



CORPO *e* MENTE

CATALOGUE PRESTATIONS





CORPO e MENTE

L'équilibre de corps et de l'esprit.
Le plaisir savoureux de la cuisine italienne.

**EPICERIE FINE
APERITIF, TRAITEUR ET RESTAURATION A EMPORTER**

37 Avenue François Mitterrand
38500 Voiron
0476918728

Du mardi au samedi:
09h-14h / 15h30-19h

Site web: corpoemente.fr
Instagram: [@corpoemente.fr](https://www.instagram.com/corpoemente.fr)
Mail: contact@corpoemente.fr



SOMMAIRE



ANTIPASTI	6
PLATS CUISINES DELLA MAMMA	8
BOX APERITIVES	12
DESSERTS	10
BOISSONS	14
BOX GARNIES	18
PANETTONES ET COLOMBES	22



CORPO e MENTE

Un peu d'histoire avant tout

Corpo & Mente est une épicerie italienne née en 2020 à Voiron. Elle traduit le culte et le savoir-faire du métier tout en apportant un lien de spiritualité, de dosages et d'ingrédients choisis afin d'accompagner ses clients et collaborateurs dans un voyage singulier bercé par la saveur, le goût, la délicatesse des produits et de la cuisine italienne.

Corpo & Mente trouve ses inspirations à travers ses terres d'origine: celles du nord de l'Italie, haut lieu de la gastronomie, entre Emilie-Romagne, Piémont et Vénétie en passant par la Toscane, Florence la romantique, Rome l'éternelle, pour arriver au sud, plus brut mais tout aussi surprenant.

C'est un parcours travaillé, riche en saveurs, authentique, nourri de découvertes, le choix d'une filière courte et d'un *sourcing* rigoureusement mené autour de produits testés et approuvés, de dégustations, d'échanges avec les producteurs, de questionnements et parfois même de remises en question qui nous a conduit à développer notre modèle: une épicerie fine, des plats préparés au quotidien façon *Mamma*, des formules apéritives, des box garnies.

Pour sublimer vos événements ou s'accorder un moment d'évasion, la partie traiteur complétera vos attentes. Pour les commerçants, la branche distribution propose un éventail de produits ciblés et originaux destinés à renforcer votre offre.

Patrick Santamaria, fondateur Corpo & Mente.

Retrouvez les actualités sur notre page instagram:
[@corpoemente.fr](https://www.instagram.com/corpoemente.fr)






CORPO e MENTE



Des formules à la carte

Notre catalogue met en avant nos compositions pour vos événements, déjeuners, buffets ou cocktails. Des formules maîtrisées aux couleurs de l'Italie.

Notre offre de produits se décompose en deux catégories:

- les permanents, disponibles au quotidien (selon écoulement).
- les compositions sur commande.



Afin de garantir une production optimale, un délai de 48h à 72h nous est nécessaire concernant les compositions sur commande (selon quantités) avec un plafond d'achat de 90€ minimum.

Nos box apéritives et box garnies sont disponibles en permanence, un délai de préparation de 2h minimum est demandé. Elles peuvent s'effectuer par mail ou par téléphone.

Toutes nos compositions sont réalisées par nos équipes, sur place, dans notre cuisine ou au comptoir.

Les frais d'envoi (colis, box garnies...) sont à la charge du client. Ils sont déterminés selon la tarification en vigueur de notre transporteur, le poids des colis et la destination. N'hésitez pas à nous solliciter pour un devis.

Afin de vous guider, vous trouverez en annexe toutes les modalités de commandes par prestation (disponibilité, tarifs, poids...).





CORPO *e* MENTE



ANTIPASTI



SALADE D'ENCORNETS

Préparation qui prend ses sources dans la région du Napoli, découvrez une salade revisitée accompagnée de poivrons grillés, d'olives vertes et noires dans une marinade aillée et citronnée.



BOCCONCINI & POMODORI SECCHI O CAPRESE

Billes de mozzarella, salade de saison, tomates séchées, jambon de Parme, velours au balsamique de Modène, pignons de pin, tuiles de pecorino (novembre à avril).
De mai à octobre une variante version caprese est proposée.
La version végétarienne est disponible sans jambon.



