



*1 rue des Bauches / angle rue de Boulanvilliers
75016 Paris*

Tél. 01.42.24.10.55

*ouvert 7/7
du Lundi au Dimanche de 10h30 à 22h30 non stop*

**www.campisigastronomie.com
info@campisigastronomie.com**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr



CAMPISI
— — —
gastronomie



Traiteur Italien de Qualité



Tout commence chez mon grand-père...

David, depuis son enfance, a été en contact avec les bons produits de la ferme, que son grand-père Nonno Pippo cultivait à Catania en Sicile depuis 1950.

David passait tous ses week-ends à l'aider travailler la terre et cueillir les fruits et légumes de saison que cette terre, au pied du volcan Etna, baigné de soleil et riche d'eau de source, lui donnait généreusement.



C'est son grand-père qui lui a transmis l'amour pour tout ce que la nature pouvait lui offrir ; il répétait toujours au petit David : "Sois honnête avec la nature et elle te respectera".

Avec le temps, David développa sa passion pour le goût des produits d'une terre saine, sans engrais, ni traitement chimique ; et chaque été il travaillait chez l'épicier de la famille.

Aujourd'hui, sous l'enseigne de traiteur « Campisi Gastronomie », aidé par sa formidable équipe, il ne cesse de faire savourer les recettes traditionnelles aux goûts authentiques à ses fidèles clients.



Et c'est avec plaisir que David et sa brigade vous proposent dans sa boutique gastronomique, ou chez vous, les saveurs des produits du terroir de qualités directement importés d'Italie et cuisinés maison.

La Boutique



Dégustation sur place

Notes



Nos services à votre disposition

- Plateaux Cocktails et Dinatoires
- Menus sur mesure
- Repas d' Affaires
- Chef à domicile
- Plats de tous les jours
- Gâteaux
- Cave italienne

Les services en plus:

- Réceptions, mise à disposition de serveurs spécialisés, maître d'hôtel.
- Service livraison, devis sur demande.
- Cours de cuisine italienne

Sommaire

- Plateaux cocktails	de Page 4 à Page 10
- Entrées	de Page 11 à Page 14
- Plats	de Page 15 à Page 25
- Sauces maison	Page 26
- Pâtes fraîches	Page 26
- Pizza	Page 27
- Desserts	de Page 28 à Page 31
- Épicerie	de Page 32 à Page 33
- Vinaigres balsamiques	Page 34
- Vins et alcools	de Page 35 à Page 42

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nous travaillons avec notre huile 100% d'olives italiennes.

Nos fruits et légumes, pâtes fraîches et produits laitiers arrivent chaque semaine directement d'Italie. Notre charcuterie est 100% de production italienne.



Charcuterie

suggestion de présentation



Plateau de charcuterie composé de
80 pièces assorties. (8 types des charcuterie différentes)
(9/10 personnes en apéritif)

Le mini plateau de 35 pièces assorties. (5 types des charcuterie différentes)
(4/5 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00



Fromages

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Plateau de 65 pièces assorties
des fromages de vaches et brebis,
avec miel.
(9/10 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00

Le mini plateau de 35 pièces assorties.
(4/5 personnes en apéritif)



Trio Charcuterie, Fromages, Apéritifs

suggestion de présentation



Plateau de 75 pièces
assorties de Charcuterie +
Fromages de vaches, brebis +
Apéritifs à l'huile.
(6/7 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00

— • —
Le mini plateau de 35 pièces assorties.
(2/4 personnes en apéritif)



Fromages et Charcuterie

suggestion de présentation



Plateau composé de 80 pièces assorties
de Charcuterie et Fromage de vaches, brebis, avec miel.
(7/8 personnes en apéritif)

Commande la veille
avant 12h00

— • —
Le mini plateau de 35 pièces assorties.
(2/4 personnes en apéritif)



Focaccia Végétarienne ou Jambon

avec ou
Sans Viande

suggestion de présentation

Commande la veille
avant 12h00

Plateau composé de mini carrés de pizza, farcie :
- soit avec aubergine, courgette,
tomate cerise, copeaux de parmesan.

- soit avec courgette,
copeaux de parmesan,
jambon de Parme.



