


# BIANCA

TRATTORIA MODERNE, PARIS

## Privatisation & événements

GROUPES · HIVER 2026/2027

2 RUE DU 4 SEPTEMBRE · PARIS II

# Une trattoria, au cœur de Paris.

Bianca, c'est une trattoria au 2 rue du 4 Septembre, dans le IIe arrondissement. Une cuisine italienne généreuse, des cocktails précis, une grande salle qui s'allume le soir comme une enseigne de quartier.

Déjeuner d'équipe, dîner entre amis, anniversaire ou soirée privée : nous recevons vos groupes avec la même attention, de la petite tablée à la privatisation complète.

Dans l'assiette, des pâtes fraîches faites maison, des pizzas parmi les plus réputées de Paris et des produits italiens choisis. Dans le verre, des vins italiens, des Spritz, nos cocktails signature et des bières artisanales.

### Généreuse

Des assiettes à partager, des produits italiens, des prix lisibles.

### Moderne

Des lignes nettes, beaucoup d'air. L'Italie sans folklore.

### Parisienne

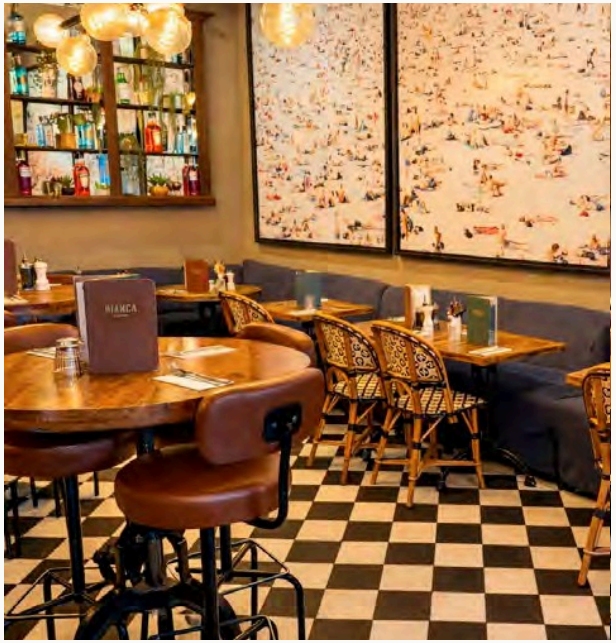
Un lieu de quartier, du déjeuner pressé au dîner entre amis.



# BIANCA

TRATTORIA MODERNE, PARIS

# Trois espaces, une seule maison.



## La salle principale

**90** assis · **140** en cocktail



## La salle du fond

**55** assis · **60** en cocktail



## Le patio

**55** assis · **70** en cocktail

**180** PLACES ASSISES EN HIVER

**210** PLACES ASSISES EN ÉTÉ

**220** INVITÉS EN COCKTAIL DÎNATOIRE

# Brunch

Les week-ends et jours fériés importants (Noël, Pâques…), un grand buffet à volonté avec DJ, animations et musique live.

## Adulte

**42 € TTC** 38,18 € HT

À partir de 12 ans
de 11 h à 15 h

Buffet à volonté
et une coupe de Bellini,
Mimosa ou Prosecco

## Enfant

**23 € TTC** 20,91 € HT

De 3 à 11 ans
de 11 h à 15 h

Buffet à volonté



04 · MENU DÉJEUNER

# Pranzo

**30 € TTC** 27,27 € HT

Eaux plates ou pétillantes, 1 L pour 3 personnes

## ANTIPASTI À PARTAGER

Stracciatella Tricolore IV

Arancini ai Funghi Porcini e Guanciale

## PIATTI AU CHOIX

Pizza Prosciutto e Funghi

*ou*

Pizza Giardiniera

*ou*

Carbonara di Bianca

*ou*

Suggestion du jour

## DOLCE

Tiramisù Iconico al Caffè



# Cena

Chaque menu comprend les eaux plates ou pétillantes, 1 L pour 3 personnes.

