

# IN TEN SO

*luxury italian food*



# CATERING

SERVICE TRAITEUR ITALIEN

HIGH QUALITY

MADE IN ITALY

INTENSO GROUP  
CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15  
1228 PLAN LES OUATES  
GENEVA-SWITZERLAND

[p.abegg@intensoitalianfood.ch](mailto:p.abegg@intensoitalianfood.ch)  
Tel : +41.76.442.34.39  
[chefexecutif@intensoitalianfood.ch](mailto:chefexecutif@intensoitalianfood.ch)  
Tel : +41.78.224.46.64  
Siège : +41 22 342 43 55

IN  
TEN  
SO

*Luxury Italian Food*



---

## L'ART DU BANQUET À L'ITALIENNE SIGNÉ INTENSO

Qu'il s'agisse d'un dîner de gala, d'un mariage, d'un lancement de produit ou d'une réception d'entreprise, Intenso transforme chaque événement en un moment d'exception, à la hauteur de vos ambitions.

### NOTRE HISTOIRE

Fondé par Antonio Thomas Saurino, entrepreneur originaire de la Côte Amalfitaine, le groupe Intenso puise dans la richesse des traditions italiennes pour créer des expériences gastronomiques uniques en Suisse.

### UNE SIGNATURE CULINAIRE RAFFINÉE

Portée par le chef exécutif Ciro Guarino, notre cuisine réinterprète avec élégance les grands classiques italiens. Chaque menu est conçu sur mesure, avec des produits d'exception sélectionnés auprès des meilleurs artisans de la botte.

### PRÉSENCE EN SUISSE ROMANDE ET ALÉMANIQUE 🇨🇭

Nos services s'adaptent à tous vos lieux de réception, avec une expertise reconnue à Genève, Crans-Montana, Verbier, Lausanne et Zürich. Nous proposons nos prestations traiteur de 10 à 1000 couverts.

### ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

Lamborghini, Maserati, Brunello Cucinelli, Paneraï,  
Louis Vuiton, Christie's, Richemond, Trafigura ...

