

BAFFETTI

CARTE TRAITEUR 2026



NOS PRESTATIONS



Chez Baffetti, nous accompagnons vos événements privés et professionnels avec une cuisine italienne généreuse, conviviale et entièrement réalisée maison à partir de produits soigneusement sélectionnés.



Buffets *en Livraison*

- ✓ Buffets froids & buffets chauds
- ✓ Salade de pâtes individuelles - PastaBowls
- ✓ Options apéritives & desserts maison

Des formules prêtes à déguster, directement livrées sur le lieu de votre prestation.



Privatisation *du Food Truck*

Forfait 3H sur place
incluant 1 heure d'installation

- Déjeuner 11H - 14H
- Dîner 19H - 22H

250 € SAISON BASSE *de Novembre à Mars*
400€ SAISON HAUTE *d'Avril à Octobre*

Heure supp. 120 €
Forfait vin d'honneur & dîner 850€
Déplacement 1€/km aller-retour
-depuis Noailles (60).



Animation *en Salle*

- ✓ Animation en hiver et toute l'année
- ✓ En intérieur afin d'assurer confort, chaleur & convivialité
- ✓ Préparation minute sous les yeux des convives

Option animation en salle
200 €

NEW

Nos bars gourmands

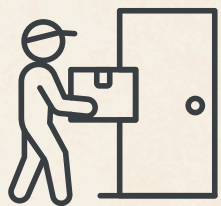
NEW



Bar à Burrata



Bar à Tiramisù



Livraison

MENU

Nos Buffets



Tous nos buffets sont entièrement **réalisés maison** à partir de produits soigneusement sélectionnés.

Rôtis, magrets, boulettes de poulet façonnées à la main, sauces d'accompagnement, salades, ainsi que la découpe de nos charcuteries sont préparés par nos soins afin de vous garantir fraîcheur, qualité et authenticité.

Le pain est fourni par la boulangerie Lise & Jérôme à Noailles.



Nos buffets sont disponibles uniquement **à partir de 30 personnes**, en livraison **à domicile et livrés froids**.

Il est également possible de compléter votre buffet avec nos formules d'apéritifs chauds et/ou froids, ainsi que nos desserts maison, selon les propositions présentées ci-dessous.

BUFFET FROID

27 €
/personne

Sélection de viandes rôties, accompagnées de sauces maison

- Tranche de Boeuf rôti & Pesto frais à l'ail

OU Magret de Canard & réduction Balsamique au Miel

OU Rôtis de Veau rosé, & sauce Tonnato traditionnelle aux accens de thon et de câpres

Seconde pièce au choix

- Tranche de Porc rôti & sauce Moutarde à l'ancienne

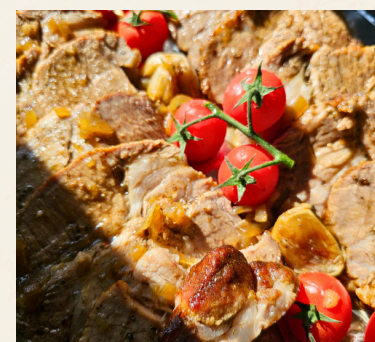
OU Boulette de Volaille moelleuses & crème Fraîcheur aux fines herbes

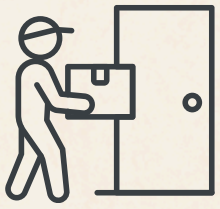
Garnitures & accompagnements

- Assortiment de charcuteries fines Italienne, sélectionnées et tranchées par nos soins **OU** Saumon fumé (+2€)
- Salade de Pâte gourmandes

OU Taboulé revisité à l'italienne et aux herbes fraîches

- Farandole de Crudités multicolores de saison
- Sélection de Fromages affinés Italien & Salade Verte
- Pain artisanal & Vinaigrette individuelle





Livraison

MENU



Nos Buffets (suite)

PASTA BOWLS FROIDES

A partir de

13 €

/personne

PastaBowls : Salade de pâtes froides servie dans des bols individuels, accompagnée de légumes de saison, de poisson ou de viande... le tout, prêt à déguster avec du pain et une vinaigrette.



