



IN
TEN
SO

CATERING
SERVICE TRAITTEUR ITALIEN

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.

INTEN 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 & Germanique

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 ...



Sélection de Pièces Cocktail Froides



FINGER FOOD SALÉ

Format Mini - Mezzo - Intero



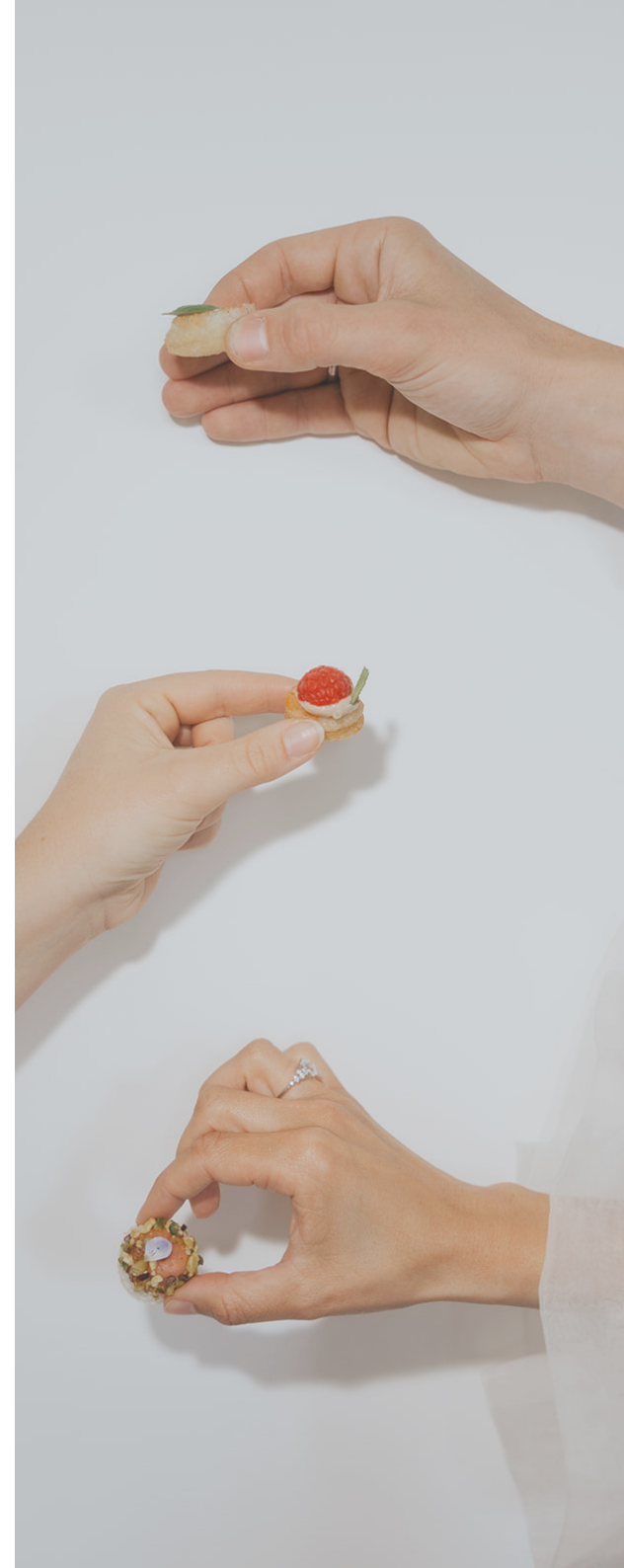
- Focaccia aux Légumes grillés
- Wrap au Jambon de Parme DOP
18 mois & Burrata di Andria IGP
- Cracker à la crème de Pois chiche,
anchois de Cetara, Citron & Jalapeño
- Dôme de tartare de Crevettes au
yuzu, gelée de soja & éclats de pistache
- Brochette de Mortadelle de
Bologne IGP & Pecorino romano DOP
- Focaccia de Bresaola della Valtellina
Punta d'Anca avec roquette & Parmigiano
- Brochette de perles de Mozzarella di
Bufala Campana DOP & Tomates datterino
- Tartelette sans gluten à la crème d'avocat,
Tomates séchées & olives noires
- Assortiment de Charcuteries & Fromages Italiens
- Dôme de Foie gras, gelée de vinaigre balsamique
de Modem IGP & noisettes du Piémont IGP
- Canapé au Saumon fumé, citron vert & poivre rose
- Tramezzini de Vitello tonnato & câpres de Pantelleria
- Burger de tartare de Boeuf à la truffe noire du Piémont
- Cracker croustillant au cumin, émulsion de Foie gras mi-
cuit, Pecorino di fossa affiné & poutargue de jaune d'œuf

