



PIETRO
& CO

Mariage 2024



Traiteur Italien
2 rue Boulegon, Aix-en-Provence
www.pietroandco.com

contact@pietroandco.com

04 88 05 62 48

Presentation

Fondé en 2013, Pietro & Co est à l'origine une trattoria italienne et évolue au fur et à mesure des années pour devenir un véritable traiteur italien alliant rigueur et qualité.

L'équipe jeune et dynamique saura rendre votre évènement à la hauteur de vos espérances en vous créant une prestation sur mesure.

Ayant déjà réalisé plusieurs dizaines de mariages, nous sommes aptes à nous adapter à chacune de vos envies.

Notre restaurant nous sert de laboratoire pour trouver les meilleurs producteurs italiens, essayer de nouvelles recettes de saison, pour vous proposer le meilleur pour votre mariage.

Mariage

Au fil des années, nous avons compris que chaque mariage est unique et que chacun doit se retrouver dans le sien.

Pour cela nous prenons le temps d'échanger avec vous afin de comprendre votre philosophie, vos envies et vous proposer une prestation qui répond à vos attentes.

Différentes formules s'offrent à vous et chacune d'elle est modulable selon vos attentes et différentes options vous sont proposées.

Notre offre mariage est proposée à partir de 75 personnes.



Formule food court

Prix 89€ TTC/ convive

Accueil

Citronade/ Eau concombre

Cocktail

Service au plateau

Bouchées salées au choix
(8pièces)

Brochette melon & prosciutto di Parma
Cuillère de caponata siciliana
Verrine Papa al pomodoro & stracciatella
Cicchetti ricotta & jambon à la truffe
Brochette tomate & mozzarella

Involtini zucchini & chèvre
Verrine de salade de poule
Involtini Bresaola & Ricotta menthe
Sablé Parmesan, Crème parmesan
Mini burger Coppa tapenade

Bar

Service des boissons

Repas

Animations Buffet

(4 animations au choix)

Salumeria Italiana

Mozzarella Bar

Gorgonzola à la cuillère

Focaccia

Pasta fresca

Ravioli al tartufo

Verdure

Découpe minute chiffonade Jambon de Parme (ou Jambon truffe)

Dégustation Mozzarella (Di bufala, fumée, stracciatella) & tomates anciennes

Dégustation d'une demi meule de gorgonzola crémeuse

Cuisson minute et dégustation de focaccia

Tagliatelle fraiche maison, sauce à la truffe servie dans une meule de Parmesan

Cuisson minute de ravioli frais maison à la truffe

Déclinaison d'antipasti de légumes (poivrons grillés, artichauts, courgettes, aubergines...)

Dolce

Service Buffet

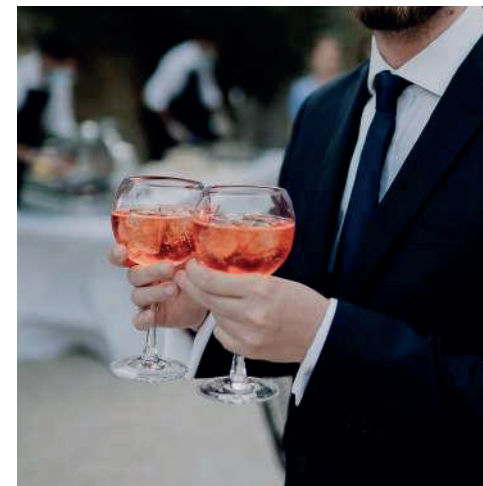
Bouchées sucrées au choix
(5 pièces)

Brochette de Fruits frais
Pavlova meringue framboise
Tartellete citron basilic
Cafe illy

Tiramisu della mamma
Panna cotta coulis abricot
Cannoli gianduja
Glace à l'italienne

Bar de nuit

Service des boissons



Formule plat a partager

Prix 95€ TTC/ convive

Accueil

Cocktail

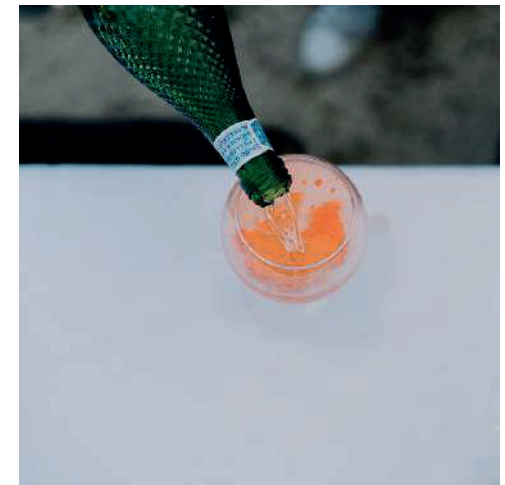
Service au plateau

Bouchées salées au choix
(8pièces)

