

Tous les légumes et fruits en boutique viennent de Chez Françoise maraîchée de l'île d'Olonne et du marché Arago. Le poisson provient de la poissonnerie le Fils du pêcheur et les produits cuisinés sur place des commerçants de proximité. Pour les spécialités italiennes, tout arrive d'Italie par le biais de fournisseurs ou directement de la société de production.

Azienda Agricola Flaminio à Trevi, Italie

Huiles d'olive, huiles aromatisées, vinaigres balsamiques
et pâtes artisanales
www.olioflaminio.it

Azienda Agricola I CONTADINI à Ugento LE, Italie

Légumes et antipasti
www.icontadini.it

Une exclusivité Nonna Lucia aux Sables d'Olonne

Un partenariat avec 101café, le café 100% Italien
spécialisé dans la vente de café de qualité supérieure
en capsules, dosettes, en grains et moulus.

Produits bio
disponibles en boutique !

Fait maison

Produits italiens

Faites-vous plaisir

Les horaires

.....

Du mardi au samedi

de 9h00 à 13h30
de 16h30 à 19h30

Le dimanche

de 9h à 13h30

Fermé le lundi toute la journée
Le mercredi et le dimanche après-midi



SPECIALITÉS ITALIENNES, TRAITEUR & ÉPICERIE FINE

33, Boulevard d'Arago
85100 LES SABLES D'OLONNE

09 54 26 21 42

contact@nonnalucia85.fr
www.nonnalucia.eatbu.com

Conception & réalisation : CREATION - 02.52.43.03.80 - La Roche-sur-Yon

PLATS TRAITEUR À EMPORTER

Commandez au
09 54 26 21 42

Les commandes de repas pour un événement se font minimum 4 jours avant
la date de l'événement. Les prix varient de **20 à 30€** selon le choix du menu
(antipasti misto et/ou plat et/ou dessert).

Paiement en CB à signaler
à la commande

Retrouvez-nous sur Facebook :
[nonnalucia85.fr](https://www.facebook.com/nonnalucia85.fr)



**SPECIALITES ITALIENNES
TRAITEUR
EPICERIE FINE**

Produits directement
venus d'Italie



APÉRITIF DÎNATOIRE

SUR COMMANDE

Les plateaux sont vendus au poids selon les quantités désirées.
Ils varient également selon les arrivages et les saisons.

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon de Parme, San Daniele, copa, spianata piquant, spianata romana, mortadelle à la pistache de Bronte, capocollo calabre, porchetta, bresaola, salame Giuliano, salami de Milan, salami Bergamino, salame prosciutto...

PLATEAU DE FROMAGE

Mozzarella, treccia, burrata, camembert au lait de bufflonne (exclusif), pecorino, poivre, toscano, herbes, piment, romano, sardo, truffe...

VERRINE 0,70€, 0,90€, 1,20€

MISE EN BOUCHE à partir de 0,90€

Tartelettes garnies

COURONNE FARCIE 10 €

Bresaola, mozzarella, parmesan, roquette, tomates fraîches, légumes grillés, charcuterie au choix

DESSERT

DU JOUR OU SUR COMMANDE

PANNA COTTA 3,50 €

TIRAMISÙ 3,50 €

CANNOLI SICILIENS À LA RICOTTA 2,50 €

MIGLIACCIO NAPOLITAIN 3,50 €

MOUSSELINE DE MASCARPONE 3,50 €

AUX FRUITS DE SAISON

TARTELETTES AUX FRUITS DE SAISON 2,90€



LES PLATS

SUR COMMANDE

Tous les plats sont servis avec des pâtes ou des légumes de saison.

LASAGNE BOLOGNAISE 6,50 €

Sauce tomate, viande (porc, bœuf, veau), concentré de tomate, tomate concassée, mirepoix de légumes, sel, poivre, parmesan, mozzarella, pâtes fraîches, béchamel

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 6,50 €

Pâtes fraîches, mixte de légumes de saison, mozzarella, parmesan, béchamel

RICOTTA ÉPINARD 6,50 €

Pâtes fraîches, ricotta au lait de vache, épinard

SAUMON 8,00 €

Saumon frais, duo de choux fleurs, parmesan, mozzarella, béchamel

LES POLPETTE DI NONNA LUCIA 7,50 €

Boulettes de viande (porc, bœuf, veau), chapelure, fromage, sel, poivre, œufs cuits dans une sauce tomate, pâtes fraîches

LES RISOTTO 7 €

Speck, gorgonzola, pancetta, champignons, asperges

RISOTTO AU FROMAGE 7 €

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 7 €

RAGOÛT PIÉMONTAISE (PRIX SELON LE NOMBRE DE PERSONNE)