FINGER FOOD SUCRÉ

Format Mini - Mezzo - Intero



- Assortiment de Sablés
- Moelleux au Chocolat
- Assortiments de Muffins
- Assortiments de Cupcakes
- Sfogliatelle Napoletane
- Brochette de fruits rouges
- Tartelette au Citron d'Amalfi
- Verrine de Tiramisu traditionnel
- Viennoiseries : Pains au chocolat & Croissants
- Choux saveur Pistache, Noisette, Citron, Crème
- Tartelette au Chocolat & à la noisette du Piémont
- Tartelette à la crème pâtissière & aux framboises
- Bouchée de Caprese au citron d'Amalfi ou Chocolat



Sélection de Pièces Cocktail Froides



FINGER FOOD SALÉ

Format Mini - Mezzo - Intero



- Tartelette de mousse de Féra
marinée au Citron & jeunes pousses
- Tartelette au vacherin & oignons confits
- Tartelette de cocktail d'écrevisses du Lac
- Brochette de Longeole, Gruyère & raisins blancs
- Brochette de Roastbeef & mayonnaise au Raifort
- Burger de tartare de Veau & moutarde à gros grains
- Burger de tartare de Bœuf à la moutarde de Bénichon
- Blinis de Truite marinée aux agrumes, crème fraîche & aneth



-  Quiche Lorraine
-  Houmous & Pita
-  Sushis : Makis & Nigiris
-  Tapas de Jambon Serrano
-  Tortilla de Boeuf à la Texane
-  Assortiment de Club Sandwichs
-  Tortilla au Saumon, crème d'avocat & fromage frais

FINGER FOOD SUCRÉ

Format Mini - Mezzo - Intero



- Engadiner Nusstorte
- Gâteau au Chocolat Suisse
- Mousse au Chocolat Suisse
- Macaron Gruyère & Caramel
- Mille-feuille Chocolat praliné
- Tartelette aux abricots du Valais
- Tartelette aux myrtilles des Alpes
- Cheesecake au Sérac, citron & miel des Alpes
- Chou glacé, crème double Gruyère & fruits rouges



-  Mochi
-  Brownie
-  Macarons
-  Pastéis de Nata
-  Eclair au Chocolat
-  Victoria Sponge Cake
-  Brigadeiros à la noix de coco



Sélection de Pièces Cocktail Chaudes

FINGER FOOD SALÉ

Format Mini - Mezzo - Intero



- Assortiment de Montanare
- Assortiment d'Arancini traditionnels
- Cromesquis de Parmigiana d'aubergines alla Partenopea
- Bao vapeur, crème onctueuse de friarielli & touche de Sumac
- Calzoncini de Mozzarella di Bufala di Campana DOP & Tomates
- Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées, croûte croustillante aux agrumes, sésame noir & éclats de Pistache



- Brique de Tartiflette
- Cromesquis de Tartiflette
- Buns de Burger de Perches
- Malakoff au fromage Suisse
- Rösti avec sa crème acidulée & Féra marinée au Citron
- Feuilleté de saucisse de Veau
- Beignets de Perches & sauce Aïoli
- Rösti avec sa crème de Gruyère & Longeole
- Rösti avec sa crème acidulée & oeufs de Truite



- Kftedes
- Croquetas
- Spanakopita
- Brochette Yakitori
- Samosa de légumes
- Beignet de Bacalhau
- Falafel traditionnel
- Brochette de Poulet Satay
- Beignet de légumes Pakoras
- Taquitos de Poulet & Jalapeños
- Spring rolls aux légumes & sauce aigre-douce



Le Déjeuner Le Dîner

ANTIPASTI

- Farandole de Légumes grillés de saison
- Parmigiana d'aubergines alla Partenopea
- Ceviche de Seriole & Panzanella Toscana
- Burrata d'Andria IGP, Tomates datterino & basilic
- Mozzarella di Bufala & Jambon de Parme DOP 18M
- Bresaola della Valtellina Punta d'Anca, roquette, parmesan & vieux vinaigre balsamique

- Cocktail de Crevettes
- Carpaccio de Bœuf Harry's Bar
- Salade de Poulpe de la Méditerranée
- Vitello tonnato & câpres de Pantelleria IGP
- Tartare de Thon à la sicilienne & crème d'avocat
- Tartare de Bœuf à la truffe noire du Piémont, roquette & Parmigiano DOP

PRIMO

- Penne all'arrabbiata
- Rigatoni Cacio e Pepe
- Orecchiette à la Vodka
- Gnocchi alla sorrentina
- Risotto au Citron d'Amalfi & Carpaccio de Bar
- Tagliolini artisanaux à la truffe noire du Piémont
- Calamarata alla Genovese & braisé de Veau fondant
- Ravioli farcis à la ricotta & parmesan, sauce beurre & sauge

