

NOS OFFRES

GROUPES ET PRIVATISATIONS

579 BD DE LA DUNE, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



GIGIO

Est un lieu d'art de vivre italien de haute voltige.

Un lieu qui s'anime tous les jours, midi et soir, au rythme de vos désirs.

Un lieu qui sait écouter monter le plaisir.

Pour nous, la satisfaction ultime, c'est de savoir que la joie va monter, emplir la soirée, c'est ce moment juste avant l'émerveillement que Gigio excelle à capter.

Tous nos produits sont fait maison, de la pâte de nos pizzas bien sûr, à nos délicieuses pâtes dans tous leurs états, le tiramisu, la gelateria... Notre squadra fabrique, transforme et sert sur place.

GIGIO

579 BD DE LA DUNE, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



OFFREZ UNE DIMENSION PRIVÉE À VOS ÉVÉNEMENTS EN RÉSERVANT UN ESPACE DE GIGIO !

(À PARTIR DE 15 PERSONNES)

CAPACITÉ INTÉRIEURE

100 PERSONNES

CAPACITÉ EXTÉRIEURE

400 PERSONNES MAX

QUAND ?

POUR UN ANNIVERSAIRE, BAPTÊME, MARIAGE, REPAS D'ENTREPRISE, RÉUNION COMMERCIALE : TOUT ÉVÉNEMENT NÉCESSITANT UN PARTAGE, UN MOMENT CONVIVIAL AUTOUR D'UN APERITIVO GÉANT.

HORAIRES D'OUVERTURE :

TOUS LES JOURS

TOUTE L'ANNÉE

DE 10H À 00H

CONFIRMATION DU NOMBRE EXACTES DE CONVIVES À MINIMA **72H** AVANT L'ÉVÈNEMENT.

RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU MIDI : **12H30**

RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU SOIR : **19H30**

NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN PRENDRE EN COMPTE LA MÉTÉO AINSI QUE LES ALÉAS DU DIRECT, QUI PEUVENT NOUS OBLIGER À VOUS REPLACER SI BESOIN.

où ?

ESPACE INTÉRIEUR AVEC TABLES,
BANQUETTES ET BAR
CAPACITÉ MAX : 90 PERSONNES

ESPACE EXTÉRIEUR TERRASSE OU ROOFTOP
AVEC TABLES ET BANQUETTES
CAPACITÉ MAX : 400 PERSONNES



LES FORMULES

Notre équipe a sélectionné avec soin des formules food et boissons afin de vous faire découvrir nos best-sellers. Toutes nos formules sont élaborées et portionnées pour faciliter le partage. Elles peuvent bien évidemment être adaptées en fonction des allergies et/ou des régimes alimentaires.

Pour toute réservation, il est obligatoire de choisir une formule food ainsi qu'une formule boisson parmi les propositions ci-dessous.

MENU PASSIONNE

25€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES ET UNIQUEMENT LE MIDI

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER

Planche d’antipasti : Pesto alla trapanese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)

Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI DIAVOLA

Gnocchi de pommes de terre frits, sauce tomate Gigio, stracciatella, brunoise de spianata piquante et padrones

LA VERA CARBONARA

Véritables spaghetti carbonara, sans crème bien évidemment. Guanciale DOP, Parmigiano DOP, jaune d'oeuf.

INSALATA POMODORO E BURRATA

PASTA E POLPETTA

Big boulette tendre de bœuf et de veau, basilic et Parmigiano DOP accompagnée de spaghetti al dente à la sauce tomate Gigio

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA

Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI

Fior di latte en base, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Scarmoza fumée

PIZZA PARMA

Sauce tomate Gigio, Fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

PIZZA AFFUMICATA E FUNGHI

Sauce tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc aux herbes, burrata fumée et champignons bruns persillées

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU DELIZIA

30€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER

Planche d’antipasti : Pesto alla trapanese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

CREMA DI MELANZANE E OLIVE

Caviar d'aubergine à la ricotta DOP, olives de Cerignola AOP, tomates confites et focaccia Gigio moelleuse

PIZZETTA AL TARTUFO

Petite pizza au mascarpone à la tartufata, poêlée de champignons persillés, roquette et stracciatella

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)

Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI DIAVOLA

Gnocchi de pommes de terre frits, sauce tomate Gigio, stracciatella, brunoise de spianata piccante et padrones

LA VERA CARBONARA

Véritables spaghetti carbonara, sans crème bien évidemment. Guanciale DOP, Parmigiano DOP, jaune d'oeuf.