Citronade/ Eau concombre

Brochette melon & prosciutto di Parma
Cuillère de caponata siciliana
Verrine Papa al pomodoro & stracciatella
Cicchetti ricotta & jambon à la truffe
Brochette tomate & mozzarella

Involtini zuchini & chèvre
Verrine de salade de poulpe
Involtini Bresaola & Ricotta menthe
Sablé Parmesan, Crème parmesan
Mini burger Coppa tapenade



Bar

Cocktail

Animations Buffet

(3 animations au choix)

Salumeria Italiana

Mozzarella Bar

Gorgonzola à la cuillère

Focaccia

Service des boissons

Découpe minute chiffonade Jambon de Parme (ou Jambon truffe)
Dégustation Mozzarella (Di bufala, fumée, stracciatella) & tomates anciennes
Dégustation d'une demi meule de gorgonzola crémeuse
Cuisson minute et dégustation de focaccia



Repas

Service en plat
à partager

Exemple de plat

Sauté de veau aux olives taggiasca & légumes roties
Lasagna Primavera (mortadelle/ pesto basilic/ ricotta/ scamorza)
Fusilli alla norma & stracciatella
Risotto verde agli asparagi



Dolce

Service Buffet

Bouchées sucrées au choix
(5 pièces)

Brochette de Fruits frais
Pavlova meringue framboise
Tartellete citron basilic
Cafe illy

Tiramisu della mamma
Panna cotta coulis abricot
Cannoli gianduja
Glace à l'italienne

Bar de nuit

Service des boissons

Formule service à l'assiette

Prix 104€ TTC/ convive

Accueil

Citronade/ Eau concombre

Cocktail

Service au plateau

Bouchées salées au choix
(8pièces)

Brochette melon & mozzarella di bufala
Cuillère de caponata siciliana
Verrine Papa al pomodoro
Cicchetti ricotta & jambon à la truffe

Involtini zucchini & chèvre
Bouchée d'arancini
Involtini Bresaola & Ricotta menthe
Sablé Parmesan, Crème parmesan

Bar

Service des boissons

Cocktail

Animations Buffet

(3 animations au choix)

Salumeria Italiana

Mozzarella Bar

Gorgonzola à la cuillère

Focaccia

Découpe minute chiffonade Jambon de Parme (ou Jambon truffe)

Dégustation Mozzarella (Di bufala, fumée, stracciatella) & tomates anciennes

Dégustation d'une demi meule de gorgonzola crémeuse

Cuisson minute et dégustation de focaccia

Repas

Service à
l'assiette

Exemple de plat

Risotto estival petits pois & fleurs de courgettes

Linguine al limone & rosmarino

Carosse d'aubergines a la parmigiana & roquette

Amour de saumon en papillote sur son lit de caponata

Dolce

Service Buffet

Bouchées sucrées au choix
(5 pièces)

Brochette de Fruits frais
Pavlova meringue framboise
Tartellete citron basilic
Cafe illy

Tiramisu della mamma
Panna cotta coulis abricot
Cannoli gianduja
Glace à l'italienne

Bar de nuit

Service des boissons



Boissons

10

Notre prestation comprend les boissons soft à l'apéritif (arranciata, limonata, jus, coco cola) ainsi que les eaux plates et gazeuses en bouteille tout au long du mariage.

Les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins (Aucun droit de bouchon)

Mobilier Vaisselle

Notre prestation comprend le mobilier, nappage et décoration des animations, la vaisselle jetable en pulpe pour le cocktail, les animations et les desserts.

Notre prestation ne comprend pas le mobilier du bar, les tables et chaises ni la vaisselle véritable (verrerie, assiettes, couverts...)

Deroule de la soiree

- 16h00 Arrivée invitées - Rafraichissement
- 18h00 - 20h00 Cocktail & Animations
- 21h00 Service du Repas
- 22h00 Buffet des desserts
- 23h00 Début de la soirée
- 02h00 Fin de service

Degustation

Nous serons ravis de vous accueillir au sein de notre restaurant pour vous faire découvrir notre cuisine, nos produits, et notre équipe.

Prix: 40€/ pers - 4 personnes max - déductible

