



IN
TEN
SO

luxury italien food

CATERING

SERVICE TRAITEUR ITALIEN

INTENSO Group
Chemin du Pré-Fleuri 15, 1228 Plan-les-Ouates
Geneva, Switzerland
intensoitalianfood.ch

event@intensoitalianfood.ch

+41 78 353 51 31

chefexecutif@intensoitalianfood.ch

+41 78 224 46 64

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 en 2018 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.

IN TEN SO

luxury italien food

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 & 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 font confiance

Lamborghini, Maserati, Prada, Brunello Cucinelli, Panerai, Louis Vuitton, Christie's, Richemont, Trafigura ...



* Suggestions du chef, personnalisables à souhait

Salé

- Verrine de tartare de thon à la sicilienne
- Verrine de tartare de saumon aux agrumes
- Verrine de salade de pommes de terre
- Verrine de caponata sicilienne
- Verrine de mi-cuit de thon avec sa sauce thaï et ses oignons rouges caramélisés
- Verrine de cocktail de crevettes
- Verrine de Vitello tonnato
- Verrine de tartare et légumes grillés
- Verrine de salade de poulpe de Méditerranée
- Verrine de ceviche de bar
- Verrine de panzanella toscana
- Verrine de burrata d'Andria AOP et tomates datterino
- Verrine de carpaccio de Saint-Jacques, fruits de la passion et menthe

VERRINES

- Verrine de Tiramisù traditionnel
- Verrine de fruits de saison
- Verrine de Babà au rhum traditionnel de Naples
- Verrine de panna cotta

- Brochette de perles de mozzarella de bufflone et tomates datterino
- Brochette de légumes grillés
- Brochette de mortadelle de Bologne IGP et pecorino romano DOP
- Brochette de bresaola farcie à la ricotta
- Focaccia aux courgettes grillées et fromage de chèvre
- Focaccia de bresaola avec roquette et parmesan
- Focaccia au jambon de Parme DOP 18 mois et burrata
- Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois
- Taralli artisanaux des Pouilles
- Olives vertes de Sicile
- Mini tramezzini au saumon fumé
- Mini tramezzini à la crème de thon et anchois
- Salsiccia passita
- Panier croquant à la crème d'avocat et tomates datterino
- Mini tartelette au tartare de boeuf à la truffe noire du Piémont
- Dôme de foie gras, gelée de vinaigre balsamique de Modem IGP et noisettes du Piémont IGP

FINGER FOOD

- Tartelette à la crème pâtissière, suprêmes d'orange et pistaches de Bronte DOP
- Tartelette au chocolat et à la noisette du Piémont
- Tartelette à la crème pâtissière et aux framboises
- Brochette de fruits rouges
- Bouchées de caprese au citron D'Amalfi
- Dolce di Amalfi et crème au citron *Sal de Riso*



