

The image shows the interior of a restaurant named Cucina Bella. The space is characterized by warm, reddish-brown walls and a ceiling with a grid of recessed lighting. On the left, there is a long counter with a glass display case containing various pastries. Behind the counter, a bar area is visible with bottles and glasses. On the right, there is a long wooden bar with several black metal stools. A large window on the right side offers a view of the street outside. The floor is covered with a patterned rug. In the center of the image, there is a white banner with a red and white checkered border containing the restaurant's name and contact information.

**CUCINA BELLA**

91 rue Smith – 69002 Lyon  
04 78 71 00 81  
gary@cucinabella.fr  
www.cucinabella.fr

# A PROPOS

## Cucina Bella

Retrouvez les saveurs, les odeurs et le goût des bons petits plats de Cucina Bella pour vos apéros et évènements.

Le chef Gabriel Masson travail des produits de saison et de régions même en pièce cocktails !

Une réunion ? Besoin d'un cocktail déjeunatoire ou dinatoire ? Un Anniversaire ou un pot de départ ?

Nous vous proposons un package clé en main avec différentes offres traiteurs adaptées à tous les budgets, livrées au bureau ou à votre domicile.



# PETIT DEJ' & GOUTER

## Petit déjeuner

Thermos de café

Jus de fruits

Viennoiseries\*

Corbeille de fruits

----

## Pause gourmande

Thermos de café

Jus de fruits

Assortiments de mini pâtisserie du chef (2 p. / pers)

Verrine sucrée



*\* les viennoiseries ne sont pas fait maison*



# PLATEAU REPAS

## Entrée

Petite salade verte & vinaigrette maison

---

## Plat Al Forno

Lasagnes de « Nonna Rose » : sauce tomate et bœuf

*Ou*

Risotto aux courgettes, crème de parmesan

---

## Dessert

Tiramisu « della casa » : Café, chocolat et Amaretto

*Livré en boîte individuelle ou en buffet chaud sans déchet*



# PLAQUE DE PIZZA AL TAGLIO

Plaque de Pizzas de 60 cm x 40 cm  
Entièrement fait maison

Spécialité Romaine  
12 parts par plaque

--

- Idéal à partager pour un bon moment convivialité



# BUFFET FROID

## PRINTEMPS / ÉTÉ

Salade de tomates, bufala

Salade de penne aux légumes d'été

Flan de courgettes au parmesan, coulis de tomates

----

Mi-cuit de bœuf au pistou et au citron

Pavé de merlu, huile vierge à la tomate et aux herbes fraîches

Frittata à la pomme de terre et au pecorino, aioli

----

Duo de desserts de saison

## AUTOMNE / HIVER

Salade de courge, bufala

Salade de penne aux légumes d'automne

Flan de carottes au parmesan, mayonnaise

----

Mi-cuit de bœuf au pistou et au citron

Pavé de merlu, huile vierge pommes, estragon, noisettes

Frittata à la pomme de terre et au pecorino, aioli

----

Duo de desserts de saison



*Livré en buffet chaud sans déchet*



# COCKTAIL ROMA

## **Charcuteries en chiffonnade (4 pièces) :**

Panaché : jambon italien, mortadelle, saucisson au fenouil, coppa, pecorino...  
Focaccia maison à réchauffer

---

## **Briochette et Club (4 pièces) :**

Club omelette, aïoli et roquette  
Club gorgonzola et noix

Briochette saumon fumé, fromage frais, radis de couleur  
Briochette au pesto, tomates séchées et mozza

---

## **Verrines de saison (1 pièce) :**

Salade de coquillettes aux herbes fraîches et aux olives

---

## **La Dolce Vita (4 pièces) :**

Blini rillettes de poisson au safran et au citron  
Wraps façon César

Petit croissant farci à la tartufata

Moricette, pesto rouge, champignons et bœuf mi-cuit

---

## **Les p'tits sucrés (2 pièces) :**

Tiramisu au café, au chocolat et à l'Amaretto  
Moelleux du moment



# COCKTAIL MILANO

## Charcuteries en chiffonnade (4 pièces) :

Panaché : jambon italien, mortadelle, saucisson au fenouil, coppa, pecorino...

Focaccia maison à réchauffer

---

## Briochettes et Club (5 pièces) :

Briochette saumon fumé, fromage frais, radis de couleur

Briochette au pesto, tomates séchées et mozza

Mini cake salé de saison

Club thon, fromage frais, légumes croquants

Club omelette, aïoli et roquette

---

## Verrines de saison (1 pièce) :

Salade de coquillettes aux herbes fraîches et aux olives

---

## La Dolce Vita (5 pièces) :

Blini rillettes de poisson au safran et au citron

Wraps façon César

Petit croissant farci à la tartufata

Moricette, pesto rouge, champignons et bœuf mi-cuit

Tartine de Vitelo tonato

---

## Les p'tits sucrés (2 pièces) :

Tiramisu au café, au chocolat et à l'Amaretto

Moelleux du moment



# COCKTAIL VENICIA

## **Charcuteries en chiffonnade et Bouquet de légumes (4 pièces) :**

Panaché : jambon italien, mortadelle, saucisson au fenouil, coppa, pecorino...

Légumes croquants de saison et dip maison

Focaccia maison à réchauffer

---

## **Briochettes et Club (5 pièces) :**

Briochette saumon fumé, fromage frais, radis de couleur

Briochette au pesto, tomates séchées et mozza

Briochette gambas et rouille au safran

Club thon, fromage frais, légumes croquants

Club omelette, aioli et roquette

---

## **Verrines de saison (1 pièce) :**

Salade de coquillettes aux herbes fraîches et aux olives

---

## **La Dolce Vita (6 pièces) :**

Blini rillettes de poisson au safran et au citron

Wraps façon César

Petit croissant farci à la tartufata

Moricette, fromage frais, saumon fumé, radis d'hiver

Tartelette purée de saison et noix de pétoncle

Tartine de Vitelo tonato

---

## **Les p'tits sucrés (2 pièces) :**

Tiramisu au café, au chocolat et à l'Amaretto

Moelleux au chocolat, caramel de noisettes



# OPTIONS



## Service

Un service dédié pour accompagner vos invités tout au long de l'événement.



## Forfait vin

Pour compléter vos pauses avec une sélection de vin.



## Forfait soft

Des boissons non alcoolisées variées pour satisfaire tous les goûts.



## Live cooking

Nos chefs préparent des plats en direct devant vos invités, pour une expérience culinaire interactive.





— GRAZIE —