---

ANTONIO THOMAS SAURINO  
CEO AND FOUNDER INTENSO GROUP

# APÉRITIF & COCKTAIL

## APÉRITIF ITALIEN

---

35 CHF/PERS.

6 PIÈCES AU CHOIX PAR PERSONNE

Olives

Taralli artisanaux des Pouilles

Salsiccia passita de Modène

Parmigiano Reggiano DOP 24 mois

Focaccia maison aux légumes grillés

Panier croquant crème d'avocat et tomates datterino

Canapé au jambon de Parme DOP 18 mois

Mini tramezzino au saumon fumé

### BOISSONS INCLUSES

Eaux plates et gazeuses

Jus de fruits et soft-drinks

## COCKTAIL SIGNATURE

---

55 CHF/PERS.

8 PIÈCES AU CHOIX PAR PERSONNE

Verrine de tartare de thon à la sicilienne

Verrine de vitello tonnato

Brochette de melon et jambon de Parme DOP 18 mois

Verrine de gaspacho aux tomates du Piennolo du Vésuve

Focaccia maison farcie à la bresaola IGP & Parmigiano Reggiano DOP 24 mois

Focaccia au jambon de Parme DOP 18 mois

Roquette et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois

Canapé au jambon de parme DOP 18 mois

Mini tramezzino au saumon fumé

Verrine de burrata d'Andria et tomates datterino

Verrine de Tiramisù traditionnel

Brochette de fruits rouges

Verrine de fruits de saison

Tartelette crème pâtissière, suprêmes d'orange et pistaches de Bronte DOP

### BOISSONS INCLUSES

Eaux plates et gazeuses

Jus de fruits et soft-drinks

Vin blanc tradition

Vin rouge tradition



COCKTAIL PRESTIGE

---

75 CHF/PERS.  
10 PIÈCES PAR PERSONNE

**Entrées au choix :**

Verrine de cocktail de crevettes  
Dôme de foie gras, gelée de vinaigre balsamique de Modem IGP et noisettes du Piémont IGP  
Canapé sans gluten à la crème d'avocat et tomates séchées  
Mini tartelette au tartare de boeuf à la truffe noire du Piémont  
Mini tartelette au tartare de crevettes rouges, avocat et suprêmes d'orange  
Panier croquant à la crème de pomme de terre et caviar Oscietra  
Panier croquant à la crème de thon et anchois de Cetara AOP  
Verrine de salade de poulpe de la Méditerranée  
Verrine de ceviche de bar  
Verrine de panzanella toscana  
Brochette de jambon de Parme DOP 18 mois et perles de melon  
Brochette de perles de mozzarella de bufflone et tomates datterino  
Brochette de mortadelle de Bologne IGP et pecorino romano DOP  
Verrine de carpaccio de saint-Jacques, fruits de la passion et menthe

**Plats Live cooking au choix :** (un seul plat)

Risotto flambé dans la demi-meule de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois au citron d'Amalfi  
ou  
Calamarata aux asperges et citron d'Amalfi  
ou  
Risotto à la courge et amaretti  
Ou  
Paccheri aux tomates du Piennolo du Vésuve

**Desserts au choix :**

Brochette de fruits rouges  
Verrine de fruits de saison  
Babà traditionnel de Naples au rhum jamaïcain  
Cheesecake en robe chocolat blanc  
Tartelette framboise feuille d'or

**FORFAIT BOISSONS INCLUS**

Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits et soft-drinks

Aperitif : Prosecco ou Champagne (+15 CHF)  
Vin blanc : Gavi di Gavi - Marchese Carlo Spinola  
Vin rouge : Le Volte dell'Ornellaia



MENU GOURMAND

---

75 CHF/PERS.

**Entrées au choix :**

Parmigiana d'aubergines à la partenopea  
Mozzarella de Bufflonne, jambon de Parme DOP 18 mois  
Ceviche d'espadon et panzanella toscana  
Gaspacho traditionnel

**Plats au choix :**

Raviolis aux tomates du Piennolo du Vésuve DOP & basilic  
Risotto au citron d'Amalfi  
Orecchiette aux crevettes, roquette et citron vert  
Escalope de volaille à la milanaise, légumes de saison  
Filet de saumon cuit à l'unilatéral, légumes de saison

**Desserts au choix :**

Tiramisù traditionnel  
Tartelette de fruits de saison  
Fragolata  
Panna cotta aux fruits rouges

**Café, thé ou tisane**



## MENU CLASSICO

---

90 CHF/PERS.

### Entrées au choix :

Tonno-Vitellato au thon de la Côte d'Amalfi  
Tartare de thon à la sicilienne  
Parmigiana d'aubergines à la partenopea  
Burrata artisanale d'Andria DOP et tomates datterino

### Plats au choix :

Camarata aux asperges (saison)  
Paccheri au mi-cuit de thon et bottarga  
Filet de bar grillé et légumes de saison  
Escalope de veau au citron d'Amalfi et risotto au safran

### Desserts au choix :

Babà traditionnel au rhum jamaïcain  
Dolce di Amalfi et crème au citron Sal de Riso  
Caprese au chocolat  
Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière

Café - thé ou tisane



MENU PRESTIGE

---

115 CHF/PERS.

**Amuse-bouche du Chef**

**Entrées au choix :**

Crevettes rouges de Mazara del Vallo marinées aux agrumes, crème d'avocat sicilien, suprêmes d'orange et bottarga de thon rouge

Tonno Vitellato, thon rouge méditerranéen, mayonnaise aux anchois de Cetara, crumble de câpres de Pantelleria, sauce veau et yuzu

Dôme de foie gras, vinaigre balsamique de Modem IGP, noisettes du Piémont IGP

**Plats au choix :**

Filet de bœuf façon Rossini cuit à basse température, millefeuille de pommes de terre et champignons sauvages, purée d'épinards, sauce au foie gras et truffe noire du Piémont