40 pièces

(10/13 personnes en apéritif)



15 pièces

(3/5 personnes en apéritif)



Apéritifs à l' Huile

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation

Plateau composé de 85 pièces
assorties d'apéritifs à l'huile.

(8/10 personnes en apéritif)



Le mini plateau de 40 pièces
assorties.

(3/5 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00



Boconcini di Bresaola

Sans Gluten

suggestion de présentation



Plateau composé en mini pièces de viande de bœuf, farcie avec mozzarella de bufala et basilic, avec copeaux de parmesan.

50 pièces (12/15 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00

20 pièces (4/6 personnes en apéritif)



Brochettes Tomates et Mozzarella

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Plateau de 40 brochettes de tomates cerises avec mozzarella de bufala et basilic.
(12/15 personnes en apéritif)

Le mini plateau de 15 brochettes.

(4/5 personnes en apéritif)

Commande la veille avant 12h00



Fleurs de Courgette

Sans Viande

suggestion de présentation

Commande la veille avant 12h00



Fleurs de courgette farcies avec ricotta fraîche, poivre, ricotta salata, panées en tempura et frites.



Mini Rouleaux Mozzarella

Sans Gluten
avec ou Sans Viande

suggestion de présentation



Plateau composé de mini rouleaux de mozzarella farcis :

- soit avec jambon blanc, salade, copeaux de parmesan, glace balsamique ;

- soit avec courgettes grillées, aubergines grillées, salade, copeaux de parmesan, glace balsamique.

Commande la veille
avant 12h00

30 pièces (9/10 personnes en apéritif)

15 pièces (4/5 personnes en apéritif)



Beignets de Mozzarella de Bufala Sans Viande

suggestion de présentation

Tranches de mozzarella de bufala,
panées à la chapelure maison et frites.



Commande la veille
avant 12h00



Olives all 'Ascolana Truffe Sans Viande

suggestion de présentation

Plateau d'olives dénoyautées et
fourrées avec mozzarella à la
truffe, panées à la
chapelure maison
et frites.



Commande la veille
avant 12h00

40 pièces (10 personnes en apéritif)
20 pièces (5 personnes en apéritif)



Mini Arancini Siciliani

avec ou
Sans Viande

Risotto au ragù bolognese (viande de boeuf et veau), mozzarella, petit pois, pané à la chapelure maison et frit.

suggestion de présentation



Ou à la Norma végétarien (aubergine, sauce tomate, ricotta salata, mozzarella et basilic), pané à la chapelure maison et frit.

Ou avec mozzarella à la truffe et champignons.

Disponible sur commande la veille avant 12h00.
Minimum commande 15 pièces



Mini Crocchetta di Patate

avec ou
Sans Viande

Purée de pomme de terre avec jambon, mozzarella, persil, parmesan, pané à la chapelure maison et frite.

suggestion de présentation



Ou Végétarienne avec aubergine, mozzarella, persil, parmesan.

Ou avec crème de truffe, mozzarella, champignons, parmesan.

Disponible sur commande la veille avant 12h00.
Minimum commande 15 pièces



Caprese

Sans Gluten
Sans Viande

Salade de tomates, mozzarella
de bufala italiana, basilic.



suggestion de présentation

Disponible sur place ou sur
commande la veille avant 12h00.



Piadina

avec ou
Sans Viande

Pâte à pizza fine farcie avec tomates, olives et mozzarella.
Ou au jambon (speck) et brie.



suggestion de présentation

Disponible sur place
ou sur
commande la veille
avant 12h00.



Caponata Siciliana

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Aubergine, céleri, poivron,
câpre, olive, oignon, basilic,
sauce tomate.

En version traditionnelle frite,

ou

En version légère cuisiné
à vapeur avec courgettes,
aubergines, poivrons,
raisins sec, oignons, olives,
vinaigre balsamique.

Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Portobello

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Grand champignon farci avec
courgette, aubergine,
poivron, mozzarella,
parmesan.

Disponible sur place ou sur
commande la veille avant 12h00.



Burrata

Sans Gluten
Sans Viande

Mozzarella Burrata avec lait de vache, crémeuse à l'intérieur.

