



LA CLOCHE 1967
UNA STORIA LUNGA 50 ANNI

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting
Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



L'APERITIVO DI BENVENUTO

Allestimenti inclusi per la zona Aperitivo:

- Tavoli e tovagliato in tessuto con caduta a terra per Buffet e Buvette
- Ombrelloni ai Buffet e alle Buvette
- Tavolini di appoggio per Ospiti alti e bassi, incluso tovagliato – 1 ogni 15 persone
- Monoporzioni in ceramica e Vetro
- Bicchieri a calice in vetro, piattini in porcellana, posateria in argento
- Servizio di mezz'ora per < di 25 persone / di un'ora per > di 25 persone
- Costi valutati per un minimo garantito di 15 persone

Sono esclusi:

- Eventuali arredi, salottini, sedute, ulteriori tavolini alti e bassi di appoggio rispetto a quelli inclusi a preventivo
- Eventuali ore extra del personale – euro 25 all'ora per cameriere + IVA
- Eventuale “portata fornita dal Cliente” (es:torta) euro 2 per persona + IVA

Alla Buvette

- Bollicine come da proposta Cantina a seguito
- Spritz Cocktail
- Cocktail analcolico
- Succhi di Frutta in Caraffa
- Acqua minerale naturale e gasata

Buffet

Appetizers:

- le noci tostate al Pepe bianco e Rosmarino
- le nostre Focaccine

bianca al Timo, al Rosmarino, alle Olive

- le nostre Tartine al Caviale nero e rosso
- i Tramezzini della Tradizione Piemontese

con Frittatine, Prosciutto cotto, Pomodoro e Mozzarella

- le nostre Bignole farcite

con il Tomino fresco, la Mousse di Tonno, la Mousse di Prosciutto

- bruschette con Baccalà mantecato
- tartelletta con hummus di Ceci
- bruschetta con Ricotta di Mandorle

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



I NOSTRI BICCHIERI GOLOSI

Le monoporzioni in vetro e ceramica:
le Carni

- il nostro Vitello tonnato
- la battuta di Fassone al coltello
- rosellina di Crudo
- Crostoncino ai 5 cereali e Lardo di Moncalieri
- roselline di Speck e prugne
- salsiccia di Bra' e pomodorini scottati
- Bresaola di Fassone e Radicchio
- Bocconcini di Pollo, bacche di Ginepro
- Tonno di Coniglio con Pinoli
- Cubotto di Mortadella, stecco di Grissino

Il Pesce

- Fagioli Cannellini e Moscardini
- Sottilissima di Polpo al vapore con julienne di Fagiolini e scorza di Limone
- rosellina di Peperone e Acciuga
- Polpo al Barbera, Olive taggiasche
- Salmone agli Agrumi
- Le acciughe del Cantabrico e i loro bagnetti

Le Verdure

- Insalata russa
- Insalata Capricciosa
- Peperonata alla Piemontese
- Ratatouille di Verdure
- Crudit  e crema al Pomodoro
- Pesto al Basilico con Fagiolini e Patate

I Formaggi

- Scheggia di Parmigiano e chicco d'Uva
- Caprino e Mostarda di Frutta
- Bign  al Gorgonzola
- I Tomini freschi ai due bagnetti
- Sejrass e Zucchine novelle
- Pappa al pomodoro e Olive nere

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Le Proposte a Tema

Il Conetto di Frittino servito a passaggio

- il Fritto di Mare:

Foglie di Salvia e Fiori di Zucca in tempura

Gamberi, Ciuffetti e Anelli di Calamari

euro 6,50 p.p.

- il Fritto alla Piemontese:

Semolino, Mela, Amaretto dorati

Spiedino di Legno con bocconcino di Pollo, Vitello, Salsicetta

euro 6,50 p.p.

- il Fritto Vegetariano:

bastoncini di Melanzane, Zucchine e Peperoni in pastella

foglie di Salvia, Basilico, e fiori di Zucca in tempura

euro 6,50 p.p.

