

BUFFET SNACKING CHIC AUTUNNO INVERNO E CONFIGURAZIONI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

## BUFFET SNACKING CHIC AUTUNNO INVERNO CONFIGURAZIONI PER PRIVATI E AZIENDE

Johann Desnoues  
CHEF A DOMICILIO  
**lacenaperfetta.com**

**Un autentico e delizioso privilegio**



**GRAZIE PER AVER SCARICATO QUESTO PDF  
E BENVENUTO NEL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO  
PIÙ LONGEVO DI LOMBARDIA.**

BUFFET SNACKING CHIC AUTUNNO INVERNO E CONFIGURAZIONI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE  
DALLO CHEF A DOMICILIO FRANCO-ITALIANO  
PROFESSIONISTA E REFERENZIATO CHE DAL 2007  
CUCINA DIRETTAMENTE A CASA TUA,  
IN UNA LOCATION SCELTA DA TE O NELLA TUA AZIENDA.**

**SCOPRI UNA CUCINA STAGIONALE DI ALTA QUALITÀ  
SALUTARE, TRADIZIONALE O RIVISITATA  
NELLO STILE BISTROT CONTEMPORANEO  
PER CLIENTI ESIGENTI E BUONGUSTAI.**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO ADATTO PER:  
RICORRENZE DI FAMIGLIA, FESTA TRA AMICI,  
COMPLEANNI, COMUNIONI, BATTESIMI  
MATRIMONI, INAUGURAZIONI CASA E NEGOZI  
BUFFET, PRANZI, CENE, BRUNCH, SLUNCH.**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO**

**DISPONIBILE 7/7 365/365**

**Milano Monza Brianza Bergamo Varese  
Lecco Como Alto lago di Como Val d'Intelvi  
Lago di Lugano/Italia Valtellina Valchiavenna  
Lago d'Iseo Brescia Lago di Garda sud  
Lago Maggiore Lago d'Orta**



## **ALTERNATIVE AL BUFFET CLASSICO**

### **Snacking Chic**

**Proponiamo il buffet snacking chic  
con piatti sempre gustosi, colorati e originali.**



**Ideale per una festa a casa o in azienda.  
Festa di laurea, festa tra amici, compleanno,  
riunione di famiglia o di lavoro, battesimo,  
matrimonio, addio al nubilato/celibato, comunione,  
inaugurazione casa, showroom, ecc.**



**Puoi chiedere una configurazione personalizzata,  
in questo caso, il prezzo indicato non è valido.  
Ti manderemo un preventivo senza impegno.**



**Dal 2007, il nostro servizio di Personal Chef / Chef a Domicilio  
propone buffet colorati e di qualità ad un ottimo  
rapporto qualità/prezzo.**



**L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante**

**Grazie alla nostra competenza decennale siamo in grado di offrirvi tutto l'anno 7/7 diversi stili di buffet in piedi o a tavola.**

**Il pesce è comprato dal nostro pescivendolo di fiducia.  
La carne è comprata dal nostro macellaio  
e/o aziende agricole locali in Valtellina.**

**Possibilità di supplemento prezzo per la trasferta per alcune destinazioni e possibilità di supplemento per il personale di sala o cucina sopra un certo numero di persone.  
Chiedeteci un preventivo senza impegno.**

**Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet seduto o un buffet in piedi. Certe ricette sono realizzate in modo di non aver bisogno del coltello.**

- PIATTI VEGETARIANI • PIATTI A BASE DI CARNE
- PIATTI A BASE DI PESCE O/E CROSTACEI
- • PIATTI MARE & MONTI

**Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze**, non esitate a dircelo adatteremo le ricette alle vostre esigenze.**



**L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante**

**Per motivi di sicurezza alimentare e igiene, sarà lo chef a valutare se il cibo rimanente potrà o non essere conservato dal cliente.**

### **I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI**

- **Tagliere di salumi artigianali del nostro macellaio e aziende agricole locali in Valtellina**
- **Tagliere di formaggi delle aziende agricole locali in Valtellina**
- **Tagliere di salumi artigianali del nostro macellaio e formaggi delle aziende agricole in Valtellina**

### **HUMMUS (FFF)**

- **Hummus ceci/carote alla Mediterranea**
- **Hummus fagioli cannellini/zucca, guancialetto croccante, dressing al gorgonzola piccante**

### **SANDWICHES (VFF)**

- **Mini croque monsieur "Gourmet"**
- • **Duetto di tramezzini (libera interpretazione dello chef)**

## **MINI HAMBURGER (VFF)**

- **Hamburger classico USA: manzo/bacon**  
•
- **Hamburger nordico al salmone/gamberi**  
•
- **Hamburger indiano: maiale/gamberi alle spezie tandoori masala**

## **LE INSALATE**

**Solo con ingredienti accuratamente selezionati**

- **INSALATA AL FARRO**

**Indivia belga, patate, mele, sedano bianco, crottin di capra, anatra**  
•

- **INSALATA DI POLLO**

**Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate  
Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive**  
•

- **INSALATA "WALDORF SALAD"**

**Sedano rapa, mela, noci, uva, salsa yogurt/maionese**  
•

- **INSALATA ASIATICA**

**Riso, pancetta di maiale laccata e grigliata, omelette, pan di zucchero  
Germogli di soia, cetriolo fresco, coriandolo, sesamo**  
•