Disponible sur place.

suggestion de présentation



Possibilité de produire pour vos événements tout types de format et goût de mozzarella.
Commande 4 jours à l'avance.



Burrata à la Truffe

Sans Gluten
Sans Viande

Mozzarella Burrata avec lait de vache, crémeuse à l'intérieur avec crème de truffe blanche et noire.

suggestion de présentation



Préparé à la minute sur place.



Mozzarella de Bufala Italiana

Sans Gluten
Sans Viande

Mozzarella de Bufflonne.



suggestion de présentation

Disponible sur place.

Possibilité de produire pour vos événements tout types de format et goût de mozzarella.
Commande 4 jours à l'avance.



Poulpe

Sans Gluten
Sans Viande

Salade de poulpe aux herbes de provence, légèrement vinaigrée.

suggestion de présentation



Disponible sur place.



Vitello Tonnato

Sans Gluten

suggestion de présentation



Fines tranches de veau de 1^{er} choix, cuisiné au four basse température. Servie avec une sauce « Tonnata » (à base de thon, câpres, anchois, mayonnaise, moutarde, citron).

Disponible exclusivement sur commande la veille avant 12h00.

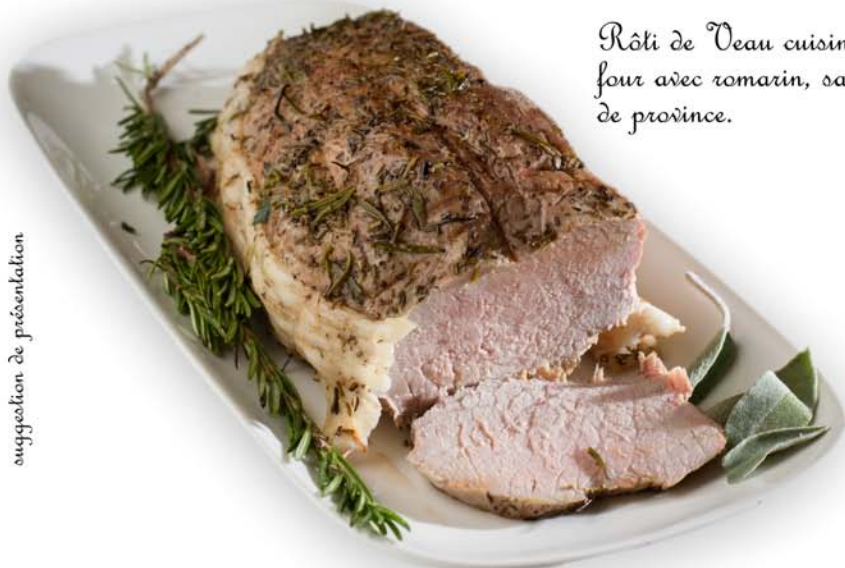
(min. commande 2 parts de 6 tranches)



Rôti de Veau Entier

Sans Gluten

suggestion de présentation



Rôti de Veau cuisiné rosé au four avec romarin, sauge, herbes de province.

Disponible exclusivement sur commande la veille avant 12h00.



Escalope Milanese

Escalope de veau tranché fine, panée avec chapelure maison et persil, frite sur place à la minute.

suggestion de présentation



Disponible sur place.



Tranches de Veau

Sans Gluten

Tranches de Veau avec son jus de cuisson aux herbes.

suggestion de présentation



Disponible sur place.



Brochette

Sans Gluten

suggestion de présentation



Brochette de veau ou poulet ou boeuf,
avec légumes et sauce non pimentée.

Disponible exclusivement
sur commande la veille
avant 12h00.



Rouleau de Poulet Pistache

Sans Gluten

suggestion de présentation



Rouleau d'escalope de poulet farci
avec mozzarella burrata, pistache,
courgette, cebette.

(min.10 parts)

Disponible exclusivement
sur commande la veille
avant 12h00.



Cotechino ou Jamphone

suggestion de présentation

Patte de cochon farcie avec viande de porc et épices. (min.10 parts)



Disponible exclusivement sur commande la veille avant 12h00.



