

NOS FORMULES

COCKTAIL

[Commande 48h à l'avance / minimum 6 formules]

Mini pièces pour cocktail dînatoire

4 pièces
au choix

9€

6 pièces
au choix

13,50€

9 pièces
au choix

20€

12 pièces
au choix

26€

LE SALÉ

Brochette d'involtni de speck garnie de chèvre frais et basilic

Brochette de courgette et aubergine grillée, tomate séchée, bille de mozzarella

Bruschetta garnie de légumes grillés et mozzarella de bufflonne

Bruschetta au tartare de tomates fraîches, basilic et huile d'olive

Mini pain vert garni de bresaola, tomates fraîches et mozzarella de bufflonne

Mini pain rouge garni de coppa, mascarpone, champignons et parmesan

Mini salade de pâtes à la roquette, champignons, tomates fraîches et parmesan

Verrine de crème d'artichaut, tomate séchée et copeaux de pecorino

Verrine de crème d'asperge et speck grillé

Verrine de tartare de tomates confites, crème et copeaux de parmesan

LE SUCRÉ

Mini fondant au chocolat

Verrine de panna cotta et son coulis de fruits (selon saison)

Mini feuilleté aux pommes caramélisées

Nos tiramisu :

Café et amaretto

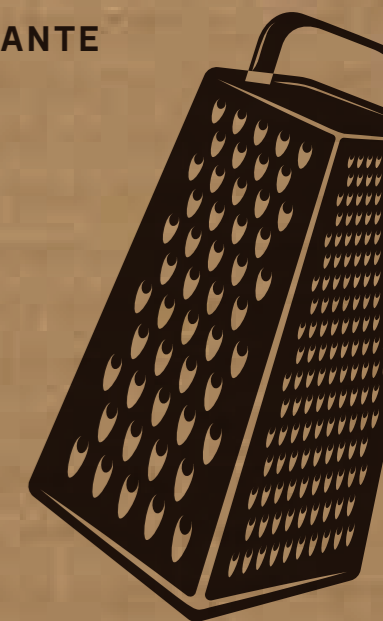
Caramel à la fleur de sel et spéculoos

Fraise et pistache

CHEZ BASILICO

CHEZ BASILIC'O

TRATTORIA RISTORANTE



L'ITALIE S'INVITE CHEZ VOUS

Les amateurs d'antipasti et plats méridionaux se hâtent pour découvrir les dernières recettes d'un traiteur pas comme les autres. Ici c'est l'inspiration et la saison qui font foi de religion.

Pour élaborer un repas de A à Z, pour vos réceptions, buffets et fêtes ou pour grignoter en tête à tête : la partie traiteur est l'occasion de surprendre vos invités.

Légumes grillés, séchés ou en brochette, involti de speck, tortellini crème de Truffes, lasagnes variées, aubergines ala parmigiana, pains aromatisés et desserts faits maison et autres crocs en bouche nous font saliver...

"Andiamo" !

8A rue des Greffières 17140 LAGORD

05 46 28 65 49

chezbasilico.eatpub.com

chezbasilico@gmail.com



NOS ENTRÉES

Plateaux de charcuterie fine 7,90€/pers.

Jambon de parme, coppa, bresaola, salami montanaro, spianata calabrese, speck, jambon blanc braisé aux herbes

Plateaux d'antipasti 7,00€/pers.

Poivrons, aubergines, courgettes, tomates confites, artichauts à la romaine, tomates séchées, olives noires et vertes di cerignola

SALADES DE PÂTES

5,90€

[environ 300 g.]

La Rucola

Roquette, parmesan, tomates, champignons, huile d'olive et balsamique

La Poulet

Fusilli, émincé de poulet, tomates fraîches, courgettes, mozzarella sauce au miel et moutarde à l'ancienne

La Tonno

Thon, poivrons, œufs, courgettes, tomates fraîches

La Braisé

Farfalle, jambon braisé aux herbes, pesto et parmesan

NOS SPÉCIALITÉS

Melanzane parmigiana..... 8,50€

Aubergines grillées, sauce tomate et parmesan

Arancini..... 3,50€/pièce

Boulette de riz panée à la bolognese et mozzarella

NOS PIZZA AL TEGLIA

4 pers. (30 x 40 cm) / 8 pers. (60 x 40 cm)

La Margherita 25€ / 50€

Coulis de tomate au basilic, mozzarella fior di latte

La Zucchini 27€ / 54€

Courgettes en lamelles, chèvre, ricotta, tomates confites

La Basilic'o 28€ / 56€

Coulis de tomate au basilic Aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella fior di latte et roquette

La tre Formaggi 28€ / 56€

Crème, gorgonzola, taleggio et mozzarella fior di latte

La Speck 29€ / 58€

Crème, jambon de speck, mozzarella fior di latte et roquette

La Parma 30€ / 60€

Crème, jambon de parme, mozzarella fior di latte et tomates séchées

La Tartuffo 30€ / 60€

Crème de truffe, lamelles de pomme de terre, parmesan et jambon braisé

NOS PLATS

[environ 400 g.]

NOS PÂTES

8,00€

Penne au poulet frais et sauce a la marsala et champignons.

Casareccia au pesto à la genovèse.

Rigatoni al forno

Bœuf, ricotta, scamorza fumée et parmesan

NOS PÂTES FARCIES

8,50€

Fagottini au jambon de parme à la crème et au parmesan.

Agnoloni aux 4 fromages.

Tortellini ricotta épinard à la crème de truffe.

Gnocchi farcies au pesto sauce crème et basilic.

NOS LASAGNES

[minimum 6 personnes]

Au speck, roquette, petits légumes et mozzarella..... **8,50€**

Au bœuf, mozzarella et basilic **8,50€**

Aux légumes frais et mozzarella **8,50€**

Au saumon frais et aneth **9,50€**

NOS VIANDES

Escalope de veau à la marsala (env 180 g.) **6,50€**

Escalope de veau à la milanese (env 180 g.) **6,80€**

NOS PLATEAUX

FROMAGES

3,50€

[minimum 4 personnes]

Taleggio, parmigiano reggiano, gorgonzola, pecorino sarde, scarmoza fumée.

3 fromages au choix

NOS DESSERTS

NOS TARTES AUX FRUITS

4,20€

Abricot pistache, poire chocolat.

Pommes et amandes caramélisées.

Fraise, framboise, reine-claude. selon la saison

Feuilleté aux pommes caramélisées.

NOS CLASSIQUES

4,20€

Mi-cuit au chocolat.

Panna cotta et son coulis de framboise.

NOS TIRAMISU

4,20€

Le classico

Café, mascarpone et cacao.

Le fragola

Fraise, pistache, mascarpone.

Le Carasel

Caramel à la fleur de sel, mascarpone et spéculoos.

Tous nos desserts existent en grand format pour plus de convivialité, ainsi que nos différents gâteaux et tartes maison.

Possibilité de livraison. Prévoir un délai de 24H minimum pour toute commande.

NOS VINS

Consultez-nous pour une sélection de vins originaux et vins pétillants italiens