- Rigatoni alla Genovese
- Lasagnes traditionnelles
- Risotto au safran, tomates séchées & crumble aux olives taggiasche
- Risotto à la truffe noire du Piémont
- Trofie au Pesto de basilic, fait Maison
- Paccheri Carloforte au Thon rouge de la Méditerranée, Tomates datterino & sa bottarga

SECONDO*

- Osso buco de Veau
- Filet de Saumon grillé
- Suprême de Volaille cuit à basse température
- Tagliata de Filet de Bœuf, roquette & Parmigiano DOP

- Filet de Bar cuit à l'unilatéral
- Poulpe de la Méditerranée grillé
- Escalope de Veau au citron d'Amalfi
- Entrecôte Parisienne & sa sauce au poivre

DOLCI

- Tiramisù traditionnel
- Salade de fruits frais de saison
- Panna cotta aux fruits de la Passion
- Tartelette aux fruits rouges & crème pâtissière

- Pastiera Napoletana
- Delizia al Limone di Amalfi IGP
- Babà traditionnel au rhum jamaïcain
- Torta Caprese au Chocolat ou au Citron



Les Animations



MOZZATURA

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



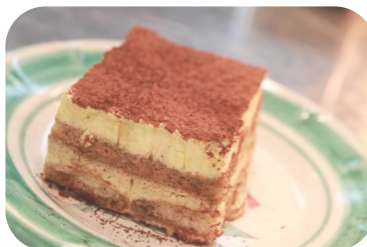
BAR A PASTA FRESCA

- 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



IN TEN SO

Live Cooking

* *Commande minimum 1 semaine à l'avance*

RACLETTE

- *& ses Pommes de terre*

ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

- *Crème, Vin blanc, Champignons, fond de Veau*

ÄLPLERMAGRONEN

- *Macaronis de l'Alpage*

RÖSTIS ASSORTIS

- *Viande - Poisson - Fromage*

POLENTA

- *& sa garniture Champignons & fromage*

Live Cooking

* *Commande minimum 10 jours à l'avance*

● ASSORTIMENT DE GYOZAS



ASSORTIMENT DE BURGERS



PAËLLA



WOK THAÏ



SOUVLAKI



Les Boissons

Vins, Champagne & Bière

- *Prosecco*
- *Champagne Laurent Perrier*
- *Bierre Perroni*
- *Vin Blanc : Fiano di Avellino Terredora DOCG*
- *Vin Rouge : Villa Antinori Toscana IGT*
- *Vin Rosé : Lacrimarosa Mastroberardino DOC*

Cocktails & Digestifs

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

Soft Drinks

- *Eau plate*
- *Eau gazeuse*
- *Jus d'orange*
- *Coca-Cola*
- *Coca-Cola zéro*
- *Limonata Lurisia*
- *Aranciata Lurisia*



IN
TEN
SO

Les Boissons Signature

Cocktails

INTENSO LOVER

- Tequila, apricot brandy, curaçao bleu, jus de citron vert & purée de passion

ITALICUS

- Gin Italicus, jus d'agrumes, T.C. Tonic Pamplemousse

AMERICARONNO

- Campari bitter, vermouth rouge, Disaronno & ginger beer



STRAWBERRY SURPRISE

- Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert et purée de fraise

Mocktails

FLORIDA

- Jus d'orange, jus de pamplemousse, tonic water Lurisia et menthe fraîche



Les Partenariats



*Nous aimons travailler avec des **artisans, artistes** 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.



Commande

PARTENAIRE

SOCIÉTÉ :
CONTACT :
ADRESSE :
TEL :
EMAIL :

TRAITEUR

SOCIÉTÉ : INTENSO
CONTACT : JULIE MARITIN
ADRESSE : INTENSO, PLACE DE HOLLANDE 2, LE RHÔNE, GV
TEL : +41 78 353 51 31
E-MAIL : EVENT@INTENSOITALIANFOOD.CH

Détails

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

INTENSO

DESCRIPTION

PRIX UNITAIRE HT (CHF)

Le Déjeuner & Le Dîner

3 services : Antipasti - Primo o Secondo - Dolci

à partir de 80.-/pers

4 services : Antipasti - Primo & Secondo - Dolci (+20.-/pers)

Le Cocktail

*avec Option Live Cooking Risotto - Pasta (+10.-/pers)

à partir de 40.-/pers

Le Matériel : Vaisselle - Nappage - Serviettes

à partir de 10.-/pers

Les Boissons

à partir de 10.-/pers

Les Animations

à partir de 20.-/pers

Chef de Cuisine

350.-

Maître d'Hôtel & Serveur

50.-/h

Livraison : Genève

150.-