



E
V
E
N
T

LES AMIS DES MESSINA

Made in Sicily
tasting in Paris





Privatisation
Rez-de-chaussée
200 m2



Capacité
Assis 90 Pax
Cocktail 120 Pax

Événements privés & corporate

Différents espaces privatisables
avec formats adaptés

Chef à domicile
Finger food
Spécialités de la maison
Cuisine sur-mesure





Cocktail dînatoire
Repas assis

Dégustation de vins siciliens

Soirées privées
Music live & afterwork

Dîners signature



Privatisation
Speakeasy & Cave à vins
100 m2

Capacité
Assis 15 Pax
Cocktail 25 Pax



Espaces
privatisables
Finger food

EVENT TRAITEUR
Mixology
SUR MESURE



Exemple de Finger Food

Carré Pizza Les Amis

Pâte croustillante et légère garnie de filets d'anchois à l'huile d'olive, mozzarella de bufala, poutargue de mulot, zestes de citron et poivre

Carré Pizza « Milinciana »

Pâte croustillante et légère garnie de mozzarella fior di latte, tomates séchées et menthe fraîche

Parmigiano reggiano e miele

Parmesan 24 mois d'affinage et miel de Sicile.

Sfincione siciliano

Pizza sicilienne à la pâte légère garnie d'une sauce tomate, oignon, anchois, pecorino et origan.

Velouté de fenouil

Fenouil, noisettes, citron et romarin.

Arancinetta siciliana

Boulette de riz panée et farcie d'aubergines, courgettes, fromage et menthe fraîche

Sandwich Maison

Petite brioche maison avec aubergines, mozzarella, poivrons rôtis et basilic frais

Caponata siciliana

Sucré-salé d'aubergines, oignons, olives vertes, câpres et basilic

Carpaccio de poulpe à la poutargue

Poulpe finement tranché, poutargue de mulot et câpres

Thon frais de Méditerranée

Thon cru, zestes et jus d'agrumes de Sicile, menthe et basilic frais

DOLCI

Tiramisù

Mascarpone, œufs, biscuits Pavesini, café, liqueur d'amaretto et de maraschino et cacao

Torta “Mamma Lina”

Génoise à la vanille, courgette et ricotta servi avec une crème de mascarpone

Sablé Maison

Biscuits à la pistache ou biscuits cacao et noisettes servis avec une glace maison

Bouchées à l'orange

Gâteau à l'orange avec une crème de yaourt

Pasta di mandorle

Biscuits moelleux aux amandes



Mixologie

Les cocktails

A Nsalata

Gin, jus de citron, sirop de sucre, basilic, blanc d'oeuf

Cu Vinu Russu

Jack Daniel's Single Barrel, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, vin rouge sicilien

Fimminedda

Vodka Grey Goose poire, sirop de vinaigre balsamique, jus de citron, sirop de framboise, purée de framboises

Masculu

Vodka Absolut, Limoncello, Averna, jus de citron, ginger beer

Mi Ricriu

Gin infusé à la coriandre, jus de citron, sirop de sucre vanillé, ginger bee

Riccu e Duci

Rhum blanc, Chartreuse verte, purée de fruits de la passion, réglisse, sirop de sucre, acide citrique, spray de Pastis

U Baruni

Marker's Mark Bourbon, Averna, jus de citron, jus d'orange frais, sirop de sucre

U Giappunisi

Nikka Whisky, Sake, jus de citron, sucre vanillé, maison bitter, menthe fraîche, spray piquant, blanc d'oeuf

U Nustranu

Mezcal, jus de citron, jus de fenouil frais, jus de concombre frais, sirop de sucre, cannelle



Sans alcool

A Rùbbia di l'Etna

Sirop de framboise, citron, sirop de vanille, ginger beer

Ciuri di Campagna

Jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre, jus de pêche, jus de pomme

Sciroccu

Jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre, jus de pêche, jus de pomme



LES AMIS DES MESSINA



GRAND
PALAIS



KARLA OTTO



LE CHEF



Cette terre de Sicile, je l'aime, j'y suis né,
j'y ai grandi. J'y ai appris le sens de la famille,
de la fête, des amis, et surtout, l'amour
de la cuisine.

Pour chaque occasion importante,
la Grande Famille se réunissait
autour d'une immense tablée,
garnie évidemment de mets familiaux,
ancestraux, typiques et délicieux.
Mes papilles d'enfant, puis de jeune adulte,
s'en souviennent: les spécialités siciliennes
à la fois riches et fines,
laissent une empreinte indélébile
dans la bouche de ceux
qui ont la chance de les savourer.
L'atmosphère aussi, liée à ses agapes
, me laisse un parfum de nostalgie,
de paradis perdu,
que j'ai toujours tenté de livrer dans mes
restaurants. Ce mélange magique
de fraternité, de discussions animées,
de plaisir d'être ensemble
autour de mets de qualité,
c'est ce que j'offre aujourd'hui à mes clients.



Ignazio Messina

Ignazio
MESSINA

+33 (0)6.09.03.21.52

+33 (0)1.42.61.13.73

lesamisdesmessina@gmail.com

C
O
N
T
A
C
T
S



81, Rue Réaumur 75002 - PARIS
lesamisdesmessina.com