INSALATA POMODORO E BURRATA

PASTA E POLPETTA

Big boulette tendre de bœuf et de veau, basilic et Parmigiano DOP accompagnée de spaghetti al dente à la sauce tomate Gigio

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA

Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI

Fior di latte en base, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Scarmoza fumée

PIZZA PARMA

Sauce tomate Gigio, Fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

PIZZA AFFUMICATA E FUNGHI

Sauce tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc aux herbes, burrata fumée et champignons bruns persillées

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU ELEGANZA

40€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER

Planche d’antipasti : Pesto alla trapanese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

BURRATA GIGANTE

Burrata géante à partager, huile d'olive vierge et fleur de sel, focaccia Gigio moelleuse

PROSCIUTTO E FOCACCIA

Jambon crudo Reserva, focaccia Gigio moelleuse

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)

Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI DIAVOLA

Gnocchi de pommes de terre frits, sauce tomate Gigio, stracciatella, brunoise de spianata piccante et padrones

BISTECCA E RISOTTO CACIO E PEPE

Pavé de boeuf de la coopérative d'Axuria grillé, risotto au parmesan et au poivre, légume de saison

SALADE CÉSAR (OPTION VÉGÉ POSSIBLE ET/OU SANS GLUTEN)

CARPACCIO DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA

Carpaccio d'espadon aux agrûmes, huile d'olive vierge, amandes grillées et bouquet aromatique.
1 accompagnement au choix

TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA

Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, mayonnaise aux câpres et aux anchois, câprons, huile d'olive et Parmigiano DOP

PIZZE

PEPE E TARTUFO

Mascarpone à la tartufata en base, jambon blanc, champignons bruns, poivres torréfiés, stracciatella, roquette et noisettes

MORTADELLA E PISTACCHIO

Mascarpone au pesto de Gênes, Fior di latte, mortadelle pistache, burrata crémeuse et éclats de pistaches

ORTOLANA

Sauce tomate Gigio, fior di latte, caviar d'aubergines, tomates rôties, légumes de saison, stracciatella et basilic

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU CONVIVIALE

30€ TTC / PERS

MENU “GRAND GROUPE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS-DEBOUT, AVEC UNE PRIVATISATION D’UN ESPACE. LES PLATS PROPOSÉS SONT PROPICES AU PARTAGE, LES METS SONT PRÉSENTÉS SOUS FORME DE BUFFET.
15 PERSONNES ET PLUS - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

INSALATA POMODORO E BURRATA

BURRATA GIGANTE

Burrata géante à partager, huile d'olive vierge et fleur de sel

CREMA DI MELANZANE E OLIVE

Caviar d'aubergine à la ricotta DOP, olives de Cerignola AOP, tomates confites et focaccia Gigio moelleuse

PIZZETTA AL TARTUFO

Petite pizza au mascarpone à la tartufata, poêlée de champignons persillés, roquette et stracciatella

ANTIPASTI FEVER

Planche d'antipasti : Pesto rosso, focaccia aux olives, burrata crémeuse, jambon aux herbes, tagliatelles de courgettes en salade au citron et olives de Cerignola

PRIMI/SECONDI

BISTECCA E RISOTTO CACIO E PEPE

Pavé de boeuf d'Axuria grillé, risotto cacio e pepe et concassé de tomates à l'huile d'olive