Le Cocktail

Salé

Burrata & datterini



Mozzarella & datterino



Cocktail de crevettes



Dôme de Foie gras



Vitello tonnato



Tartare de boeuf à la truffe



Jambon de parme



Crème d'avocat & datterino



Sucré

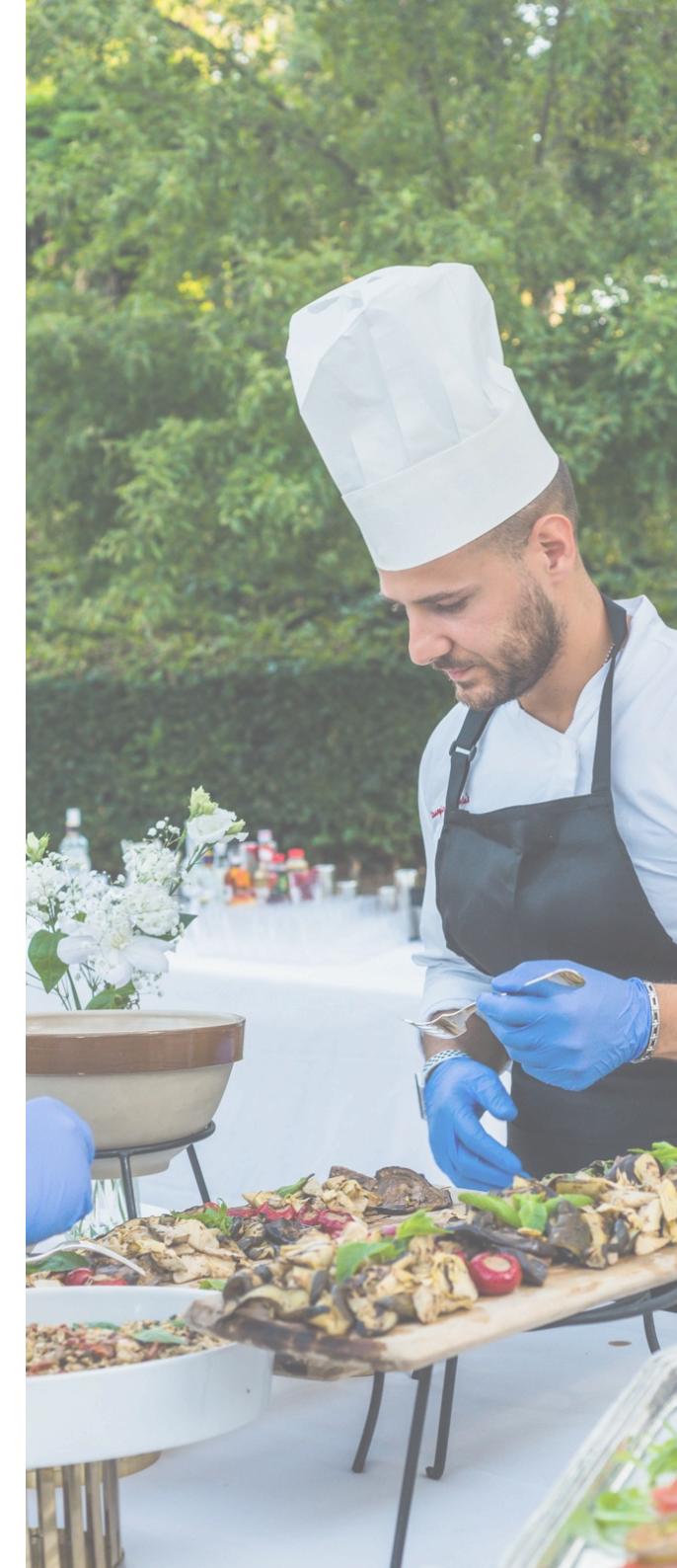
Tiramisu



Panna cotta



Dolce di Amalfi



IN TEN SO *Le Dîner*

MENU GOURMAND

ENTRÉES AU CHOIX

- Parmigiana d'aubergines à la partenopea
- Mozzarella de Bufflonne, jambon de Parme DOP 18 mois
- Ceviche d'espodon et panzanella toscana
- Soupe de courge aux éclats de châtaigne parfumée au thym

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

MENU PRESTIGE

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 POUR LES 3 MENUS

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

MENU CLASSICO

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



* Suggestions du chef, personnalisables à souhait

- 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

SELON ARRIVAGE, SAISON



: vegetarian



: no gluten



: no lactose

OPTIONNEL

IN TEN SO *Les Boissons*

* Suggestions personnalisables à souhait

Vins & Champagne

- Prosecco
- Champagne Laurent Perrier
- Vin blanc : Fiano di Avellino Terredora DOCG
- Vin rouge : Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT

Cocktails & Digestifs

- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Hugo Spritz
- Negroni
- Americano
- Bellini
- Rossini
- Garibaldi
- Limoncello
- Amaretto



Soft Drinks

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Jus d'orange
- Coca-Cola & Coca-Cola zero
- Cocktails sans alcool



* Suggestions personnalisables à souhait

MOZZARELLA LIVE

- Démonstration de filage à chaud de la mozzarella : **MOZZATURA**



APERITIF & VINS

- Atelier accords mets & vins
- Bar à Spritz & Negroni minute

ATELIER PIZZA

- Atelier participatif animé par un pizzaiolo
- Choix d'ingrédients premium : San marzano, bufala, ...
- Cuisson minute sur four mobile ou pierre chauffée

LIVE COOKING

- Pâtes ou **Risotto flambé** dans la demi-meule de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois
- Plat saisonnier



BAR PASTA FRESCA

- Démonstration à la main ou à la machine traditionnelle de **pâtes fraîches**



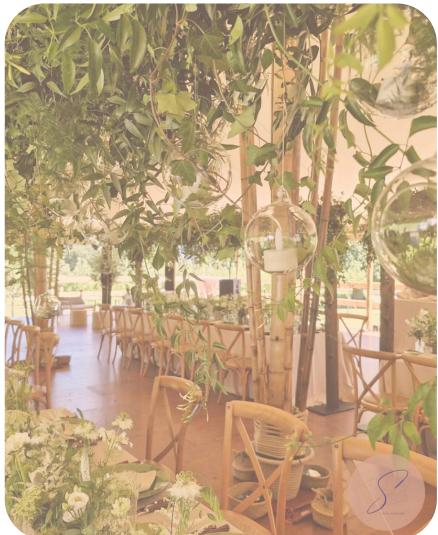
DOLCE VITA

- Atelier **Tiramisu**
- Macaron **LaDurée** personnalisé avec logo d'entreprise



IN
TEN
SO

La Décoration La Photographie



Nous aimons travailler avec des **artisans et artistes** locaux qui partagent nos valeurs.

C'est pourquoi nous choisissons de vous proposer des personnes passionnées, qui mettent leur cœur à l'ouvrage, pour vous créer des décors & compositions qui sublimeront vos événements, et des souvenirs à votre image.



