

PIATTI SNACKING CHIC, CONFIGURAZIONI E PREZZI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

**PIATTI BUFFET SNACKING CHIC**  
**CONFIGURAZIONI E PREZZI**  
**PER PRIVATI E AZIENDE**



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

PIATTI SNACKING CHIC, CONFIGURAZIONI E PREZZI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



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

PIATTI SNACKING CHIC, CONFIGURAZIONI E PREZZI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



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

**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE  
DALLO CHEF A DOMICILIO PROFESSIONISTA E REFERENZIATO  
IN ALCUNE DELLE VILLE PIÙ PRESTIGIOSE AL MONDO  
E CHE DAL 2007 IN TUTTA SEMPLICITÀ  
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.**

PIATTI SNACKING CHIC, CONFIGURAZIONI E PREZZI  
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



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

**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**



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

## **ALTERNATIVE AL BUFFET CLASSICO**

### **LO 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.**

**Le configurazioni dello snacking chic si trovano in fondo alla pagina**



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

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



**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 dai nostri macellai di fiducia  
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.**



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

**Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet seduto o un buffet in piedi. Le ricette per il buffet in piedi 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.**

**Per tutte le configurazioni dello snacking chic, la quantità servita è uguale ad un menù composto da: un antipasto, un secondo e un dolce.**



**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 MINI POKE**

**Del pescatore hawaiano, quello vero! + 6 euro a persona**

•

**Vegetariano: libera interpretazione dello chef**

•

**Quello popolare con riso, salmone, avocado ecc.**

### **I MINI TARTARE**

**Di manzo (fesa) al coltello all'italiana**

•

**Di manzo classico alla francese**

•

**Di salmone alla nordica**





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

## **GLI INVOLTINI PRIMAVERA**

**Involtino fritto vegetariano**



**Involtino fritto con pollo**



**Involtino fresco (non fritto) vegetariano**

## **I YAKITORI**

**Di pollo alla griglia o piastra teppanyaki**



**Di gamberi alla griglia o piastra teppanyaki + 3 euro a persona**

## **I CARPACCI**

**Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®**



**Carpaccio di bresaola artigianale  
con rucola, carciofi sott'olio e Bitto Dop**



**Carpaccio di manzo cotto all'orientale**



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

## **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**

## **L'HUMMUS**

- **Hummus di ceci biologici alla Mediterranea**
- **Hummus di fagioli cannellini, guancialetto croccante, scaglie di pecorino senese**
- **Hummus di ceci con gamberi e salame piccante**

## **I SANDWICHES**

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



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

## **I MINI HAMBURGER**

- **Hamburger classico USA**  
manzo/bacon/cheddar/cetriolo/ketchup/maionese
- **Hamburger nordico: salmone/gamberi**
- **Hamburger indiano: maiale e gamberi alle spezie tandoori masala**

**Le configurazioni dello snacking chic  
si trovano in fondo alla pagina**

## **LE INSALATE**

**Solo con ingredienti accuratamente selezionati**

- **INSALATA DI FARRO**  
Con verdure di stagione
- **INSALATA DI POLLO**  
Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate  
Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive

- **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, sesamo**

- **INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE**

**Patate, cervelas, maionese, pomodori, cetrioli all'aceto, prezzemolo**

- **CAESAR SALAD XL**

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

- • **CAESAR SALAD XXL**

**Crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova biologiche,  
pollo ruspante, acciughe, pancetta affumicata**

- **INSALATA COLESLAW**

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

## **LE UOVA DI GALLINE VALTELLINESE**

- **Mousse di uova biologiche e condimenti:**

**Paprica, senape, capperi, cetriolo**

- **Mousse di uova biologiche con salmone marinato “Gravlax”**

**E salmone affumicato**



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

## **CARPACCI & SALPICON**

**Carpaccio di manzo crudo con gardeniera e scaglie di Bella Lodi®**

•  
**Carpaccio di bresaola artigianale  
con rucola, carciofi sott'olio e Bitto Dop**

•  
**Carpaccio di manzo cotto all'orientale**

- **Salpicon (dadolata) di lingua di manzo in salsa verde  
lenticchie biologiche alla contadina**

## **L'INSALATA BELGA COTTA/CRUDA**

- **Barchetta d'indivia belga, insalata capricciosa, prosciutto cotto**
  - **Barchetta d'indivia belga, paté di tonno,  
limone, curry, frutta e verdure**
  - **Barchetta d'indivia belga, tartara di manzo,  
funghi trifolati, salsa senape**
  - **Barchetta d'indivia belga vegetariana,  
libera interpretazione dello chef**



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

## **LE TERRINE**

- **Terrina di paté di quaglia al brandy**
- **Terrina di salmone e merluzzo, salsa rosa al brandy**

**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.**

## **LE POLPETTINE**

- **Polpettine di manzo in salsa di pomodoro**
- **Polpettine di maiale all'orientale, salsa agrodolce**
- **Polpettine di verdure di stagione fritte.**

## **LE 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**



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

## **LE MINI TORTE SALATE FRANCESE**

- **La famosa quiche Lorraine (Lorene): Pancetta affumicata e gruviera**
  - **La quiche al salmone grigliato e affumicato**
  - **La quiche vegetariana alle verdure di stagione**

## **LE INSALATE DI CEREALI**

- **Farro biologico**  
**uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, condimenti**
- **Riso ribe alla cantonese**  
**piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo**
- **Cuscus integrale biologico vegetariano**  
**zafferano e curcuma, verdure di stagione**

## **ZUPP' & CO**

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



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

## **RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®**

- **Risotto: prosecco e verdure di stagione**
- **Risotto: prosecco, limone, 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 + 3 euro a persona**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico e noci**
- **Maccheroni al ragù toscano**  
*(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)*





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

## **I DESSERT**

**Mini foresta nera a modo mio**



**Tartara d'ananas al maraschino**



**Tarte Tatin alle mele caramellate**



**Morbidone al cioccolato ispirato al brownie**



**Insalata di frutta di stagione, menta e zenzero**



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



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



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



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



**Mousse al cioccolato fondente e pezzettini di cupetà valtellinese**



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

## **CONFIGURAZIONI E PREZZI**

### **SNACKING CHIC 1**

**MINIMO 18 PERSONE**

**7 scelte nel nostro elenco: 40 € a persona.**

### **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.**



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

### **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, Acqua e Bibite su richiesta**

**Addobbo floreale su richiesta**

**Al vostro servizio,**

**Johann Desnoues**

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

**M informazioni@lacenaperfetta.com**