dans tous nos locaux

Privatisation de salle jusqu'à 40 places



TENTAZIONI®

Cucina italiana

La charcuterie

Plateau mixte de charcuterie pour 4/5 personnes

jambon de Parme, coppa de Piacenza, mortadella «Bologna» pistachée, saucisson «Finocchiona» de Toscane, saucisson Ventricina piquante

Plateau pour 4/5 personnes

Jambon de Parme AOP affiné 24 mois

Plateau pour 3 personnes

Cculatello di Zibello AOP et copeaux de parmesan
un goût unique, le meilleur jambon d'Italie!

Les fromages

Mixte - Plateau de fromages mixte pour 4/5 personnes

Pecorino de Sicile au poivre (brebis), Taleggio Dop (vache), Parmesan 'vacche rosse' Dop 24 mois (vache), Provola de Madonie Dop (vache, sentinelle Slow Food)
Une sélection des fromages italiens parmi les plus typiques et incontournables!

Plateau mixte de fromages à la truffe pour 4/5 personnes

pecorino Moliterno à pâte pressée à la truffe (brebis), taleggio AOP à la truffe (vache), caciotta fraîche à la truffe (brebis et vache)

Plateau de Mozzarella di bufala de Paestum AOP pour 4/5 personnes

mozzarella Barlotti en boules de 50 gr, parmi les mozzarelle les plus réputées d'Italie servies sur lit de mesclun et tomates «datterino» de Sicile

Plateau de Burrata di Andria (pouilles) pour 2 personnes

belle burrata de 300 gr à partager
servie sur lit de roquette et tomates «datterino» de Sicile, elle vous ravira!

Les plateaux mixtes de charcuteries et fromages

Charcuteries et fromages pour 4/5 personnes

jambon de Parme affiné 24 mois, speck IGP du Sud-Tyrol, mortadella «Bologna» pistachée, saucisson de Toscane, pecorino de Sicile au poivre (brebis), taleggio AOP (vache), caciotta fraîche à la truffe d'Ombrie (brebis et vache)

Plateau mixte de fromages à la truffe pour 4/5 personnes

mortadella «Bologna» affinée à la truffe, saucisson à la truffe, pecorino moliterno à pâte pressée à la truffe (brebis), taleggio AOP à la truffe (vache), caciotta fraîche à la truffe d'Ombrie (brebis et vache)

Bresaola et artichauts pour 4/5 personnes

bresaola «punta d'anca» de la Valtellina IGP sur lit de roquette, avec artichauts des Pouilles marinés à l'huile d'olive

Jambon de Parme et Mozzarella di bufala pour 4/5 personnes

jambon de Parme affiné 24 mois et mozzarella di bufala, sur lit de roquette

Speck IGP et Scamorza fumé pour 4/5 personnes

speck IGP du Sud-Tyrol et scamorza fumée des Pouilles (vache)

Les plateaux de légumes et les mixtes

Plateau de légumes et poissons marinés pour 4/5 personnes

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées, filets de thon méditerranéen à l'huile d'olive, anchois marinés servis sur un lit de roquette et tomates datterino de Sicile

Bol d'olives mixtes vertes et noires et «giardiniera» pour 4/5 personnes

La 'giardiniera' sont des légumes croquants au vinaigre de pomme

Plateau de poivrons frais pour 4/5 personnes

marinés à l'huile d'olive, vinaigre, ail et origan , servis sur un lit de roquette

Plateau de cœurs d'artichauts et pecorino au poivre pour 4/5 personnes

cœurs d'artichauts «alla crudaiola» des Pouilles marinés à l'huile d'olive et pecorino de Sicile (brebis) au poivre, sur lit de mesclun

Les bouchées salées

Plateau mixte de petites bruschette de pain de campagne pour 4/5 personnes

petites bruschette au différentes crème et pâtés gourmands

Plateau mixte de petites fritures pour 4 / 5 personnes

petites arancini au ragout – panzerotti mozzarella et tomate – croquette de pomme de terre – panelle de Palerme (beignet de pois chiche)