- **CAESAR SALAD XL**

**Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova**  
•

- **CAESAR SALAD XXL**

**Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano  
Uova, pollo, acciughe, pancetta**  
•

- **INSALATA COLESLAW**

**La famosa insalata americana" a modo mio (cavoli crudi)**

**Le configurazioni e i prezzi del snacking chic  
si trovano in fondo alla pagina.**

### **UOVA DI GALLINE VALTELLINESE (FFF)**

- **Uova alla russa: delicata mousse di uova  
con paprica, senape, capperi, cetriolo**  
•
- **Uova alla russa con salmone marinato “Gravlax”**  
•
- **Uova alla russa con salmone affumicato artigianalmente**

### **CARPACCI & SALPICON**

- **Carpaccio di bresaola del nostro macellaio,  
rucola, grana padano, maionese di zucca**  
•
- **Carpaccio di roastbeef,  
purea di topinambur, capperi essiccati e misticanza**  
•
- **Salpicon di lingua di manzo  
lenticchie biologiche alla contadina, salsa verde**



**L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante**

### **INSALATA BELGA COTTA/CRUDA (FFF)**

- **Indivia belga, gorgonzola di grotta e piccante, noci, pere al miele di castagno**
- **Indivia belga, formaggio fresco di capra, chutney carote/fichi**
- **Indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape**

### **TERRINE**

- **Terrina di paté di quaglia al whisky**
- **Sformatino merluzzo/salmone, salsa ai gamberetti**

### **FOCACCE (VFF)**

- **Prosciutto cotto e casera Dop "084" la Fiorida**
- **Focaccia francese: pissaladiera alla nizzarda, acciughe, cipolla "confit" e olive taggiasche**

**Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze**, non esitate a dircelo adatteremo le ricette alle vostre esigenze.**



### **POLPETTINE (FFF)**

- **Polpette di manzo, salsa tartara**
- **Polpettine di maiale, salsa agrodolce**
- **Tipiche polpettine milanese: i veri mondeghili**

### **CROCCHETTE**

- **Crocchette di riso vegetariane: olive, peperoni e radicchio**
- **Crocchette di riso con trita di carne di manzo, funghi e formaggio**
- **Crocchette di riso alla trota grigliata, salsina nordica alla senape**

### **MINI TORTA SALATA FRANCESE**

- **La famosa quiche Lorraine**
- **La quiche al salmone grigliato**
- **La quiche vegetariana alle verdure di stagione**

### **INSALATE DI CEREALI (FFF)**

- **Farro biologico**  
**uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, rosmarino, prezzemolo**
- **Riso ribe**  
**alla cantonese: piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo**
- **Cous cous integrale biologico**  
**zafferano e curcuma, piselli, carote, zucchine, menta**

## ZUPP' & CO

- **Vellutata di pollo ai funghi**
- **Crema di carote al sapore di arancia**

## RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

- **Risotto zucca e fontina, mix di funghi trifolati**
- **Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di tonno**  
*(piatto storico)*
- **Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano**  
*(piatto storico)*

## PASTA MARTELLI. TOSCANA

- **Maccheroni all'amatriciana**
- **Maccheroni, al ragù di pesce**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**
- **Maccheroni, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone km0**
- **Maccheroni al ragù toscano**  
*(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)*

## **DESSERT**

**Morbidone al cioccolato ispirato dal brownie**

•

**Cheesecake senza cottura, coulis di frutti di bosco**

•

**Torta di carota, crema di mascarpone**

•

**Tartara d'ananas al maraschino**

•

**Insalata di frutta, menta e zenzero**

•

**Mousse al cioccolato bianco, coulis al frutto della passione**

•

**Tirami-sù al limone, snack di pistacchi e amaretti**

•

**Crema cotta al limone biologico, brisures di brutti ma buoni**

•

**Mini foresta nera a modo mio**

•

**Tarte Tatin alle mele caramellate**

•

**Mousse al cioccolato fondente, cupetà valtellinese**

## **CONFIGURAZIONI E PREZZI**

### **SNACKING CHIC 1**

**MINIMO 20 PERSONE**

**7 scelte nel nostro elenco: 38 € a persona.**

**Per tutte le configurazioni del finger food, la quantità servita è uguale ad un menù copioso composto da: un antipasto, un secondo e un dolce.**

### **SNACKING CHIC 2**

**MINIMO 20 PERSONE**

**6 scelte nel nostro elenco: 35 € a persona.**

### **SNACKING CHIC 3**

**MINIMO 20 PERSONE**

**5 scelte nel nostro elenco: 30 € a persona.**



### **IL PREZZO INCLUDE**

**Spesa per la preparazione dei piatti**

**Prestazione dello chef • Riordino e pulizia della cucina**

**Il servizio fino ad un certo numero di persone  
(chiedeteci un preventivo senza impegno).**

### **FORNIAMO GRATUITAMENTE**

**(Fino ad un certo numero di persone, chiedeteci).**

**Piatti, Bicchieri, Tovaglia, Tovaglioli, Posate**

### **IL PREZZO NON INCLUDE**

**Eventuale trasferta**

**Vino su richiesta**

**Acqua e Bibite su richiesta**

**Addobbo floreale per la tavola su richiesta**

**Al vostro servizio,**

**Johann Desnoues**

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30**

**M informazioni@lacenaperfetta.com**