Rouleau de Poulet Truffe

Sans Gluten

suggestion de présentation

Rouleau d'escalope de poulet farci avec mozzarella burrata, crème de truffe, courgette, cibette, champignon. (min.10 parts)



Disponible exclusivement sur commande la veille avant 12h00.



Polpette

Sans Gluten

suggestion de présentation

Boulettes de viande de Boeuf et Veau cuisinées en sauce tomate. Coeur fondant de fromage Taleggio.



Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Tagliatelle Bolognese

Tagliatelle fraîches avec ragù bolognese (viande de veau et boeuf).

suggestion de présentation



Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Lasagna Truffe

Sans Viande

suggestion de présentation



Lasagna avec crème de Truffe noire et blanche, ricotta (fromage crémeux), champignons, parmesan Reggiano, mozzarella italiana.

Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Tagliatelle Truffe

Sans Viande

suggestion de présentation



Pâtes avec, beurre, crème de truffe, parmesan.

Copeaux de truffe fraîche en supplément.

Disponible sur commande la veille avant 12h00.



Risotto Truffe

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Risotto crème de truffe,
parmesan.

(copeaux de truffe
fraîche en supplément)

Disponible sur commande
la veille avant 12h00.

Minimum commande 800 gr.



Linguine Tongole

Sans Viande

suggestion de présentation



Tagliolini avec Tongole,
tomate cerise, ail, persil.

Disponible sur commande
la veille avant 12h00.



Lasagna

Lasagna fraîche :

- soit avec : ragù bolognese viande de veau et bœuf, mozzarella, parmesan.
- soit végétarienne.
- soit au saumon.

suggestion de présentation



Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Cannelloni Bolognese ou Ricotta Epinard

avec ou
Sans Viande

Pâte à lasagne fraîche farcie :

- soit avec viande (ragù bolognese, mozzarella, parmesan).
- soit avec épinard, ricotta, parmesan, mozzarella ;
- soit au saumon.

suggestion de présentation



Disponible sur commande la veille avant 12h00.

Minimum commande 1kg.

Pour les mini cannelloni minimum commande 16 pièces.



Pasta alla Norma

Sans Viande

suggestion de présentation

Pâtes avec aubergine, sauce tomate, basilic,
ricotta de brebis salée râpée.



Disponible sur place
ou sur commande la veille
avant 12h00.



Parmigiana

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation

Gratin d'aubergine avec sauce tomate, basilic, mozzarella, parmesan.



Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Saumon Couscous ou Sésame

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Paré de saumon mi-cuit à la semoule de couscous au sésame vert.

(min. 8 parts)

Disponible sur commande la veille avant 12h00.



Saumon aux grains de Pavot

Sans Gluten
Sans Viande

suggestion de présentation



Paré de saumon mi-cuit aux grains de pavot.
(min. 8 parts)

Disponible sur commande la veille avant 12h00.



Filet de Bar

Sans Gluten
Sans Viande

Filet de Bar cuisiné mi-cuit avec ciboulette, persil, tomates cerises, herbes.
(min. 5 parts)

suggestion de présentation



Disponible sur commande
la veille avant 12h00.



Sardina Beccafico

Sans Viande

Sandwich de sardine panée et frite avec pignons de pain, raisins secs, persil, brebis au poivre, chapelure maison. (min. 9 parts)

suggestion de présentation



Disponible sur commande la veille avant 12h00.



Nos Sauces Maison

Sans Gluten
Sans Viande

Nous préparons vos sauces maison à votre goût.



Ragù Bolognese

suggestion de présentation

Truffe Noir et
Blanche.



Pesto de Basilic

Disponible sur place.



Sauce Tomate et Basilic



Nos Pâtes fraîches

avec ou
Sans Viande

Nous vous proposons parmi les meilleures pâtes fraîches ! Nous sommes spécialistes des pâtes artisanales.

