



Nous contacter au

06 30 73 38 92

saveurdidaileurs@gmail.com

9 rue la Fayette à Strasbourg

Les Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

L'excellence du fait maison

Les Pièces à cocktail :

L'art de recevoir avec des bouchées à l'italienne

Découvrez nos propositions



La Suggestion de Mayi

Un voyage sensoriel à travers l'Italie : l'alliance parfaite entre la finesse des produits nobles et l'élégance de bouchées artisanales, pour un vin d'honneur ensoleillé et inoubliable.

La Perle de mozzarella

Spiedini Parme & melon

Crostini Ricotta & Truffe

Tomate mozzarella revisitée

Pana cotta de chou fleur tomate

Carpaccio Roll

Verrine Peperonata & Chèvre

Bresaola sur Blinis

Arancini au Safran

Sushi à l'italienne

Mini Cannoli Pistache

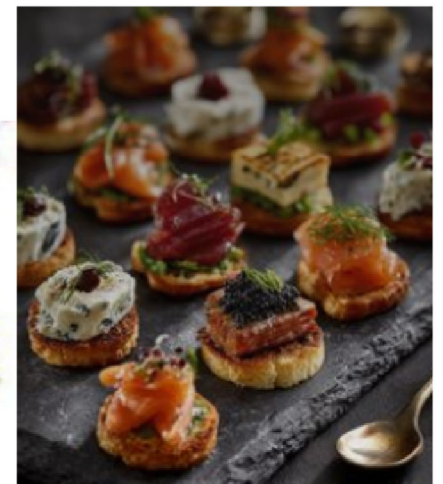
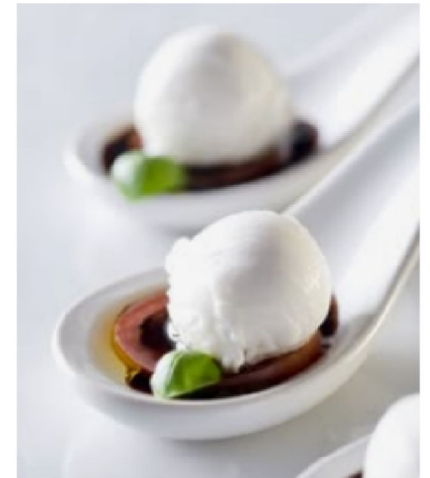
Verrine Tiramisu

Classico Spiedino di Panettone

Torta al Limone d'Amalfi

Budino al Caramello Salato

5 pièces : 7.65€TTC
7 pièces : 11.50€TTC
10 pièces : 16.39€TTC
12 pièces : 20.50€TTC
15 pièces : 27.36€TTC



Un cocktail à votre image :

Elaborez votre menu à la carte. Choisissez vos bouchées dans notre sélection et nous nous occupons du reste pour ravir vos convives



Les Incontournables (Froid)

Pièce	Détail des ingrédients	
Bocconcini Caprese	Mini bille de mozzarella di bufala, tomate cerise et basilic frais.	1,80 €
Bruschetta Classica	Pain grillé frotté à l'ail, concassée de tomates, huile d'olive extra vierge.	1,60 €
Involtini d'Aubergine	Fines tranches d'aubergines grillées roulées à la ricotta et pignons.	2,10 €
Prosciutto e Melone	Chiffonnade de jambon de Parme sur un cube de melon de saison.	2,20 €
Carpaccio de Bœuf en Cuillère	Fines tranches de bœuf, copeaux de Grana Padano, roquette et citron.	2,40 €
Verrine de Panna Cotta au Parmesan	Crème de parmesan onctueuse et crumble de noisettes salées.	2,50 €

Les Spécialités Chaudes (Fritti & Co)

Pièce	Détail des ingrédients	
Arancini al Telefono	Mini boulettes de riz frites farcies à la tomate et mozzarella fondante.	2,30 €
Polpette al Sugo	Boulettes de viande (bœuf/veau) mijotées dans une sauce tomate basilic.	2,00 €
Focaccia Maison	Carré de focaccia au romarin, fleur de sel et olives taggiasche.	1,50 €
Mini Calzone	Petit chausson garni de ricotta, épinards et parmesan.	2,20 €
Gamberi en croûte de Pancetta	Crevette sauvage rôtie entourée d'une fine tranche de pancetta croustillante.	2,80 €
Croquette de Risotto à la Truffe	Arancini raffiné parfumé à la truffe noire d'été.	2,90 €

Tartinables & Bouchées Gourmandes

Pièce	Détail des ingrédients	
Crostini au Gorgonzola & Miel	Pain croustillant, crème de bleu italien et cerneaux de noix.	1,90 €
Bresaola sur Blinis de Pois Chiche	Viande de bœuf séchée, crème de fromage frais au citron.	2,50 €
Verrine de Peperonata	Poivrons confits à l'aigre-doux et câpres de Pantelleria.	2,10 €
Fritto Misto de Légumes	Beignets légers (tempura) de courgettes et artichauts.	1,80 €



Les Sucrées : 1.75€TTC

Succombez à la tentation avec notre sélection de douceurs maison.

Tiramisu classique

Panna cotta framboise

Zuppa Inglese

Mousse Gianduja et Noisette

Budino au caramel salé



Les Pâtisseries de Tradition (Bouchées)

Ce nom souligne l'héritage et le savoir-faire pâtissier sans dévaluer le reste.

Dessert	Détails	Prix de Vente TTC
Mini Cannoli Siciliani	Tube croustillant, farce ricotta sucrée, pépites de chocolat.	2,90 €
Mini Sfogliatella	Feuilletage complexe en coquillage, garniture semoule/agrumes.	3,10 €
Zeppole di San Giuseppe	Chou aérien, crème pâtissière et cerise Amarena confite.	2,45 €
Bomboloni à la Crème	Mini beignet moelleux fait maison, fourré à la vanille.	2,10 €
Tartelette Citron d'Amalfi	Sablé pur beurre, crème de citron intense et zestes frais.	2,35 €



Les Petites Douceurs (Biscuits & Gâteaux)

Des formats secs ou moelleux, parfaits pour une dégustation nomade.

Dessert	Détails	Prix de Vente TTC
Baci di Dama	Biscuits sablés à la noisette soudés par du chocolat noir.	1,55 €
Amaretti Moelleux	Macaron à l'amande amère (naturellement sans gluten).	1,45 €
Carré de Torta Caprese	Gâteau intense chocolat et amande (recette traditionnelle).	2,00 €
Cantucci & Pipette de Vin	Biscuit croquant à l'amande et sa pipette de vin liquoreux.	2,75 €
Salami de Chocolat	Tranche de chocolat noir, éclats de biscuits et noisettes.	1,65 €



Sfumature d'Autore (Compositions Spéciales)

Dessert	Détails	Prix de Vente TTC
Pizzetta Dolce	Pâte fine, crème gianduja et pignons de pin torréfiés.	1,90 €
Tartufi al Limoncello	Chocolat blanc et infusion de liqueur de citron.	1,75 €
Spiedino di Panettone	Cube de Panettone toasté et fraîcheur de fraise.	1,85 €
Mini Crostata di Albicocche	Pâte sablée artisanale et confiture d'abricots.	1,75 €
Panna Cotta allo Zenzero	Infusion subtile de gingembre frais, équilibre et vivacité.	2,10 €