CARPACCIO DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA

Carpaccio d'espadon aux agrûmes, huile d'olive vierge, amandes grillées et bouquet aromatique.
1 accompagnement au choix

GNOCCHI DIAVOLA

Gnocchi de pommes de terre frits, sauce tomate Gigio, stracciatella, brunoise de spianata piccante et padrones

INSALATA CÉSARE

Salade César plus italienne qu'ailleurs : romaine fraîche, poulet tendre cuit à basse température, sauce César aux anchois et aux câpres, Parmigiano DOP et croûtons de focaccia maison

RISOTTO CACIO E PEPE

PASTA CASARECCE À LA SAUCE TOMATE GIGIO

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA

Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI

Fior di latte en base, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Scarmoza fumée

PIZZA ORTOLANA

Sauce tomate Gigio, fior di latte, caviar d'aubergines, tomates rôties, légumes de saison, stracciatella et basilic

PIZZA AFFUMICATA E FUNGHI

Sauce tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc aux herbes, burrata fumée et champignons bruns persillées

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d'ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

FORFAITS BOISSONS

DOLCE VITA **10€ TTC / PERS** UNIQUEMENT LE MIDI

1 APÉRITIF (1/2 BIÈRE , RICARD, MARTINI, VERRE DE VIN OU
SOFT)
+
1 CAFÉ
+
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE (1 BOUTEILLE POUR 3)

TRADIZIONE **15€ / PERS TTC** UNIQUEMENT LE MIDI

1 APÉRITIF (1/2 BIÈRE , RICARD, MARTINI, VERRE DE
VIN OU SOFT)
+
1 VERRE DE VIN (ROUGE / BLANC / ROSÉ)
ROUGE - MESSAPI PRIMITIVO
BLANC - PINOT GRIGIO DELLE VENEZE
+
1 CAFÉ
+
1 LIMONCELLO
+
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE (1 BOUTEILLE
POUR 3)

FORFAITS BOISSONS

EUPHORIA 25€ / PERS TTC

1 SPRITZ AU CHOIX OU 1 GIN TO
+
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 (ROUGE / BLANC)
+
1 CAFÉ
+
1 DIGESTIF (LIMONCELLO, GET 27 OU 31, BAILEY'S,
AMARETTO)
+
EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES

PRESTIGIO 40€ / PERS TTC

1 COUPE DE PROSECCO
+
1 COCKTAIL AU CHOIX
+
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES (ROUGE /
BLANC / ROSÉ)
ROUGE - MESSAPI PRIMITIVO
BLANC - PINOT GRIGIO DELLE VENEZE
ROSÉ - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE
+
1 CAFÉ
+
1 DIGESTIF AU CHOIX
+
EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES





UNE ÉQUIPE **PASSIONNÉE ET SOUCIEUSE DU DÉTAIL**

UN SERVICE PERMANENT ET SOIGNÉ À CHAQUE MOMENT DE VOTRE ÉVÈNEMENT

PRÉVISION EN AMONT DE TOUS LES ÉLÉMENTS (FORMULE, BUDGET, PAIEMENT, AGENCEMENT DES ESPACES)

UN ESPACE DÉDIÉ POUR TOUS VOS CONVIVES

ANIMATION MUSICALE POSSIBLES : NOUS POUVONS FAIRE APPEL À UN DE NOS DJ RÉSIDENTS, SUR DEVIS

DEMANDE DE RÉSERVATION ET DEVIS : LIEN DU SITE INTERNET

A photograph of two women sitting at a table outdoors, likely at a restaurant or cafe, with a body of water in the background. The woman on the left is wearing a black dress with white polka dots and sunglasses, holding a glass of red wine and smiling. The woman on the right is wearing a black strapless top and sunglasses, holding a purple menu. On the table are plates of food, including what looks like a pizza or flatbread, and glasses of wine. A vase with yellow flowers is also on the table. The text 'A PRESTO!' is overlaid in large, bold, white letters across the center of the image.

A PRESTO!