Risotto au homard bleu, caviar Oscietra, jus court

Escalope de veau au citron, déclinaison de légumes de saison

**Desserts au choix :**

Delizia au Citron d'Amalfi

Tarte à la ricotta et aux poires de *Sal de Riso*, sauce au chocolat

Déclinaison de chocolats et fruits rouges

**Café, thé ou tisane**



# FORFAIT BOISSONS APÉRITIF OU FORFAIT DÎNER

## FORFAIT CLASSICO

10 CHF/PERS.

Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits et soft-drinks

## FORFAIT RISERVA

30 CHF/PERS.

Prosecco ou Spritz  
Vin blanc tradition - vin rouge tradition  
Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits et soft-drinks

## FORFAIT GRAN SELEZIONE

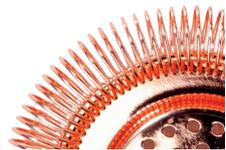
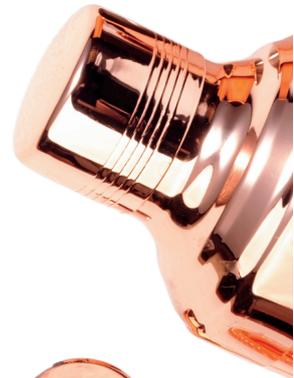
35 CHF/PERS.

Prosecco ou Spritz  
Vin blanc : Gavi di Gavi - Marchese Carlo Spinola  
Vin rouge : Le Volte dell'Ornellaia  
Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits et soft-drinks

## FORFAIT IMPERIALE

40 CHF/PERS.

Champagne et Cocktails  
Grand vin Prestige italien blanc  
Grand vin Prestige italien rouge  
Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits et soft-drinks



# Informations Générales

SERVICE TRAITEUR ITALIEN

## MATÉRIEL, SERVICE & TRANSPORT

NOUS ELABORONS EN FONCTION DE VOTRE ÉVÈNEMENT,  
DU LIEU, DE VOS BESOINS UN DEVIS SUR MESURE :

### **Fourniture de matériel adapté à l'événement:**

Nappages, serviettes, verreries, assiettes et couverts : CHF 10.- / pers.

Service et Personnel : 300 CHF / chef et 50 CHF / serveur / heure

Personnel au delà de minuit : 65 CHF / serveur / heure

Livraison : 150 CHF (aller-retour / 20 Km de Genève)

### **En supplément :**

#### **Mobilier événementiel :**

- Tables hautes / basses, mange-debout, banquettes, tabourets, salons lounge

#### **Structures & installations :**

- Tentes, chapiteaux, parasols, tonnelles, chauffages extérieurs, planchers

#### **Éclairage & ambiance - Décoration :**

- Housses de chaises, nappage spécifique ou décoration
- Luminaires d'ambiance, guirlandes LED, bougies, spots pour buffets ou bars

#### **Buffets & présentoirs spécifiques :**

- Présentoirs à desserts, supports à pièces cocktail, chariots à thème (fromage, café, glaces, etc.)

#### **Bars éphémères :**

- Bars à thème (bar à cocktails, bar à champagne, bar à huîtres, bar à jus/smoothies, etc.)

#### **Matériel technique :**

- Sonorisation, micros, musique d'ambiance, écrans pour projections, supports de signalétique

#### **Matériel de service spécifique :**

- Ustensiles de découpe (jambon ...), fontaines à boissons



IN  
TEN  
SO

*luxury italian food*

CATERING

SERVICE TRAITEUR ITALIEN

HIGH QUALITY

MADE IN ITALY



INTENSO GROUP  
CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15  
1228 PLAN LES OUATES  
GENEVA-SWITZERLAND

[p.abegg@intensoitalianfood.ch](mailto:p.abegg@intensoitalianfood.ch)  
Tel : +41.76.442.34.39  
[chefexecutif@intensoitalianfood.ch](mailto:chefexecutif@intensoitalianfood.ch)  
Tel : +41.78.224.46.64  
Siège : +41 22 342 43 55