IN TEN SO

MATERIEL

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

SERVICE

- **Personnel** 300.- /Chef & 50.- /serveur /h
- **Personnel au delà de minuit** 65.- /serveur /h
- **Animatrice pour enfants** 50.- /h

TRANSPORT

- **Livraison** 150.- (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

- Luminaires 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

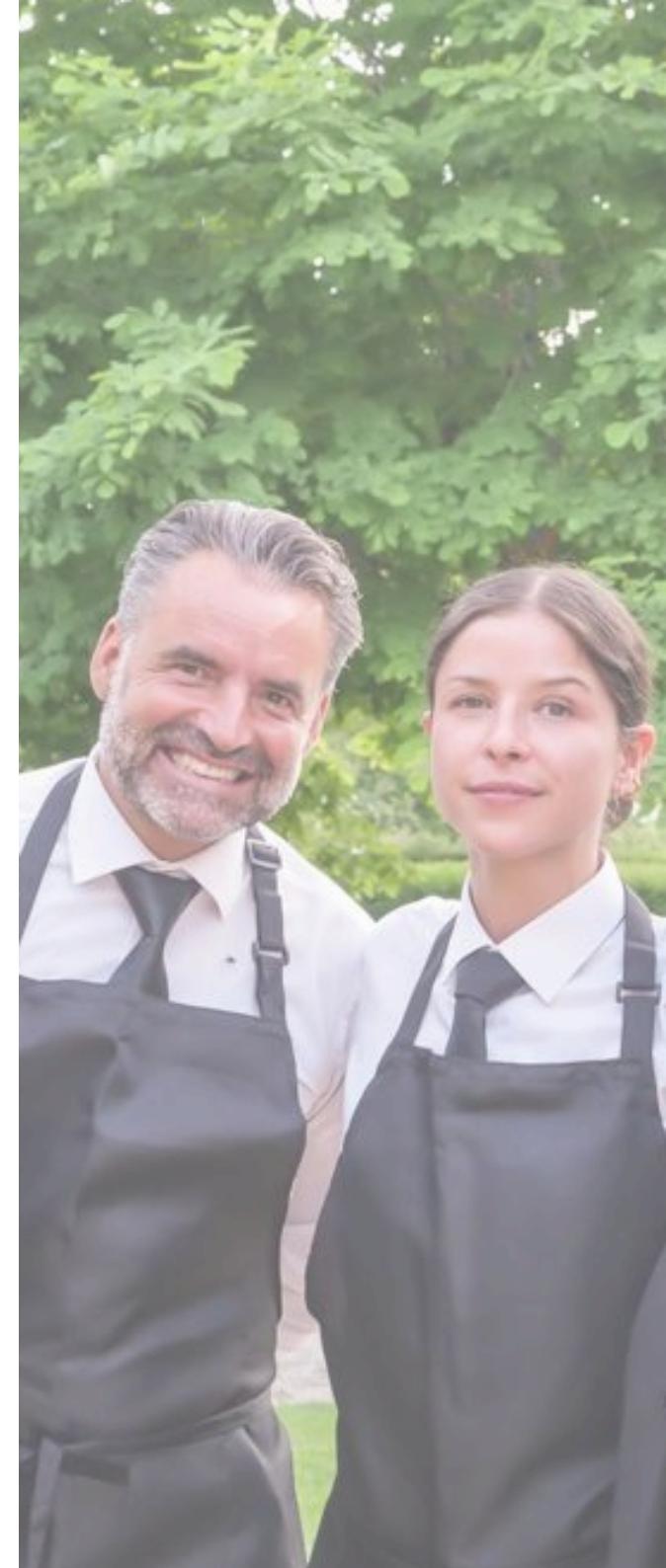
- Bars à thème (bar à cocktails, bar à champagne, bar à huîtres, bar à jus/smoothies, etc.)

MATÉRIEL TECHNIQUE

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

MATÉRIEL DE SERVICE SPÉCIFIQUE

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



Bon de Commande

PARTENAIRE

SOCIÉTÉ :
CONTACT :
ADRESSE :
TEL :
E-MAIL :

TRAITEUR

SOCIÉTÉ : INTENSO
CONTACT : JULIE MARITIN
ADRESSE : CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15, 1228 PLAN-LES-OUATES, GENÈVE
TEL : +41 78 353 51 31
E-MAIL : EVENT@INTENSOITALIANFOOD.CH

Details

- Date de l'évènement :
- Heure de début :
- Lieu :
- Nombre de convives :

Conditions de règlement

- Acompte de 50% du prix HT
à l'acceptation du devis

DESCRIPTION	DETAILS	PRIX UNITAIRE HT (CHF)
Le Cocktail dînatoire		à partir de 60.-/pers
Le Dîner		à partir de 80.-/pers
Boissons		à partir de 10.-/pers
Animations		à partir de 500.- à 1'000.-
Décoration & Photographie		à partir de 150.- à 5'000.-
Matériel		10.-/pers
Service : Chef		300.-
Service : Serveur et/ou Maître de salle /h		50.-/h
Livraison		à partir de 150.-