L'angolo rustico con Salumi e Formaggi del Territorio

- Taglieri con roselline di Mocetta bovina d'Arnad, Salame curdo di Norcia, Salame della Rosa di Cavour, Salami al Tartufo, al Barolo, Salame cotto d'Altalanga, Lardo di Moncalieri
- Parmigiano 30 mesi, Blu di Lanzo, Fontina D.O.P. d'Aosta, Toma del Piemonte, Toma al Barolo, Gorgonzola D.O.P. dolce di Novara
- Confetture di Fichi, Cipolla rossa di Tropea, Miele d'Acacia
- Pani alle Noci, Grissini di Focaccia

euro 10 p.p.

L'angolo Sushi Sashimi

Preventivo personalizzato per "consegna" o servizio con "buffet in loco"

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Organizzazione generale del servizio a tavola

Allestimenti inclusi:

- Tavoli tondi da 10 pax, diametro 160/180
- Attrezzature di Cucina a gas e minuteria
- Servizio di circa 2 ore
- Assicurazione e pulizie finali dei locali destinati a cucina e/o disimpegno

Personale di servizio:

- un responsabile coordinatore e 1 cameriere ogni 15 Ospiti
- divisa: gilet nero per i camerieri, giacca nera per i responsabili
- personale di cucina: cuochi e aiuti, secondo necessità
- trasporti: consegna e ritiro delle attrezzature di nostra proprietà

IMPORTANTE: l'intero servizio dell'Evento è conteggiato per 6 ore di lavoro (1 ora per aperitivo, 2 ore per servizio al tavolo + 1 ora per servizio torta e dessert + 2 ore per allestimento e disallestimento)

Sono esclusi:

- mise en place secondo la scelta dei tessuti e dei colori
- le sedute
- allestimenti con tavoli quadrati
- noleggi di gazebo per allestimenti di cucina all'esterno
- noleggio di cucina elettrica (in caso di divieto ad usare gas)
- noleggio di generatore, realizzazione di allacciamenti elettrici ad hoc e supporto di elettricista
- servizio extra di facchinaggio
- ore extra richieste per prolungamento dell'Evento (25 euro per cameriere + IVA)
- pulizie extra degli spazi
- stampa dei menu / segnaposto

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Proposte per il Benvenuto

- Proposta 35 euro:

- 5 appetizer
- 5 monoporzioni

(no pesce)

- Proposta 40 euro:

- 6 appetizer
- 6 monoporzioni

(2 di carne+2 di pesce+2 di verdure)

Quotazioni Menu

- Proposta menu 45 euro:

- Primo piatto:

Agnolotti "langaroli", la loro salsa al Brasato

- Secondo piatto:

Stinco di Vitello al Forno

o

Guancia di Vitello al Nebbiolo

o

Reale di Vitello Brasato al Barbera

- 2 Contorni di Stagione
- Sorbetto all'Arancia e Campari

Acqua, Caffè e Liquorino

- Proposta menu 55 euro:

- 2 Primi piatti:

Risotto allo Zafferano e Salsiccia di Moncalieri

Langaroli, la loro salsa al Brasato

- Secondo piatto:

Stinco di Vitello al Forno

o

Guancia di Vitello al Nebbiolo

o

Reale di Vitello al Barbera

2 Contorni di Stagione

Sorbetto all'Arancia e Campari

Acqua, Caffè e Liquorino

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Quotazioni Menu

- Proposta menu 65 euro:

- Antipasto:

il Sanato in salsa Tonnata, fiore e polvere di Capperro

- Primo piatto:

Agnolotti "langaroli", la loro salsa al Brasato

- Secondo piatto:

Stinco di Vitello al Forno

o

Guancia di Vitello al Nebbiolo

o

Reale di Vitello Brasato al Barbera

- 2 Contorni di Stagione
- Sorbetto all'Arancia e Campari

Acqua, Caffè e Liquorino

- Proposta menu 75 euro:

- Un Antipasto oppure 2 Primi piatti
- Secondo piatto:

Chateaubriand di Filetto, la sua salsa di cottura,

o

Medaglione di Filetto in crosta di Ventresca di Lardo di Moncalieri

o

Filetto di Tonno in crosta di Nocciola tonda e gentile del Piemonte

o

Filetto di Branzino affumicato al Legno di Melo, salsa alle Bacche di Pepe rosa

2 contorni di Stagione

Sorbetto all'Arancia e Campari / al Basilico, Ananas e Limone

Acqua, Caffè e Liquorino

- Proposta menu 85 euro:

- Un Antipasto oppure 2 Primi piatti (di cui una portata di Pesce)

es: Insalatina di Polpo, Fagiolini al vapore olio al Prezzemolo

es: Risotto al Salmone e Pistacchi, mantecato alla Robiola

- Secondo piatto a scelta tra Filetto di Vitello o di Pesce
- Sorbetto
- Acqua, Caffè e Liquorino

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



La Torta nuziale:

- **5 euro** Pan di Spagna, Creme (Gianduja, Cioccolato, Caffè, Chantilly, Nocciola) ricoperte con granella di Meringa
- **5,50 euro** presentazione all'Americana con Pan di Spagna e Creme, ricoperte con granella di Meringa e decori classici
- **6 euro** Tropezienne, Cheesecake, Bavaresi
- **2/3 euro** maggiorazione per frutta
- **1,50 euro** maggiorazione per basi diverse: pasta frolla, millefoglie, meringa
- **2 euro** maggiorazione per bordi diversi: meringhette, pasta di zucchero, riccioli di cioccolata
- **6/9 euro** torta in monoporzione

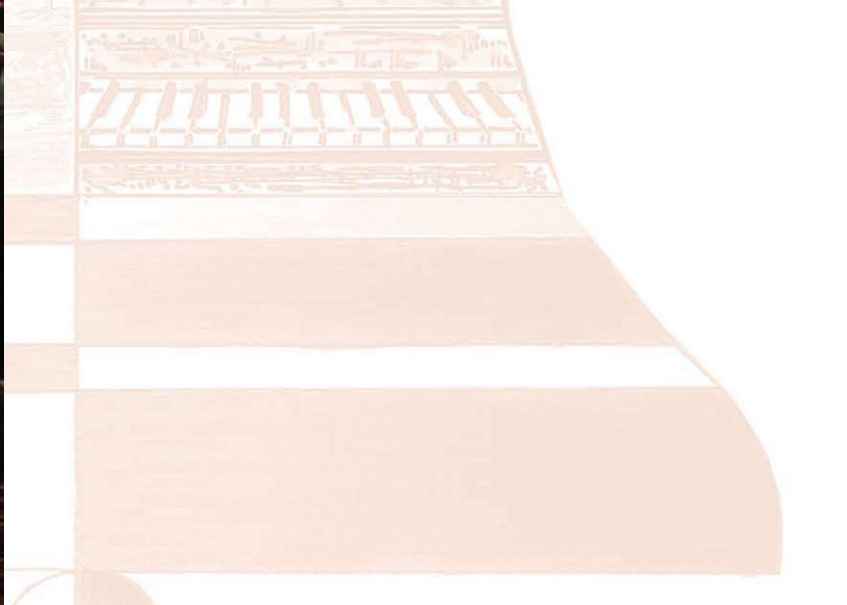
il Buffet di Dolci:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| - assortimento di piccola pasticceria | 3 euro |
| - tagliata di frutta | 2 euro |
| - spiedini di frutta | 4 euro |
| - buffet di confetti (5 confetti per persona) | 2 euro |
| - fontana di cioccolata | noleggio con preventivo su richiesta |
| - carrettino dei gelati | noleggio con preventivo su richiesta |

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it





Proposte di “Mise en Place”:

PROPOSTA MISE EN PLACE 1:

- Piatto stella Villeroy pane 16 cm: 0,35€ + iva
- Piatto stella piano 24 cm (antipasto-dessert): 0,40€ + iva
- Piatto stella fondo: 0,40€ + iva
- Piatto stella cappello del prete: 0,60€ + iva
- Piatto stella piano 28 cm: 0,40€ + iva
- Forchetta tavola serie Marchesi: 0,40€ + iva
- Forchetta frutta serie marchesi: 0,40€ + iva
- Coltello serie Marchesi: 0,40€ + iva
- Cucchiaino tavola serie Marchesi: 0,40€ + iva
- Cucchiaino tè Marchesi: 0,40€ + iva
- Cucchiaino caffè serie marchesi: 0,40€ + iva
- Calice bianco resort: 0,40€ + iva
- Calice rosso resort: 0,40€ + iva
- Tumbler acqua resort: 0,40€ + iva
- Flutte resort: 0,40€ + iva
- Tazzina caffè serie stella comprensiva di piattino: 0,55€ + iva cad