Viande bovine cuite à la façon ragoût, longue cuisson, sauce tomate

OSSO BUCO À LA MILANAISE

Tourelle d'un jarret de veau mijoté à la sauce tomate, risotto allo zafferano ou de polenta

ESCALOPE FAÇON MILANAISE 7,50 €

Escalope de volaille ou de veau, pané d'une chapelure améliorée de fromage râpé, persil, sel, poivre, œuf

CONCHIGLIONI FARCIS 7 €

Ricotta épinard ou aux trois fromages ou à la viande

AUBERGINE OU COURGETTE ALLA PARMIGIANA 7 €

Gratin de légumes, sauce tomate, mozzarella, parmesan râpé, basilic, sauce au gorgonzola

LÉGUMES DE SAISON FARCIS À LA VIANDE à partir de 7 €

Aubergines, courgettes ou poivrons

TOUS LES JOURS EN BOUTIQUE OU SUR COMMANDE

SNACKING

BRUSCHETTE 2,50 €

PIZZETTE 4 €

TAVOLA CALDA 3,80 €

SFOGLIE (FEUILLETÉ GARNI) 2,50 €

FRITTATINA (OMELETTE AUX LÉGUMES) 4 €

CROSTATINE (TARTELETTE) 3,80 €

FOCACCIA ET PISSALADIÈRE 4,50 €

(BASE DE PÂTE À PIZZA MAISON)

LES PLATS

VIANDE OU POISSON (SELON LE MENU) 7,50 €

Accompagné de légumes de saison, de pâtes ou de tagliatelles fraîches

RAVIOLE 7 €

CAPPELLETTI 6,50 €

GNOCCI 6,50 €

LINGUINE OU RISOTTO DE LA MER 7,50 €

SALADE ANTIPASTO 7 €

Grande salade de charcuterie, tomate, mozzarella di buffala, légumes grillés

SALADINA 6 €

Petit salad composé du jour

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9,50 €

ET FROMAGE ITALIEN

JAMBON DE PARME ET MELON 7 €

RUCOLA PARMIGIANO ET BRESAOLA 7 €

TOMATE MOZZARELLA DI BUFFLONE 6,50 €

Sur son lit de roquette

PIZZA

Créer votre pizza avec une base de tomate, mozzarella et les ingrédients de votre choix.

MARGHERITA

Tomates, mozzarella, olives, origan

CATANESE

Tomates, mozzarella, jambon blanc, olives, champignons, origan

SICILIENNE

Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives, oignons rouges, origan

PARMA

Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, origan

MESSINESE

Tomates, mozzarella, gorgonzola, fontina, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan

DIAVOLA

Tomates, mozzarella, saucisson calabre, poivrons, oignons rouges, olives, origan

PIZZA ESTATE

Tomates, tomates cerise, mozzarella, oignons rouges, roquette, copeaux de parmesan, origan

NONNA LUCIA

Tomates, mozzarella, légumes grillés, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan, origan

10€

Format
individuel

18 €

Format famille
à partager



PANINI / SANDWICH

Composez votre panini ou votre sandwich avec les ingrédients de votre choix (charcuterie, fromage, légume, crudité).

MILANO

Salami milano, fromage, salade, tomates

BOLOGNA

Mortadelle, fromage, roquette, tomates

FIRENZE

Jambon blanc, provolone doux, salade, tomates

ROMA

Speck fumé, provolone piquant, salade, tomates

NAPOLI

Bresaola, copeaux de parmesan, oignons rouges, roquette, tomates, huile d'olive, jus de citron

PARMA

Jambon de Parme, mozzarella, roquette, tomates

CAPRESE

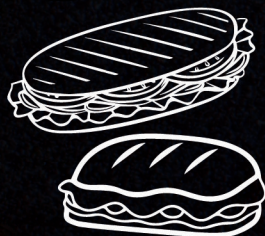
Tomates, mozzarella, roquette, huile d'olive, basilic

6 €

le panini
ou le sandwich

7 €

avec une boisson
de votre choix



REPAS TRAITEUR

Les commandes de repas pour un événement se font minimum 4 jours avant la date de l'événement.
Les prix varient de **20 à 30€** selon le choix du menu (antipasti misto et/ou plat et/ou dessert).

POUR RÉSERVER OU COMMANDER

09 54 26 21 42

33, Boulevard d'Arago
85100 LES SABLES D'OLONNE



Retrouvez-nous sur Facebook : nonnalucia85.fr

NOUVEAU



Venez vous faire
un petit plaisir
**avec nos glaces
à l'italienne !**