



Traiteur Apéritif

Retrouvez une sélection des plats gastronomiques de notre île sicilienne à partager en famille ou à savourer pour vos événements !

Que ce soit un anniversaire, une fête d'entreprise ou simplement un apéritif entre amis, nous pouvons adapter nos produits faits maison à votre événement avec de petits et délicieux amuse-bouche.

Contactez-nous par mail en nous écrivant les détails de votre événement et nous trouverons la meilleure offre pour vous !

SCACCIA

Enveloppe de pâte savoureuse, très fine, repliée sur elle-même et farcie avec différents ingrédients

Les Végétariennes

2,50.- la pièce

Sauce tomate et fromage "Ragusano"
(possible sans fromage)

Sauce tomate, aubergine violette et ricotta salée
(possible sans fromage)

Tomate séchée, oignon rouge et fromage "Ragusano"
(possible sans fromage)

Ricotta de vache et oignon rouge

Épinards et Ricotta de vache

Les Spéciales

3.- la pièce

Épinards, pommes de terre, olives noires et Salami (sans lactose)

Épinards, raisin sec et Anchois (sans lactose)

Tomate séchée, oignon rouge, fromage "Ragusano" et Anchois
(possible sans fromage)

IMPANATA

Viande en croute de pain (sans lactose)

Poulet, oignon frais et pommes de terre
ou petits pois

4.-

Bœuf, oignon frais et pomme de terre

4,5.-

Agneau, oignon frais et pommes de terre

5.-

PASTIERA

Petits paniers de pâte levée, farcis de viande de bœuf et Ragusano.

3,50.-

ROSTICCERIA SICILIANA

Pizzetta sauce tomate sicilienne, mozzarella et basilic

2,50-

Calzone jambon cuit/ salami/ mortadelle et mozzarella

3.-

Les Frites au four

ARANCINA

Boulette de riz, panée

Riz au safran, sauce bolognaise, provola et petits pois

Riz aux épinards, jambon cuit, provola et béchamel
(Également variante Végétarienne)

Riz aux champignons, lardon et provola fumée
(Également variante Végétarienne)

3.-

Sans gluten 3,50.-

PANNELLE

Beignet de pois chiches *(Sans gluten, Végan)*

2,50-

CROCCHÈ

Croquette sicilienne

Pommes de terre, légumes et fromage "Ragusano" *(Végétarienne)* 3.-

Pommes de terre, viande de bœuf et fromage Ragusano 3,50.-

Avec sauce au yaourt aux herbes

Les Verrines

Froides

Salade d'oranges à la sicilienne

Oranges, fenouils, câpres, ciboule (avec ou sans piment) 2,50.-

Salade Pantescia

Pommes de terre à la vapeur, tomates, câpres, olives vertes et oignon

2,50.-

Salade Eoliana

Pommes de terre à la vapeur, tomates avec Thon à l'huile, câpres, olives vertes et noires, oignon 3.-

Salade Russe

Mayonnaise, pommes de terre, carottes et petits pois à la vapeur
(possibilité aussi avec la betterave)

2,50.-

Caponata

Légumes à l' aigre-douce

(aubergines violettes, poivrons, oignons rouges, céleri, carottes, olives vertes, câpre)

3,50.-

Chaudes

Crème de pois chiches

avec oignons caramélisés et lardon croustillant

3,50.-

Crème de lentilles

avec sauce verte épaisse et tomates au four

3,50.-

Crème de courge

avec gorgonzola et noix

3,50.-

Plats “miniatures”

ROULEAUX GOURMANDS

Aubergines farcies de ricotta fraîche aromatisée au basilic et tomate séchée
(Végétarienne et sans gluten) 3.-

Courgettes farcies de fromage frais, thon à l’huile ou saumon fumé et grains d’amandes
(sans gluten) 3,50.-

GRATIN DE LEGUMES

Parmigiana (Végétarienne et sans gluten)
Gratin d’aubergines violettes à la sauce tomate, provolone doux et œufs durs 3.-

Gratin de courgettes
Avec mortadelle et provola fumée 3,50.-

Les Plateaux

(Prix par 100gr)

Sélection de Fromage
6.-

Sélection de Charcuterie
9.-

Sélection mixte de charcuteries et fromages
7,50-

avec légumes à l’huile +5.-
avec légumes frais +6.-
avec fruits de saison +6.-

Idéal à déguster en accompagnement de charcuterie ou de légumes :

SCHIACCIATELLA

Petits pains faits maison avec croûte croustillante et mie légère 2.-

Aux olives vertes ou noires sicilienne
2,5.-

FOCACCIA

Pâte haute assaisonnée de gros sel et de romarin, 1,50.-
Ou à la tomate et origan 1,80.-

DESSERT

Cannolo

Avec crème de ricotta ou crème pâtissière ou crème chocolat **3,5.-**

Baigné,

Choux avec crème ou crème pâtissière ou crème chocolat. **3,50.-**

Raffaello (boulettes)

Ricotta et cocco **2,50.-**

Biscotto (*sans lactose*)

Biscuit farci à la confiture et grains **3.-**

DESSERT À LA COUILLER

Cannolo scomposto

Crème ricotta, confiture aux oranges et grains de pistaches **4.-**

Tiramisu (*sans œufs*)

Couches de biscuits *Firrincozza* (savoyards siciliens faits maison) trempés dans du café et farcis avec crème ricotta et crème chantilly **4,50.-**

Panna cotta (*sans gluten*)

Avec coulis aux fruits de saison **3,50.-**

Cheesecake sicilienne

Crème de ricotta, fromage frais et coulis aux fruits **4.-**

Gelée aux agrumes (*Sans lactose, sans gluten*)

3,50.-

Nos produits faits maison sont fabriqués avec des farines de grains antiques siciliens.

Ce sont des grains extrêmement digestibles, avec un grand pouvoir nutritif, riche en protéines et un indice de gluten très faible.

Nous privilégions l'utilisation de matières premières italiennes (surtout siciliennes) et suisse.

Origine de la viande : Suisse

Tous nos produits peuvent contenir des allergènes
Nous restons à votre entière disposition pour toute modification, en cas d'allergies et d'intolérances alimentaires.

COMMANDE

Le délai est de 72 heures minimum.

Nous vous remercions de nous donner confirmation par e-mail.

En dépassant le 1000 franc de commande, l'acompte sera du 20% du devis.

Livraison : 30.- Lausanne et environ



Rue Cheneau de Bourg, 17
1003 Lausanne

Lu-Ve : 10h-19h
Sa : 10h-18h
Di : fermé

T. 021 54 63 111
info@scacciafood.ch
www.scacciafood.ch