MINI RIGATE & MORTADELLA

Pâtes rigate di Gragnano façon salade. Très accrocheuses pour les préparations en sauce elles sont accompagnées d'une crème de pesto vert alla Genovese, de dés de mortadelle de Bologne, d'amandes, d'olives noires et de copeaux de parmesan.
La version végétarienne est disponible sans mortadelle.

LE CULTE DELLA MAMMA

Symbol familial de caractère, de bienveillance et de générosité que l'on retrouve dans l'assiette à travers une cuisine riche et savoureuse. Cuisiner façon Mamma est un art qui se partage.




CORPO e MENTE



LES PLATS DELLA MAMMA



PIATTO DEL GIORNO

Plat du jour ou salade de saison travaillés avec les ingrédients du moment. Consultez notre page instagram, internet ou contactez-nous pour le descriptif.



CARCIOFINO & SAN DANIELE

Pain complet moelleux, parmesan, jambon cru de San Daniele 24 mois, olives noires, artichauts marinés à la paysanne, crème au pécorino.



LASAGNES ALLA BOLOGNESE

Plat emblématique de la cuisine italienne synonyme de chaleur et de convivialité. Lasagnes fraîches (sfoglie), sauce bio à la bolognaise, mozzarella.

LES PLATS DELLA MAMMA



POLPETTES DI MANZO

Célèbres et incontournables, les polpette sont un grand classique de la cuisine Sicilienne. Un mélange de boeuf haché, d'oignons finement travaillés, d'ail, de persil, de coriandre et de parmesan.



VITELLO TONNATO

Très apprécié pour l'aperitivo dans le Piémont et revisité façon Corpo & Mente: des tranches de veau mariné, une sauce au thon légèrement citronnée, des câpres, des olives sur un tapis de salade de saison.



PIZZA ALLA PALA

Pâte romaine légère et croquante qui se distingue de la pizza ronde classique.

Mortadella e ricotta: huile d'olive, mortadelle de Bologne, ricotta, amandes caramélisées et velours de balsamique.

Prosciutto di Parma: sauce tomate bio, mozzarella, jambon de parme 24 mois.

DESSERTS



TIRAMISU

Des biscuits à la cuillère délicatement imbibés de café, une pointe d'amaretto évaporé, le parfum du mascarpone, un dressage garni d'éclats de biscuits au chocolat et d'amandes pour apporter l'équilibre nécessaire entre le croquant et le moelleux.



PANNA COTTA

Au chocolat l'hiver, au fruits rouges l'été, un dessert réalisé en toute simplicité: une crème cuite, gélifiée et légèrement sucrée, une pointe de vanille, un coulis de saison. Garnie de fruits rouges ou d'éclats d'amandes caramélisées dans sa version au chocolat.





L'APERITIVO

Storia di un grande amore



LES BOX **APERITIVES**



GASTRONOMIA

Assortiment de 5 charcuteries et 5 fromages délicatement tranchés accompagnés de fruits de saison, fruits à coque, antipasti et condiments du moment:

- mortadelle de Bologne, jambon cru de Parme 24 mois, coppa de Parme, spianata romaine légèrement piquante, jambon blanc à la truffe.
- gorgonzola à la cuillère, pécorino sarde, moliterno à la truffe, camembert de bufflonne, parmesan 24 mois.

SALUMERIA

Assortiment de 5 charcuteries délicatement tranchées accompagnées de fruits de saison, fruits à coque, antipasti et condiments du moment:

- mortadelle de Bologne, jambon cru de Parme 24 mois, coppa de Parme, spianata romaine légèrement piquante, jambon blanc à la truffe.

FORMAGGIO

Assortiment de 5 fromages délicatement tranchés accompagnés de fruits de saison, fruits à coque, antipasti et condiments du moment:

- gorgonzola à la cuillère, pécorino sarde, moliterno à la truffe, camembert de bufflonne, parmesan 24 mois.