Nous pouvons réaliser tout type de ravioli avec la farce de votre choix. (personnalisation à partir de 3 kilo).

suggestion de présentation





Pizza

Margherita

(Sauce Tomato, Mozzarella, Basilic)

4 Fromages

(Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio)

Parma

(Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parma, Salade, copeaux de Parmesan)

Siciliana

(Sauce Tomato, Mozzarella, Olives, Câpres, Anchois)

Diavola

(Sauce Tomato, Mozzarella, Saucisson Pimenté)

Vegetarienne

(Sauce Tomato, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron)

Truffe

(Mozzarella, Crème de Truffe, Salade, Copeaux de Parmesan)

Bresaola

(Mozzarella, Salade, Bresaola, Copeaux de Parmesan)

Regina

(Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignon, Persil)

Bufala

(Sauce Tomato, Mozzarella di Bufala, Tomate cerise, Basilic)



Supplément au poids





Panna Cotta

Panna Cotta, dessert à base de lait aromatisé à la vanille de Madagascar. Nature, ou avec coulis de fraise, caramel, chocolat, café.

Option coupe de verre +2€

suggestion de présentation



Mini Panna Cotta, plateau de 20 pièces.

Option verrine en verre +30€

Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Tiramisù

Tiramisù classico, sans alcool.

Option coupe de verre +2€



suggestion de présentation



Mini tiramisù, plateau de 20 pièces

Option verrine en verre +30€

Disponible sur place ou sur commande la veille avant 12h00.



Assortiment Gâteaux Italiens

Pâtisserie italienne avec assortiment de gâteaux fourrés à la crème pâtissière, gianduja, cerise, abricot, crème de sabayon.

suggestion de présentation



Disponible sur place
ou sur commande la
veille avant 12h00.



Tiramisù Pistache

Tiramisù aux Pistaches, sans alcool.

suggestion de présentation



Option coupe de verre +2€



Mini tiramisù,
plateau de 20 pièces

Option verrine en verre +30€

Disponible sur place ou
sur commande la veille avant 12h00.



Crostata di Mele

suggestion de présentation



Crostata di Mele
pour 10 personnes.
(1,3Kg)

Pâte brisée garnie
de morceaux de
pomme.

Disponible sur commande 48h à l'avance.



Torta della Nonna

suggestion de présentation



Torta della Nonna
(gâteau de la grand mère)
pour 10 personnes.
(1,3Kg).

Pâte brisée garnie
de crème pâtissière
parfumée au
citron, recouverte
de pignons de pin,
amandes et sucre glace.

Disponible sur commande 48h à l'avance.



Tiramisù Géant

suggestion de présentation



Plaque de Tiramisù classico,



ou aux Pistaches.



Disponible sur commande la veille avant 12h00.



Cannoli Sicilien

suggestion de présentation



Cannoli Siciliani 120gr
Gaufre croustillante garnie de
crème à la ricotta, pépites de
chocolat et zestes d'orange
confits.

Mini Cannoli Siciliani 27gr.

Disponible sur commande 48h à l'avance.



L'épicerie

Dans notre maison, vous pouvez retrouver tous les produits de l'épicerie fine italienne.





L'épicerie





Les Vinaigres Balsamiques





Les Alcools



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Effervescentes...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



... et Champagne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



La Cave Campisi

Pour vos envies personnelles ou vos réceptions, notre cave vous propose le meilleur des vins, apéritifs et digestifs italiens, ainsi une sélection de champagne.



- Prosecco
- Champagne
- Lambrusco
- Vin sucré
- Vin Blanc sec
- Vin Rosé
- Vin Rouge
- Vin Rouge Gran Cru
- Grappa
- Limoncello
- Sambuca
- Amari