Les Salades

La salade de gambas et artichauts pour 4/5 personnes

roquette, tomates datterino de Sicile, queues de gambas, artichauts, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge de Sicile

La salade de pâtes pour 4/5 personnes

pâtes de Gragnano, légumes frais et marinés, thon de Sicile à l'huile d'olive, roquette

Les Pâtes

Tortelloni aux cèpes au ragoût façon bourguignon pour 4/5 personnes

pâtes fraîches farcies aux cèpes et ricotta, servies avec une sauce de viande mijotée aux petits légumes

Lasagne traditionnelles à la bolognese pour 6 personnes

le grand classique de la tradition Emilienne

Lasagne au potiron et saucisse de Toscane pour 6 personnes

pâtes fraîches généreusement garnies de potiron et saucisse fraîche de Toscane aux graines de fenouil

Cannelloni à la ricotta et épinards pour 6 personnes

végétarien et gourmand

Lasagne au ragoût de veau, romarin et parmesan pour 6 personnes

pâtes fraîches avec ragoût de veau, fromage Asiago et romarin

Les pains

La Focaccia à la tomate cerise pour 8 personnes

Focaccia à la tomate cerise assez proche à la pizza, pétrie avec les farines Petra BIO de blé 100% italien, très léger, garni de tomate cerise, origan et un filet d'huile d'olive. Un simple pur délice !

Focaccia à l'huile et romarin à l'unité

Notre focaccia est réalisée avec un mélange de semoule de blé dur et farine de blé tendre, de levure et d'huile d'olive extra vierge, parfumée au romarin. Vous pouvez la réchauffer au four (180°-200°C pendant 3-4 minutes)

Pain «Carasau» de Sardaigne 250 gr

l'un des symboles de la gastronomie de la Sardaigne, pain extrêmement fin et croustillant, idéal avec la charcuterie ou avec nos crèmes à tartiner

Les desserts

Petits cannoli siciliani pour 4 personnes

biscuits fourrés de crème de ricotta sucrée, avec pépites de chocolat noir

Tiramisù au café pour 4 personnes / pour 8 personnes

L'un des desserts italiens les plus appréciés au monde et on comprend pourquoi dès la première bouchée!

Panna cotta pour 4 personnes / pour 8 personnes

crème fleurette à la vanille avec coulis de fruits rouges maison et fruits rouges frais

Petits babas au rhum pour 4 personnes

babà très bien imbibés

Glaces maison pour 4/5 personnes

à choisir parmi plusieurs parfums, nos glaces sont faites maison sans conservateurs ni colorants

Conditions générales de vente

Tarifs

Les tarifs affichés s'entendent toutes taxes comprises.

Livraisons

Les livraisons Tentazioni sont réalisées dans un créneau de 2 à 3 heures en fonction de la période de la semaine choisie et du volume de l'opération. Elles peuvent être décalées en fonction des aléas indépendants de notre société grèves, embouteillages inhabituels, conditions climatiques, travaux... La mise en place des plats et de l'éventuel matériel sera réalisée de façon autonome par le client, sauf accord spécifique et sur devis.

Validité des devis

Les devis réalisés par Tentazioni sont valables 1 mois à compter de leur première réalisation.

Confirmation de commande

Les commandes doivent être confirmées au moins 96 heures ouvrées à l'avance, soit 4 jours ouvrés.

La confirmation des commandes se formalise par:

la réception du devis signé du client par Tentazioni

la réception de 50% d'acompte au moins 96h, soit 4 jours ouvrés, à l'avance

la précision des conditions d'accès et des interlocuteurs à contacter sur place en cas de livraison.

Modification ou annulation des commandes

Les commandes ne peuvent être modifiées ou annulées qu'à condition d'être motivées et en respectant un délai de prévenance de 3 jours ouvrés avant la date de début de la prestation.

Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.

Modalités de paiement

50% au moment de la commande, et le versement du solde le jour de la livraison avec réception de facture.