BOISSONS ET VINS



CORPO E MENTE

NOS SOFT



NECTARS ET JUS BIO

Riches en vitamines, le nectar framboise fraise et le jus d'orange sont parfaitement équilibrés en saveurs, fruités et gourmands, légèrement acidulés sans être trop sucrés.



BOISSONS GAZEUSES BIO

Citron: réalisée avec des citrons biologiques de Sicile, la saveur est intense et renforcée par la pulpe des agrumes qui donne du corps et de la texture à la boisson.
Cola: version bio qui rappelle la note de la noix de kola avec un goût équilibré qui met en valeur ses propriétés rafraîchissantes.



EAUX PLATES ET GAZEUSES

L'eau Castello est issue d'une source thermale proche du lac de Garde, synonyme de bien-être et garantissant un microclimat particulier. Une eau oligominérale agréable et très digeste.

NOS BIERES



BIERES DOLOMITI



Depuis sa création en 1897, Birra Dolomiti produit de la bière de manière artisanale, dans le petit village de Pedavena, au pied du parc des Dolomites, aux confins du Veneto et du Trentino Alto Adige.

La pils Dolomiti est une bière italienne blonde aux reflets dorés avec une faible amertume. Elle bénéficie d'un processus de fabrication à partir d'orge et de houblon locaux qui lui donnent ses caractéristiques : une saveur équilibrée et une présence délicate. Sa mousse est fine et compacte, son arrière-goût est long en bouche.

Elle est relativement légère (4,9%). A servir à 8°C pour profiter de tous ses arômes.



La Dolomiti rossa est une bière rousse de tradition double malt (6.7%) avec une belle couleur ambrée et une mousse épaisse qui révèle un arôme délicat de caramel, de malt torréfié et de fruits des bois.



NOS VINS



VINS ROUGES

Nero d'Avola Frappato à la couleur rouge rubis. Intense et épicé avec une touche fruitée de fraise, de cerise, de prune, mélangés avec des notes de rose rouge. La bouche riche, ample et veloutée, offre une grande structure et une persistance aromatique. Tanins doux et équilibrés qui donnent une acidité fraîche.

Région de Marsala en Sicile, cépage Nero d'Avola. Sevrir au moins 2 heures avant dégustation entre 18 et 20°C. Recommandé pour accompagner les viandes rouges et plats de pâtes.

Barolo. «Roi des vins ou vin des rois» issu de la vinification des raisins Nebbiolo, vieilli en fût de chêne et aux tanins boisés. Robe rouge grenat aux reflets orangés, le nez se fait sur des fruits noirs et les arômes peuvent tendre sur des notes de café, de réglisse et d'épices.

Province de Coni (Piémont), village de Barolo. Cépage Nebbiolo. Sevrir au moins 2 heures avant dégustation entre 16 et 18°C. Recommandé pour accompagner les viandes, pâtes et fromages.



VINS BLANCS

Inzolia: originaire de Sicile à la couleur jaune paille, le nez est intense et fruité avec des notes de pomme, de pêche, de melon, de jasmin et de miel. Le raisin de pressage est très doux et la fermentation lente à 15 °C dure environ 13 jours.

Cépage Ansonica. Se marie bien avec les viandes blanches, poissons et fromages. Température de service: 8-10 °C.



NOS BOX GARNIES



BOX GARNIES



PIEMONTESE

Panettone CORPO & MENTE X DEMORI 500g à la crème de chartreuse®, aux pépites de chocolat et noisettes du Piémont. Une exclusivité que Corpo & Mente à le plaisir de vous faire découvrir.

Simone Demori, pâtissier audacieux situé à Bielle revisite quelques grandes recettes du panettone en respectant le caractère artisanal des productions. Une brioche aérienne au goût subtil coproduite avec notre enseigne (disponibilité: de novembre à avril).

De mai à octobre, le panettone est remplacé par des **amarettis**, célèbres macarons italiens revisités par notre pâtissier et des **canestrellis** au chocolat, biscuits friables en forme de fleurs originaires de Ligurie.