Disponible sur place



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Vins Rouges



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Vins Rouges



Les Petites



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Grands Crus



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Claires



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



PAGE	DESCRIPTION	PRIX
4	PLATEAU CHARCUTERIE 80 PC.	59€
4	PLATEAU CHARCUTERIE 35 PC.	35€
4	PLATEAU FROMAGE 65 PC.	65€
4	PLATEAU FROMAGE 35 PC.	39€
5	« TRIO » PLATEAU CHARCUTERIE, FROMAGES, APÉRITIFS 75 PC.	79€
5	« TRIO » PLATEAU CHARCUTERIE, FROMAGES, APÉRITIFS 35 PC.	45€
5	PLATEAU FROMAGE, CHARCUTERIE 80 PC.	69€
5	PLATEAU FROMAGE, CHARCUTERIE 35 PC.	42€
6	FOCACCIA VÉGÉTARIENNE OU JAMBON 40 PC.	49€
6	FOCACCIA VÉGÉTARIENNE OU JAMBON 15 PC.	23€
6	APÉRITIFS A L' HUILE 85 PC.	69€
6	APÉRITIFS A L' HUILE 40 PC.	45€
7	BOCCONCINI BRESAOLA 50 PC.	55€
7	BOCCONCINI BRESAOLA 20 PC.	27€
7	BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA 40 PC.	53€
7	BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA 15 PC.	29€
8	FLEUR DE COURGETTE 1 PC.	3,9€
8	MINI ROULEAU MOZZARELLA 30 PC.	45€
8	MINI ROULEAU MOZZARELLA 15 PC.	25€
9	BEIGNET MOZZARELLA BUFALA 1 PC.	1,8€
9	OLIVE ALL' ASCOLANA TRUFFE 40 PC.	49€
9	OLIVE ALL' ASCOLANA TRUFFE 20 PC.	28€
10	MINI ARANCINI SICILIANI 1 PC.	3,2€
10	MINI CROCCHETTA DI PATATE 1 PC.	2,2€
11	CAPRESE les 100 gr.	2,59€
11	PIADINA la moitié	3,9€
11	PIADINA entière	7€
12	CAPONATA SICILIANA les 100 gr.	2,19€
12	PORTOBELLO les 100 gr.	2,19€
13	BURRATA les 250 gr.	6,9€
13	BURRATA TRUFFE les 250 gr.	11,9€
14	MOZZARELLA BUFALA les 125 gr.	3,8€
14	MOZZARELLA BUFALA les 250 gr.	6,9€
14	POULPE les 100 gr.	6,9€

PAGE	DESCRIPTION	PRIX
15	VITELLO TONNATO les 6 tranches	12€
15	ROTI DE VEAU ENTIER le Kg.	42,9€
16	ESCALOPE MILANESE le Kg.	45,9€
16	TRANCHES DE VEAU le Kg.	45,9€
17	BROCHETTE le Kg.	35€
17	ROULEAU DE POULET PISTACHE 1 PC.	4,5€
18	ROULEAU DE POULET TRUFFE 1 PC.	4,5€
18	COTECHINO o ZAMPONE 1 part	2,9€
19	POLPETTE 1 PC.	3,5€
19	TAGLIATELLE BOLOGNESE le Kg.	25,9€
20	LASAGNA TRUFFE le Kg.	29,9€
20	TAGLIATELLE TRUFFE le Kg.	29,9€
21	RISOTTO TRUFFE le Kg.	39,9€
21	LINGUINE VONGOLE la part	14,5€
22	LASAGNA BOLOGNESE le Kg.	25,9€
22	CANNELLONI le Kg.	25,9€
22	MINI CANNELLONI 1 PC.	2,5€
23	PASTA NORMA le Kg.	25,9€
23	PARMIGIANA le Kg.	26,9€
24	SAUMON la part	9,9€
25	SARDINE BECCAFICO la part	5,5€
25	FILET de BAR la part	9,9€
26	SAUCE BOLOGNESE les 100 gr.	1,99€
26	SAUCE PESTO de BASILIC les 100 gr.	4,3€
26	SAUCE TRUFFE les 100 gr.	11€
26	SAUCE TOMATE BASILIC les 100gr.	0,79€
28	PANNA COTTA 1 PC.	4,5€
28	MINI PANNA COTTA les 20	45€
28	TIRAMISU CLASSICO 1 PC.	4,5€
28	MINI TIRAMISU CLASSICO les 20	50€
29	ASSORTIMENT GATEAUX ITALIENS les 100 gr.	5,6€
29	TIRAMISU PISTACHE 1 PC.	5,5€
29	MINI TIRAMISU PISTACHE les 20	60€
30	CROSTATA di MELE	49€
30	TORTA DELLA NONNA	62€
31	TIRAMISU GEANT CLASSICO le Kg.	35€
31	TIRAMISU GEANT PISTACHE le Kg.	45€
31	CANNOLI SICILIANI 120 gr. 1 PC	6,5€
31	CANNOLI SICILIANI 27 gr. 1 PC	2,3€