SAPORE DI MIMI

PARIS

EVENT CATERING

MENUS & EVENTS

FOOD EXPERIENCE · 2026

BUFFETS COCKTAILS EVENTS

MENU

PRANZO

UNIQUEMENT DÉJEUNER

ANTIPASTO A CONDIVIDERE

Grande Burrata

Pappa al pomodoro

1 pour 4

OU

Arancini alla mozzarella e pomodoro

Salsa al pesto di basilico

1 par personne · (v)

PRIMO

Pizza Margherita

Sauce tomate, fior di latte, basilic frais

OU

Pizza Napoli

Sauce tomate, tomate datterino, anchois, origan, ail

DOLCE

Tiramisù



FOOD EXPERIENCE

FAIT MAISON.
GÉNÉREUX.
À PARTAGER.

MENU

SERVIZIO UNICO

Une expérience pensée pour partager plusieurs créations autour de la table.

Proposition adaptée au format de l'événement, au nombre d'invités et à la saison.

ANTIPASTO A CONDIVIDERE

Grande Burratina
Pappa al pomodoro

1 pour 4

Arancini alla mozzarella e pomodoro
Salsa al pesto di basilico

1 par personne · (v)

Crudo de thon rouge
Ricotta de bufala et fraise

PRIMO

Pizza Un Peu Mais Pas Beaucoup
Sauce datterino, fior di latte, spianata, stracciatella, confiture de piment, oignons rouges

Pizza La Main Verte
Pesto de courgettes, fior di latte, courgettes de Nice marinées, ricotta, salsa coco verde

Pizza Tartufo
Crème de champignons, fior di latte, truffes

Équivaut à 2 pièces

DOLCE

Tiramisù Classico

OU

Mousse au chocolat

EVENT

PIÈCES COCKTAIL

01
Carpaccio de bœuf

02
Crème d'avocat
Tartare de thon

03
Sucrine Caesar
Guanciale & parmesan

04
Toast Tarama
Poutargue

05
Toast Formaggio
'Nduja

06
Arancini
'Nduja, scamorza fumée, ricotta salata

07
Vitello Tonnato
Câpres frites

08
Velouté de courgettes
Émulsion coco, persil

09
Calamars frits
Sauce tartare basilic

10
Mini Panini
Bresaola, ricotta, pesto

11
Mini Panini
Mozzarella, légumes grillés

12
Mini Panini
Jambon blanc, gorgonzola

EVENT

PIZZA & DOLCI

13

Pizza Margherita

San Marzano D.O.P., fior di latte, basilic

14

Pizza Pesto

Pesto basilic, aubergines frites, tomate datterino, ricotta noire, fior di latte, pistache

15

Pizza Champignons

Sauce tomate, fior di latte, champignons, cébette

16

Pizza Tartufo

Crème de champignons, fior di latte, truffes

Équivaut à 2 pièces

17

Pizza tomate jaune

DOLCI

01

Tiramisù

02

Tartelette aux fruits rouges

03

Tartelette citron

04

Mousse au chocolat

SERVIZIO

TUTTA LA NOTTE

ANTIPASTO

Carpaccio de bœuf
Câpres, mayo pimentée

OU

Crudo de thon rouge
Ricotta de bufala et fraise

OU

Vitello Tonnato
Câpres frites

PRIMO

Pizza Atchik
Fior di latte, guanciale piquante, confiture de citron, pecorino

Pizza La Main Verte
Pesto de courgettes, fior di latte, courgettes de Nice marinées, ricotta, salsa coco verde

Pizza Gigi
Gorgonzola, figue, Provolone del Monaco, tomate à l'ancienne, taralli piquant, crémeux de figue au gingembre

DOLCE

Tiramisù

OU

Mousse au chocolat

OU

Pizza Nocciolata



SAPORE DI MIMI

FOOD.
EVENTS.
EXPERIENCE.

DA BERE

BOISSONS & ACCORDS

Formules boissons pensées pour accompagner les événements Sapore Di Mimi.

Base indicative : 1 bouteille pour 3 personnes, soit environ 2 verres par personne.

01

FORMULE

ESSENZIALE

Sélection de vins italiens

Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Vin orange

16 € / PERSONNE

02

FORMULE

SELEZIONE

Sélection supérieure de vins

Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Vin orange

25 € / PERSONNE

03

FORMULE

PROSECCO

Coupe de Prosecco à l'arrivée + sélection de vins

Prosecco
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Vin orange

26 € / PERSONNE

04

FORMULE

FESTA

Champagne ou cocktail à l'arrivée + sélection de vins

Champagne ou cocktail
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Vin orange

32 € / PERSONNE

DA BERE

PREMIUM

Une sélection pensée pour les événements qui souhaitent aller plus loin dans l'expérience.

À L'ARRIVÉE

Coupe de Champagne ou cocktail

À TABLE

Sélection premium de vins italiens

SÉLECTION

Blanc
Rouge
Rosé
Orange

FORMULE

42 €

PAR PERSONNE

NOTE

Les références de vins peuvent évoluer selon les saisons, les disponibilités et le format de l'événement.

SAPORE DI MIMI

EVENT CATERING

LET'S CREATE SOMETHING.

Paris +33 6 09 95 24 58 Sapore Di Mimi