



IN
TEN
SO

luxury italian food

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

CATERING
SERVICE TRAITEUR ITALIEN

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 italian 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 & Alemannique

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 ...





VERRINES SALÉES

- 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 & ses oignons rouges caramélisés
- Verrine de cocktail de crevettes
- Verrine de Vitello tonnato
- Verrine de Tartare & légumes grillés
- Verrine de salade de poulpe de Méditerranée
- Verrine de Ceviche de bar
- Verrine de Panzanella Toscana
- Verrine de Burrata d'Andria AOP & tomates datterino
- Verrine de Carpaccio de Saint-Jacques, fruits de la passion & menthe

FINGER FOOD SALÉ

- Montanare assortis
- Arancini traditionnels
- Bao vapeur avec crème de friarielli
- Crolesquis de Parmigiana alla Partenopea
- Mini burger Italien
- Brochette de perles de mozzarella di Bufala & tomates datterino
- Brochette de légumes grillés
- Brochette de mortadelle de Bologne IGP & pecorino romano DOP
- Brochette de Bresaola farcie à la ricotta
- Focaccia aux courgettes grillées & fromage de chèvre
- Focaccia de Bresaola avec roquette & parmigiano
- Focaccia au Jambon de Parme DOP 18 mois & Burrata
- Mini tramezzini au saumon fumé & citron vert
- Mini tramezzini à la crème de thon & anchois de Cetara
- Salsiccia passita
- Panier croquant à la crème d'avocat & 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 & noisettes du Piémont IGP
- Dôme de tartare de crevettes au yuzu, gelée de soja & éclats de pistache

VERRINES SUCRÉES

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

FINGER FOOD SUCRÉ

- Sfogliatelle Napoletane
- Tartelette au chocolat & à la noisette du Piémont
- Tartelette à la crème pâtissière & aux framboises
- Brochette de fruits rouges
- Bouchées de Caprese au citron d'Amalfi ou Chocolat
- Dolce di Amalfi & crème au citron Sal de Riso
- Choux saveur Pistache, Noisette, ...



Le Cocktail

SALÉ

Burrata & datterini



Tartare de boeuf



Vitello tonnato



Tramezzini Saumon fumé



Mozzarella & datterino



Cocktail de crevettes



Dôme de Foie gras



Jambon de parme



Vitello Tonnato



Dôme de tartare de crevettes



Tartare de thon



Tarallini artigianaux Puglia



Crème d'avocat Tomates séchées



SUCRÉ

Tiramisu



Tartelette Pistaches



Sfogliatella Napoletana



IN
TEN
SO

Le Standing Lunch



Salé

- Focaccia aux légumes grillés & menthe
- Bagel au saumon fumé, citron vert & poivre rose
- Sandwich végétarien de tomates, mozzarella di bufala & basilic
- Wrap de Jambon de Parme DOP 18Mois, roquette & stracchino
- Focaccia farcie de Bresaola della Valtellina Punta d'Anca, roquette & parmigiano
- Tramezzino de Vitello tonnato au thon de la côte d'Amalfi & câpres de Pantelleria IGP

Sucré

- Assortiment de Choux
- Brochettes de fruits rouges
- Verrines de Tiramisu traditionnel
- Tartelettes à la framboise & crème pâtissière
- Tartelettes au chocolat & noisette du Piémont

FORMAT MEZZO

IN
TEN
SO
luxury italian food



MENU GOURMAND

ENTRÉES AU CHOIX

- *Parmigiana d'aubergines à la Partenopea*
- *Mozzarella de Bufflonne, jambon de Parme DOP 18 mois*
- *Ceviche d'espadon & 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 & citron vert*
- *Escalope de volaille à la milanaise, légumes de saison*
- *Filet de saumon cuit à l'unilatéral, légumes de saison*

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 & tomates datterino*

PLATS AU CHOIX

- *Risotto à la truffe noire du Piémont*
- *Paccheri au mi-cuit de thon & bottarga*
- *Filet de bar grillé & légumes de saison*
- *Escalope de veau au citron d'Amalfi & risotto au safran*

* Suggestions du chef, personnalisables à souhait



MENU PRESTIGE

ENTRÉES AU CHOIX

- *Crevettes rouges de Mazara del Vallo marinées aux agrumes, crème d'avocat sicilien, suprêmes d'orange & bottarga de thon rouge*
- *Tonno Vitellato, thon rouge méditerranéen, mayonnaise aux anchois de Cetara, crumble de câpres de Pantelleria, sauce veau & 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 & champignons sauvages, purée d'épinards, sauce au foie gras & 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

- | | |
|---|--|
| • <i>Tiramisù traditionnel</i> | • <i>Babà traditionnel au rhum jamaïcain</i> |
| • <i>Tartelette de fruits de saison</i> | • <i>Torta Caprese au Chocolat ou au Citron</i> |
| • <i>Pastiera Napoletana</i> | • <i>Delizia al limone di Amalfi IGP</i> |
| • <i>Panna cotta aux fruits rouges</i> | • <i>Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière</i> |

* Suggestions du chef, personnalisables à souhait



Vins, Champagne & Bière

- Prosecco
- Champagne Laurent Perrier
- Bière Perroni
- Vin blanc : Fiano di Avellino Terredora DOCG
- Vin rouge : Villa Antinori 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
- Cocktails sans alcool
- Coca-Cola & Coca-Cola zero
- Limonata Lurisia
- Aranciata Lurisia



MOZZATURA

- Démonstration de filage à chaud de la **mozzarella** en live
- Dégustation



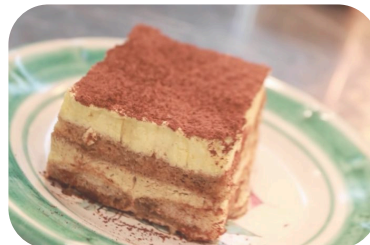
BAR A PASTA FRESCA

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



BAR À TARTARE

- Préparation minute
- Format élégant & moderne
- Service sur mini-assiettes
- **Bœuf, Thon, Saumon, ...**



DOLCE VITA

- Atelier **Tiramisu** avec Dégustation
- Charriot à **glaces** parfum Pistache, Noisette, Stracciatella, ...