Pesto vert alla Genovese: du basilic, des pignons de pin, du parmesan. Une recette authentique.

Saucisson à la truffe: un agréable parfum de truffe couronne une recette traditionnelle, une excellente viande de porc, des épices classiques, de généreuses tranches de truffes d'été et une longue période de maturation garantissent une production naturelle.

Parmesan 24 mois d'affinage issu d'une entreprise familiale située à Parme qui perpétue la tradition de générations en générations depuis 50 ans. Un affinage de caractère qui respecte le mode artisanal des productions.

Condiment à base d'huile d'olive vierge et de truffe blanche.

Pâtes artisanales ziti: longues, cylindriques, creuses et très originales dans l'aspect, elles sauront trouver place dans l'assiette accompagnées d'une sauce tomate par exemple.

BOX GARNIES



CALABRESE

Panettone DEMORI 500g. Boulangerie-pâtisserie située à Bielle dans le Piémont. Une exclusivité que Corpo & Mente à le plaisir de vous faire découvrir. Simone Demori, pâtissier audacieux revisite quelques grandes recettes du panettone en respectant le caractère artisanal des productions. Une brioche aérienne au goût subtil (disponibilité: de novembre à avril).

De mai à octobre, le panettone est remplacé par des **amarettis**, célèbres macarons italiens revisités par notre pâtissier et des **canestrellis** au chocolat, biscuits friables en forme de fleurs originaires de Ligurie.

Pâtes artisanales bucatini arricciati 500G: pâtes de semoule de blé dur tréfilées et séchées à basse température. Provenance: Calabre.

Sugo: sauce tomate artisanale pour accompagner un plat de pâtes. Provenance: Calabre.

La bruschetteria en 4 tartinables: crème de courgette, sauce aux oignons rouges de Tropea, concassé de tomates séchées, sauce aux artichauts.

Parmesan 24 mois d'affinage: une entreprise qui perpétue la tradition de générations en générations depuis 50 ans. Un affinage de caractère qui respecte le mode artisanal des productions.



HISTORIQUE ET LEGENDAIRE

Parti de Milan dans les années 1400, le panettone symbolise aujourd'hui la fête de Noël dans toute l'Italie.

Aucun autre dessert n'est aussi connu à l'étranger ni plus évocateur de l'amour que les italiens portent à cette célébration.

Nos créations personnalisées avec notre fournisseur nous permettent de proposer des produits exclusifs comme notre panettone à la Chartreuse® devenu produit phare.

Des brioches moelleuses, aériennes, travaillées à la main et respectant le protocole artisanal dans chacune des étapes de préparation.

Disponibles de novembre à avril, ils sont accompagnés des colombes pour les fêtes de Pâques.

La colombe est uniquement disponible dans sa recette traditionnelle de mars à avril.



CORPO e MENTE

**Présente son panettone
à la Chartreuse®**



**Quand la brioche convole avec
la liqueur aux 130 plantes**

PANETTONES ET COLOMBES



TRADIZIONALE

Recette traditionnelle. Les brioches sont garnies de raisins et d'oranges confites. 30h de levage naturel et glacé à la main, 800G. Disponible également en colombe.



CHARTREUSE® CORPO & MENTE X DEMORI

Coproduite avec notre fournisseur et à base de chartreuse® verte, de pépites de chocolat et de noisettes du Piémont. 30h de levage naturel et glacé à la main, 500G.



LIMONCELLO

A base de crème de limoncello et nappé de chocolat blanc pour une fusion parfaite des goûts. 30h de levage naturel et glacé à la main, 500G.



PISTACCHIO

A base de crème de pistache et de pistaches de Bronte (Sicile). 30h de levage naturel et glacé à la main, 500G.



CORPO *e* MENTE

37 AVENUE FRANCOIS MITTERRAND

38500 VOIRON

0476918728

contact@corpoemente.fr

www.corpoemente.fr

instagram: [@corpoemente.fr](https://www.instagram.com/corpoemente.fr)