## Classico

**49 € TTC** 44,54 € HT

### ANTIPASTI À PARTAGER

Stracciatella Tricolore IV
Arancini ai Funghi Porcini e Guanciale
Calamari Fritti della Casa

### PIATTI AU CHOIX

Cotoletta di Faraona alla Milanese
*ou*
Risotto al Burro di Crostacei e Gamberi Spicy
*ou*
Pizza Giardiniera
*ou*
Pizza Bianca
*ou*
Parmigiana di Melanzane IV
stracciatella et pesto

### DOLCI AU CHOIX

Tiramisù Iconico al Caffè
*ou*
Cheesecake al Dulce de Leche e Nocciola

## Conviviale

**59 € TTC** 53,64 € HT

### ANTIPASTI À PARTAGER

Burrata all'Olio Affumicato IV
Pizza Margherita
Calamari Fritti della Casa
Arancini ai Funghi Porcini e Guanciale
Carciofo Fritto con Salsa Tonnata

### PIATTI AU CHOIX

Risotto al Burro di Crostacei e Gamberi Spicy
*ou*
Mezzi Rigatoni al Tartufo
*ou*
Controfiletto di Manzo
*ou*
Cotoletta di Faraona alla Milanese
*ou*
Pizza Tartufo

### DOLCI AU CHOIX

Tiramisù Iconico al Caffè
*ou*
Mousse al Cioccolato

## Signature

**70 € TTC** 63,64 € HT

### APERITIVO

Grissini al Finocchio
gressins au fenouil

Spiedino di Mortadella
mortadelle, carotte rôtie et confite
dans son jus, mostarda di Cremona
V · melon, stracciatella, carotte, mostarda di Cremona

### ANTIPASTI

Tonno Rosso del Mediterraneo
olives vertes, condiment au piment vert et à la bergamote

Carciofo Fritto
sauce façon vitello tonnato, câpres, jus de truffe
V · mousse de cèpes, truffe fraîche

### PIATTI

Risotto allo Zafferano
crevettes grillées à la plancha, jus de bisque
au vin rouge, radicchio de Trévise, grenade
V · betterave rôtie, radicchio de Trévise

Guancia di Vitello
joue de veau confite à l'huile d'olive et au romarin,
polenta croustillante, mousse de cèpes, bagnetto verde

### DOLCI

Focaccia all'Uva
focaccia toscane tiède aux raisins, glace fior di latte

Crostata al Cioccolato e Gianduia
crème mascarpone à la mandarine

Tiramisù Bianco
notre dessert signature

Sur réservation, au moins 7 jours avant l'événement.


BIANCA
BIANCA
BIANCA
BIANCA

06 · AFTERWORK

# Aperitivo

En fin de journée, des planches à partager autour d'un Spritz ou d'un cocktail signature : l'apéritif à l'italienne, pour toute l'équipe.

**30 € TTC** 27,27 € HT

## À PARTAGER

**Stracciatella Tricolore** I V

**Calamari Fritti della Casa**

**Assiette de Charcuterie**
coupée minute : jambon de Parme 16 mois, ventricina, mortadelle pistachée

**Focaccia**



# Cocktail dînatoire

| 5 PIÈCES | 10 PIÈCES | 15 PIÈCES | 20 PIÈCES |
|---|---|---|---|
| 25 € TTC 22,73 € HT | 50 € TTC 45,45 € HT | 70 € TTC 63,64 € HT | 90 € TTC 81,82 € HT |

