

# Noël Italien, Noël Provencal...



*Notre carte festive*

*Commandes jusqu'au 16 décembre  
jusqu'au 27 décembre pour le jour de l'an*

*Mamarazzi*

Spécialités Italiennes et Niçoises • Produits frais cuisinés maison

# les Classiques des Fêtes

- Saumon gravlax aux agrumes et à l'aneth. 80€/Kg
- Saumon fumé et betterave. 97€/Kg
- Foie gras maison. 145€/Kg
- Terrine signature du chef. 38€/Kg

## Entrées

- Velouté de légumes oubliés : 6€ pièce  
Éclats de noisettes du Piémont et filet d'huile de truffe.
- Tartare de gambas à l'orange sanguine et chips de socca : 8€ pièce  
Fraîcheur iodée et touche d'agrumes.
- Tartare de saumon à la sicilienne : 8,20€ pièce  
Orange, câpres, fenouil fin, huile d'olive & zeste d'agrumes.
- Saint-Jacques snackée en coquille : 12€ pièce  
Crème de prosecco, chips de pois chiche et éclats de saveurs.
- Duo de tartelettes gourmandes : 12€ pièce  
Tombée de poireaux & gambas au piment d'Espelette.
- Tartelettes de potimarron : 6€ pièce  
Crème légère, éclats de châtaignes et touche de sauge.
- Bouchées à la reine : 9,50€ pièce  
Veau, champignons, vin blanc, épices.
- Gambas flambées au pastis, pleurottes en cassolette : 12€ portion  
Un mariage parfumé et généreux.
- Tartare de loup aux agrumes et grenade : 9,20€ pièce  
Jeu de textures et de fraîcheur, tout en élégance.
- Champignons farcis à la ricotta truffée, brisures de noix : 7€ pièce  
Fondants et parfumés, parfaits en mise en bouche raffinée.
- Carpaccio de kaki et burrata : 5,20€ pièce  
Gressins dorés, huile de citron et douceur acidulée.

# Plats

- **Langoustes à l'armoricaine :** 128€/Kg\*  
Un grand classique revisité à la Mamma, relevé et gourmand.
- **Caille farcie à la truffe et aux marrons :** 20€ pièce\*  
Viande de cochon, Truffe, marrons, champignons forestiers, épices.  
Farce marinée au cognac.
- **Chapon farci à la truffe et aux marrons :** 200€ pièce\*  
4kg  
Viande de cochon, Truffe, marrons, champignons forestiers, épices.  
Farce marinée au cognac.
- **Pintade aux morilles :** 180€ pièce\*  
2,5-3Kg  
Sauce généreuse, champignons des bois et élégance de saison.
- **Risotto safrané au prosecco :** 53€/Kg  
Langoustines rôties et pistaches grillées.
- **Fregola sarda aux palourdes et artichauts poivrades :** 54€/Kg  
Bouillon safrané et parfum d'Italie.
- **Magret de canard poêlé, réduction de balsamique & figues :** 42€/Kg\*  
Polenta crémeuse à la sauge.
- **Lasagne aux champignons et truffes :** 36€/Kg  
Crèmeuse, parfumée et fondante, hommage à la forêt italienne.
- **Cannelloni de veau aux morilles et truffe :** 56€/Kg  
Un plat d'hiver noble et réconfortant.
- **Cannelloni de saumon et épinards, sauce à l'aneth :** 36€/Kg  
Mariage parfait entre terre et mer.
- **Cannelloni de courge, ricotta et champignons grillés :** 34€/Kg  
Version végétarienne et ensoleillée, rehaussée de parmesan affiné.
- **Ciambellone citron-ricotta :** 38€/Kg  
Couronne de pâte farcie au citron et à la ricotta.

\* Tous nos plats sont servis avec leurs accompagnements

# Mamarazzi



4 Rue Maurice Bokanowski,  
92600 Asnières-sur-Seine

Passez vos commandes au :

06 82 88 96 51

[www.mamarazzi-traiteur.fr](http://www.mamarazzi-traiteur.fr)



mamarazzi\_traiteur

