



Batavia

**ilParticolare**  
banqueting & events

# OLYMPIC CATERING

## BUSINESS PRESENTATION



# Chi siamo

Benvenuti nel mondo dell'alta cucina con Nicola Batavia, lo chef che ha trasformato la sua passione per la gastronomia in arte, e ilPartycolare Catering & Banqueting, una realtà con l'obiettivo di portare la propria idea di ristorazione ai massimi livelli.

Dall'incontro tra Chef Batavia e ilPartycolare nascono solo eventi d'eccezione. Tutto grazie alla creatività e all'esperienza in cucina dello Chef, capace di creare qualsiasi tipologia di menu, che si unisce alla coerenza nel servizio e all'esecuzione impeccabile di un catering e banqueting di altissima qualità, proprio come ilPartycolare.

[www.nicolabatavia.com](http://www.nicolabatavia.com)

[www.ilpartycolare.it](http://www.ilpartycolare.it)





# Nicola Batavia

Nicola Batavia, rinomato per la sua abilità in cucina, ha conquistato il mondo gastronomico con la sua audacia culinaria e la sua dedizione all'eccellenza.

Lo Chef non offre semplicemente un servizio di catering, ma crea esperienze culinarie indimenticabili. Ogni menu viene studiato sulle esigenze del cliente. Location e mise en place uniche.

# ilPartycolare

Un vero e proprio laboratorio di gusto ed eleganza. Dalla ricerca delle materie prime, alla creazione di menu personalizzati e alla preparazione dei piatti che costituiranno il cuore del servizio di catering, e fino allo studio delle mise en place, nulla è lasciato al caso.





# Show Cooking

Si può fare di più, possiamo andare oltre le aspettative dell'ospite più esigente, grazie ai nostri spettacoli di show cooking. Si tratta di vere e proprie esibizioni realizzate dallo chef Nicola Batavia, volto televisivo, capace di realizzare piatti spettacolari alla vista e nel gusto.

# La storia olimpica con Nike e Visa

## **Torino 2006**

Dopo la prima esperienza a Casa Italia, durante le Olimpiadi invernali a Salt Lake City del 2002, lo Chef Nicola Batavia torna 4 anni dopo proprio a Torino, sede del suo famoso ristorante stellato Birichin, aperto dal 4 marzo 1993, e del nuovo progetto The EGG Bistrot. Nike lo nota e lo vuole per la sua Vip House e Casa Visa, sponsor ufficiale della manifestazione, lo sceglie come catering.

## **Pechino 2008**

Il successo riscosso porta alla conferma con Nike per la prestigiosa edizione di Pechino 2008. La cucina dello Chef è perfetta per un avvenimento sportivo di questa portata: fantasiosa e nutriente, leggera e salutare.

## **Londra 2012**

Il 2012 porta lo Chef torinese di nuovo a Londra, dove all'epoca aveva il ristorante Casa Batavia a Notting Hill Gate, ancora per le Olimpiadi, ancora per Nike. Un'esperienza intensa, dura ma appagante. Qui, servendo 10.000 coperti e 500 pasti al giorno, Nicola Batavia si confronta ancora una volta con centinaia di sportivi.

# La nostra missione

Nicola Batavia ha avuto l'onore di portare la sua arte culinaria a eventi di alto profilo in tutto il mondo, collaborando con brand di fama mondiale e creando piatti squisiti che hanno affascinato ospiti illustri.



# Le nostre collaborazioni



*Semplicemente per passione*





**Grazie**