



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-bouches.

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

LA SCACCIA

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

Les Végétariennes

2,50.- la pièce

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

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

Tomate séchée, persil et fromage "Ragusano"
(possible sans fromage)

Ricotta de vache et oignon rouge

Épinards et Ricotta de vache

Aubergine violette, chapelure, oignon rouge et fromage "Ragusano"
(possible sans fromage)

Brocoli (Végan)
+ tomate séchée

Les Spéciales

3.- la pièce

Épinards, pommes de terre, olives noires et Salami

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

Thon, oignon rouge, câpres, olives noires et fromage "Ragusano"
(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

4,50.-

Agneau, oignon frais et pommes de terre

5.-

PASTIERA

Petits paniers de pâte levée, farcis de viande de bœuf

3,50.-

ARANCINA

Boulette de riz, panée et frite au four

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.-

Végétarienne 2,50.-

Sans gluten

ROSTICCERIA SICILIANA

Pizzetta sauce tomate sicilienne, mozzarella et basilic

2.50.-

+ Anchois. ou + olive noire

3.-

Calzone jambon cuit/ salami/ mortadelle et mozzarella

3,50.-

SCHIACCIATELLA

Pain fait maison avec croûte croustillante et mie légère

2,8.- 100gr

Aux olives vertes sicilienne

3.- 100gr

Aussi **FARCI** avec charcuterie, fromage, légumes à l'huile et salade !

FOCACCIA

Pâte haute assaisonnée de gros sel et de romarin, ou à la tomate, origan et basilic,

Idéal à déguster seul ou en accompagnement de charcuterie ou de légumes!

2,8.- 100gr

3.- 100gr avec la tomate

LE PLATEAU (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

+5.-

avec fruits de saison

+5.-

CAPONATA

Ensemble de légumes cuits au four en sauce aigre-douce

(à manger chaude ou froide, en entrée ou en accompagnement)

Aubergines violettes, poivrons, oignons rouges, céleri, carottes, olives vertes, câpre, aigre-douce

4,50- 100gr

PARMIGIANA

Gratin d'aubergines violettes à la sauce tomate sicilienne, provolone doux et œufs durs 4.50- 100gr

ROULEAUX GOURMANDS

Aubergine frite au four et farci de ricotta fraîche aromatisée au basilic (végétarienne) 4,50.- 100gr

Courgette frite au four et farci de fromage frais, saumon ou thon ou maquereau et grains 5.- 100gr

Poitrine de dinde rôtie farcie avec de la salade russe (sans lactose) 5.- 100gr

PANNELLE

Beignet de pois chiches frits au four (Sans gluten) 4.- 100gr

CROCCHÈ

Croquette sicilienne

Pommes de terre, légumes et fromage "Ragusano" avec sauce au yaourt aux herbes (Végétarienne) 3.-

Pommes de terre, viande de bœuf et fromage Ragusano avec sauce verte épaisse 3,50.-

SALADES

Salade d'oranges à la sicilienne
Oranges, fenouils, câpres, ciboule (avec ou sans piment rouge) 3,50.- 100gr

Salade Pantasca
Pommes de terre à la vapeur, tomates, câpres, olives vertes et oignon 3,50.- 100gr

Salade Eoliana
Pommes de terre à la vapeur, tomates avec Thon à l'huile, câpres, olives vertes et noires, oignon 4.- 100gr

Salade Russe
Mayonnaise, pommes de terre, carottes et petits pois à la vapeur (possibilité aussi avec la betterave) 3,5.- 100gr

PASTA

Maccheroni alla Ragusana
Sauce bolognaise, petits pois, jambon cuit, œuf dur, provola et fromage "Ragusano"

PÂTE FRAICHE
Lasagne ou Cannelloni...

À la sauce bolognaise, provola et béchamel

Aux légumes, provola et béchamel

Ricotta et épinards

À la viande 5.- 100gr
Végétarienne 4,50.- 100gr

Chocolat, biscuits, noisettes, amandes et ou pistache 5.- 100gr

DESSERT

Cannolo avec crème de ricotta ou crème pâtissière ou crème chocolat

Mignon 3.-

Grand (Piana degli Albanesi) 8.-

Baigné

Pâte à choux avec crème de ricotta ou crème pâtissière ou crème chocolat

Mignon 3.50-

Grand 8.-

Tartelette

Crème de ricotta ou crème pâtissière ou crème chocolat et fruits de saison

Mignon 3.-

Grand 7,50.-

Raffaello (boulettes)

Ricotta et cocco 2,50.-

Salami au chocolat

Tiramisu (sans œufs)

Couches de biscuits Ferrincozza (savoyards siciliens) faits maison trempés

Dans du café et farcis avec mascarpone et crème ricotta ou

Dans un coulis de fruits avec mascarpone et yogourt

Mini 4,50.-

Grand 8.-

Panna cotta

Avec coulis aux fruits de saison

Mini 3,50.-

Grand 6,50.-

Cheesecake sicilienne

Base cannolo et biscuits avec crème de ricotta, fromage frais et coulis aux fruits

Mini 4.-

Grand 7,50.-

Gelée aux agrumes (Sans lactose, sans gluten) 3,50.-

Biscotto (*sans lactose*)

Biscuit farci à la confiture et grains

Mini

3.-

Grand

5.-

Dans du café et farcis avec mascarpone et crème ricotta ou

Dans un coulis de fruits avec mascarpone et yogourt

NOS GATEAUX

55.- au kg

Porciettata del pasticciere

Rouleau de pâte à choux farci à la crème de ricotta et pépites de chocolat

Ou à la crème pâtissière et fruits de bois

Crostata Pera et Cioccolato

Pâte brisée farci à la crème pâtissière, crème au chocolat au cœur de poires caramélisées à la cannelle

Crostata alla Frutta

Pâte brisée farci à la crème pâtissière et fruits de saison

Cheesecake sicilienne

Base cannolo et biscuits avec crème de ricotta, fromage frais et coulis aux fruits

Tiramisù (*sans œufs*)

Couches de biscuits Ferrincozza (savoyards siciliens) faits maison trempés

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

Livraison : 30.- Lausanne et environ

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.



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