25 €

/personne

BUFFET CHAUD

- Lasagne Bolognaise "de ma grand-mère" & Salade
- Assortiment de charcuteries fines Italienne, sélectionnées et tranchées par nos soins OU Saumon fumé (+2€)
- Farandole de Crudités multicolores de saison 
- Sélection de Fromages affinés Italien & Salade Verte
- Pain artisanal & Vinaigrette individuelle

OPTIONS BUFFETS

+5 €

/personne

Avec apéritifs chauds



Focaccia Margherita

Focaccia Regina



Focaccia Capra e Miele

Chips & Gressin



Avec desserts

+5 €

/personne

Mini Tiramisù Café & amaretto

OU Nutella & speculoos

Mini Panna cotta aux fruits de saison

Mini éclairs & macarons



+5 €

/personne

Avec apéritifs froids

Mini soufflé du moment

Sucrine / Houmous / Tomate 

Brochette Saucisson / Comté / Olive

Chips & Gressin





FORMULE

Food Truck



Choisissez 2 ou 3 sauces parmi les suivantes :

2 SAUCES AU CHOIX

- Pâtes classique 13€/personne
- Pâtes fraîches 15€/personne

3 SAUCES AU CHOIX

- Pâtes classique 16€/personne
- Pâtes fraîches 18€/personne

Les pâtes dans la Meule

L'animation phare de Baffetti, préparée sous les yeux de vos invités !

- Préparation directement dans la meule pour une sauce onctueuse et parfumée
- Recette 100 % végétarienne
- Un plat à la fois spectaculaire, simple et délicieux
- Supplément possible : burrata, charcuterie, truffe fraîche...



Les Incontournables

1 Dans la Meule de Grana Padano

Crème infusée à la sauge & Parmesan

2 Bolognaise de Mamie

Tomate, Carotte, Oignon, Paleron de Boeuf

3 Carbonara

Crème, lardons de Pancetta, Poivre noir, Jaune d'Oeuf



Les Gourmandes +2€

4 3 Formaggi dans la Meule de Grana Padano

Crème Taleggio, Gorgonzola & Grana Padano

5 Ragù

Bolognaise avec chair à saucisse

6 Burrata

Sauce tomate maison, Burrata, Pignon de Pin, Basilic

7 Salmone

Crème Citron, Saumon frais, Echalotes, Estragon

8 Tartufo

Crème de truffe, Porchetta & Stracciatella à la truffe



La Prestige +3€



FORMULE

Food Truck (suite)



Complétez votre bar à pâte avec nos assortiments d'amuse-bouches maison.

Apéritif froid

+10 €
/personne

Assortiment prêt à déguster comprenant :

- Plateau de Charcuteries italiennes
- Oeuf Mimosa
- Brochette du moment
- Mini Soufflé du moment
- Mini Involtini - Speck & Chèvre
- Chips & Gressins



Pièces gourmandes en supplément :

Plateaux de 30 pièces (1 seule variété) - 90€

- Petit Burger César
- Coeur de Saumon, Sésame & Mascarpone citronné
- Pâtes farcies truffées & Champignons de Paris

Fromages

+4 €
/personne

Assortiment prêt à déguster comprenant :

- Gorgonzola à la cuillère
- Taleggio
- Gouda au Pesto



Fromages en supplément :

Chaque fromage est servi tranché sur un plateau, prêt à déguster

- Mini chèvre - 50€ les 60 pièces

Ajoutez +2€ par personne pour un des fromages ci-dessous :

- Brie de Meaux
- Camembert
- Camembert di Bufala
- Scamorza fumée
- Pecorino aux poivres
- Saint Nectaire AOP fermier

Ajoutez +3€ par personne pour un des fromages ci-dessous :

- Comté 26 mois
- Brie de Meaux à la Truffe noire
- Camembert di Bufala à la truffe
- Parmigiano Reggiano 30 mois

Ajoutez +5€ par personne pour un des fromages ci-dessous :

- Moliterno à la truffe



Apéritif chaud

+12 €
/personne

Assortiment réchauffer par nos soins comprenant :

- Focaccia Margherita
- Focaccia Capra e Miele
- Mozzarella Stick
- Petit Hot-Dog
- Petit Croque
- Chips & Gressins



Pièces gourmandes en supplément :

Environ 50 toasts par focaccia - 90€.

- 40 Petits CheeseBurger - 120€
- Focaccia Pistaccio
Mortadelle, Stracciatella, Crème de pistaches et pistaches
- Focaccia Regina
Porchetta, Champignons de Paris, Roquette
- Focaccia Gorgonzola
Porchetta, Gorgonzola, Noix
- Focaccia 4 Formaggi
Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Taleggio

Desserts

+5 €
/personne

Assortiment prêt à déguster comprenant :

- Mini Tiramisù Café & Amaretto OU Nutella & Speculoos
- Mini Panna Cotta aux fruits de saison
- Mini éclairs & macarons



Desserts en supplément :

- Mini Tiramisù Pistaches
- Mini Tiramisù Fruits de saison
- Tiramisù en format normal