PROPOSTA MISE EN PLACE 2:

- Piatto scala Villeroy pane 16: 0,45€ + iva
- Piatto scala piano 24 cm (antipasto/dessert): 0,50€ + iva
- Piatto scala fondo: 0,50€ + iva
- Piatto scala piano 27 cm: 0,50€ + iva
- Forchetta tavola serie 900: 0,38€ + iva
- Forchetta frutta serie 900: 0,38€ + iva
- Coltello serie 900: 0,38€ + iva
- Cucchiaino tavola serie 900: 0,38€ + iva
- Cucchiaino tè 900: 0,35€ + iva
- Cucchiaino caffè serie 900: 0,35€ + iva
- Calice bianco wine drop: 0,38€ + iva
- Calice rosso wine drop: 0,38€ + iva
- Tumbler acqua wine drop: 0,38€ + iva
- Flutte wine drop: 0,38€ + iva
- Tazzina caffè serie Ischia comprensiva di piattino: 0,45€ + iva

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting
Strada al Traforo di Pino 106 - Torino
T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting
Strada al Traforo di Pino 106 - Torino
T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting
Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



Proposte di “Seduta”:

PROPOSTA SEDIA 1

- Maya bianca/nera: 4,50€ + iva



PROPOSTA SEDIA 2

- Chiavarina: 5€ + iva

PROPOSTA SEDIA 3

- Victoria: 6,50€ + iva



Louis

Noleggio Salottini per arredo esterno e Open Bar:

Per questi 2 argomenti la cui organizzazione e scelta è molto personale chiediamo Preventivi personalizzati “ad hoc”.

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it



CLAUSOLE GENERALI

- Al contatto iniziale è richiesto un numero indicativo di Ospiti per il Servizio, sui quali sarà effettuato il primo conteggio economico indicativo dell'evento.
- 10 giorni prima della data del Servizio è richiesta la comunicazione del "minimo garantito" di Ospiti, che varrà come riferimento per la valutazione base del conteggio economico totale finale.
- 5 giorni prima della data del servizio è richiesta la comunicazione del numero definitivo degli Ospiti. Se inferiore al "minimo garantito" comunicato, il conteggio economico totale di riferimento non potrà essere ridotto. Se superiore, gli Ospiti in più saranno conteggiati secondo la specifica quotazione stabilita per persona col "minimo garantito".
- Costi extra orario, non dipendenti dal nostro servizio, saranno conteggiati a 25 euro/ ora ed addebitati in aggiunta.
- Alla conferma della prenotazione sarà richiesta una caparra confirmatoria del 30% dell'importo del conteggio economico indicativo dell'evento. Al momento della conferma definitiva del numero, cioè 5 giorni prima della data dell'Evento, verrà richiesto il complemento al 90% del conteggio economico totale definito a quel momento. Il saldo al termine del Servizio.

IL NOSTRO STILE

Il nostro modo di cucinare, presentare e servire i nostri piatti potranno essere verificati con una cena nella nostra *location* Ristorante "La Cloche 1967". La quotazione sarà quella dei nostri menu degustazione, i vini secondo la quotazione della nostra Carta dei Vini.

La nostra realtà di Ristorante compie ormai 56 anni: la nostra cucina organizzata e proposta giornalmente è un valore aggiunto molto importante per il servizio a tavola, che viene riverberato con scrupolo anche sui nostri servizi di catering e banqueting.

Si richiede gentilmente copia da Voi firmata per accettazione.

Il Cliente

Ristorante La Cloche 1967

Ristorante La Cloche 1967 catering & banqueting

Strada al Traforo di Pino 106 - Torino

T +39 011.899.02.16 - ristorante@lacroche1967.it - www.lacroche1967.it