## ANTIPASTI

Tapenade d'olives italiennes

Arancini ai Funghi Porcini e Guanciale

Stracciatella Tricolore IV

Calamari Fritti della Casa

Gamberi Spicy
avocat et coriandre

Focaccia Rossa di Palermo
tomates siciliennes, olives, anchois, oignons

## PIZZE

Margherita

Quattro Formaggi

Tartufo
compte pour 2 pièces

Alla Diavola

## PIATTI CALDI

Parmigiana di Melanzane e Stracciatella

Spiedino di Mortadella

Carciofo Fritto con Salsa Tonnata

Risotto al Burro di Crostacei e Gamberi Spicy
compte pour 2 pièces

Mezzi Rigatoni al Tartufo
compte pour 2 pièces

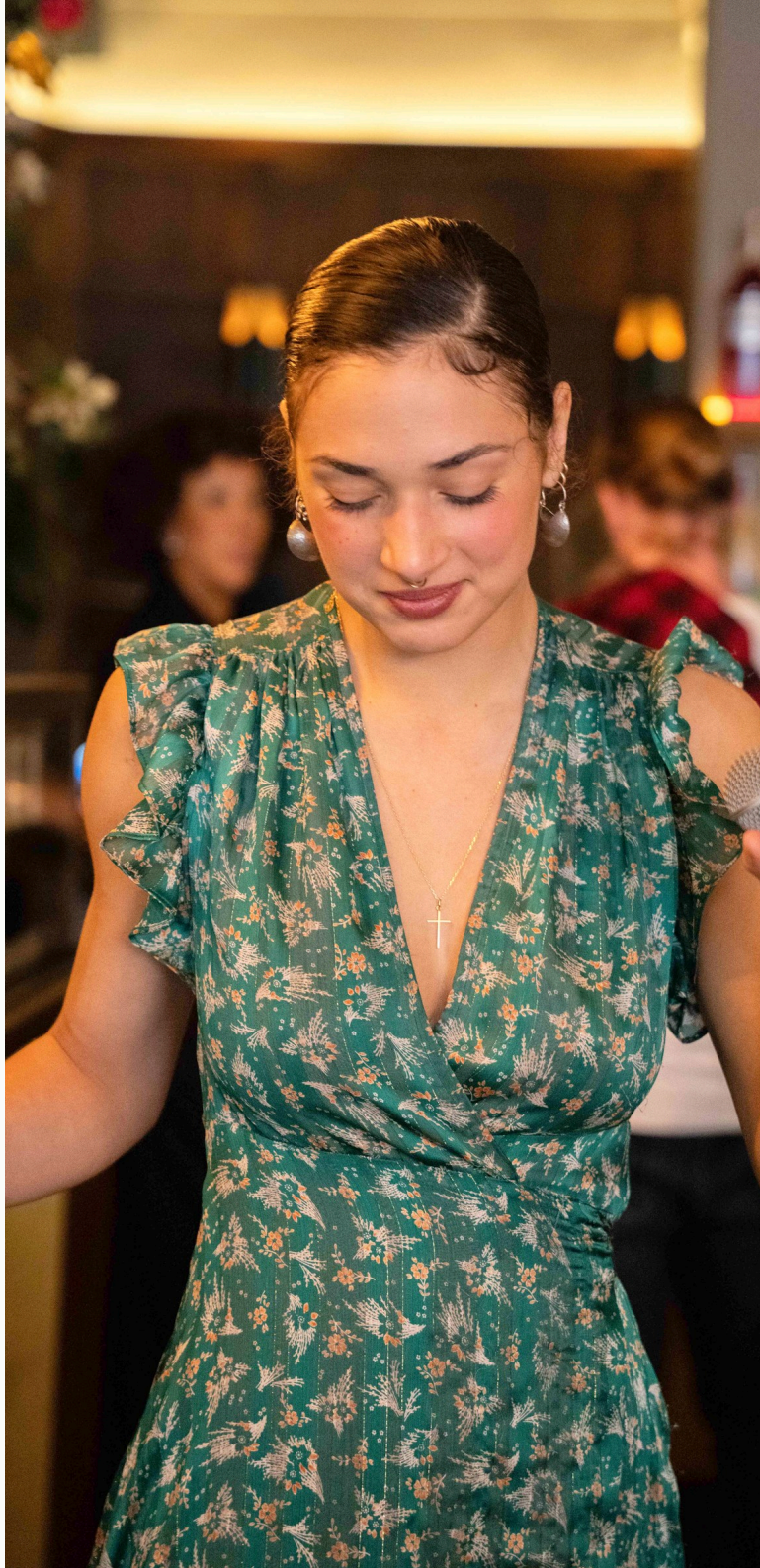
## DOLCI

Tiramisù Iconico al Caffè

Cheesecake al Dulce de Leche e Nocciola

Mousse al Cioccolato

Mignardises italiennes



# Vini & bevande

FORFAIT VINS

## Sélection

**12 € TTC** 10 € HT

1 bouteille pour 3 personnes

Pinot Grigio
Montepulciano d'Abruzzo
Gris de Gallician

FORFAIT VINS

## Réserve

**15 € TTC** 12,50 € HT

1 bouteille pour 3 personnes

Pecorino
Chianti
Miraval

AU VERRE ET À LA CARTE

| | | |
|---|---|---|
| Coupe de Champagne<br>Louis Roederer Collection, brut | **18 € TTC** | 15 € HT |
| Coupe de Prosecco | **11 € TTC** | 9,17 € HT |
| Cocktail signature | **12 € TTC** | 10 € HT |
| Forfait soft | **8 € TTC** | 7,27 € HT |



09 · CONTACT

# Parlons de votre événement.


## François-Xavier Hug

PRIVATISATIONS ET GROUPES

+33 (0)6 75 81 32 58

reservation.bianca@gmail.com


Ouvert du lundi au dimanche · brunch, déjeuner et dîner

**BIANCA**

TRATTORIA MODERNE, PARIS

2 RUE DU 4 SEPTEMBRE · 75002 PARIS

09 82 28 53 39

BIANCA-TRATTORIA.FR · @BIANCATRATTORIA