LIVE COOKING

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



ATELIER PIZZA

- Atelier participatif animé par un **Pizzaiolo**
- Choix d'ingrédients premium : San marzano, mozzarella di Bufala, ...
- Cuisson **minute** sur four mobile ou pierre chauffée
- Dégustation



Les Partenariats



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

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

Nous avons également à cœur de collaborer avec des maisons d'exception, telles que Laurent-Perrier, ainsi qu'avec des pâtisseries minutieuses, dont le savoir-faire et la précision viennent parfaire chaque détail de votre expérience.



IN TEN SO

MATERIEL

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

SERVICE

- Personnel
 - 350.- / Chef
 - 50.- / Maître d'hôtel / H
 - 50.- / Serveur / H

TRANSPORT

- Livraison
 - Genève 150.-

En supplément

MOBILIER ÉVÉNEMENTIEL

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

STRUCTURES & INSTALLATIONS

- Tentés, 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

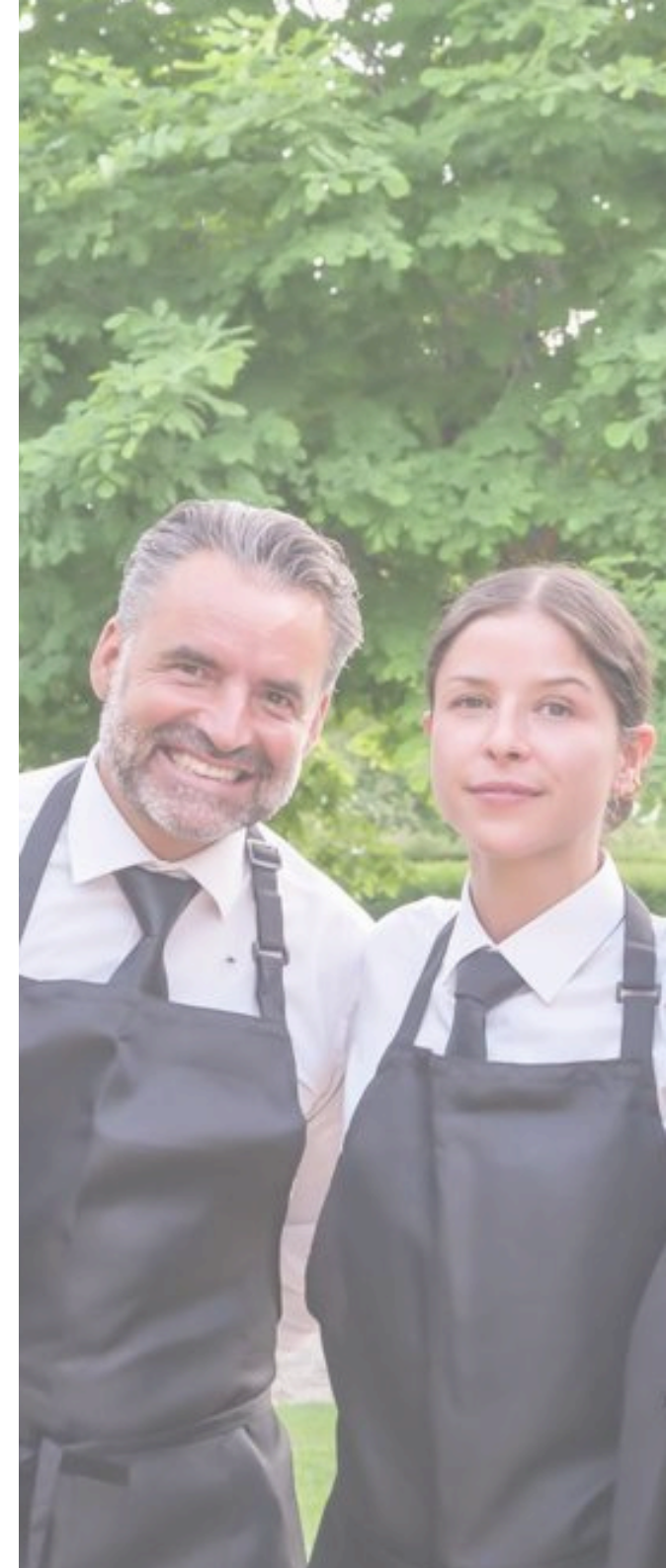
- Bars à thème (bar à cocktails, bar à champagne, bar à huîtres, bar à jus/smoothies, etc.)

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

Détails

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

DESCRIPTION	DETAILS	PRIX UNITAIRE HT (CHF)
Le Standing Lunch		à partir de 50.-/pers
Le Cocktail déjeunatoire & dîatoire		à partir de 60.-/pers
Le Déjeuner		à partir de 80.-/pers
Le Dîner		à partir de 100.-/pers
Les Boissons (<i>forfait Vins & Soft drinks</i>)		à partir de 30.-/pers
Les Animations		à partir de 20.-/pers
Le Matériel		à partir de 10.-/pers
Le Service : Chef		350.-
Le Service : Maître d'hôtel / Serveur		50.-/h
La Livraison sur Genève		150.-