

Fabrication
**Liste des
Pizzas**
Artisanale

**Pizza Froide
10 % de Remise**

Reine

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais

Pizza ø 29cm

9,90€

Romanella

Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, champignons frais

9,90€

4 Fromage

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette, chèvre

10,50€

Grecque

Crème fraîche, mozzarella, lamelles kebab (halal), sauce kebab, oignons rouges

10,50€

Chorizo

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges, poivrons tricolores

10,50€

Spécial chef

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, oignons rouges, poivrons tricolores,
crème fraîche, beurre persillé

11,00€

Raclette

Crème fraîche, pomme de terre, jambon blanc, mozzarella, raclette

11,00€

Morvandelle

Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, lardons, chèvre, miel

11,00€

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons rouges, poivrons tricolores,
artichauts, olives noires, origan

11,50€

Vieux collègue

Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, poulet tex-mex, chorizo, raclette

11,50€

Benzaabar

Sauce tomate, pomme de terre, mozzarella, oignons rouges, poivrons tricolores,
crème fraîche, beurre persillé, olives

11,50€

Burger

Crème fraîche, mozzarella, steak-haché (2x50g), oignons rouges,
cheddar, sauce burger

12,50€

Informations Générales :



- Allergènes : Gluten dans la pâte à pizza et Lactose dans les fromages. Tous nos fromages sont au lait pasteurisé.
- Notre pâte à pizza est pétri sur place dans notre laboratoire de fabrication et exclusivement avec une farine Française de la minoterie Bigallet à Etang/Arroux.
- Nos Pizzas sont fraîches, fabriquées par nos soins, précuites, refroidies en cellule de refroidissement puis stockées dans le compartiment réfrigéré du distributeur à +3°C conformément à la procédure HACCP.
- Tous les légumes que nous utilisons sont des légumes frais.
- Tous nos produits sont d'origines françaises sauf le gorgonzola d'Italie.
- Nous utilisons un maximum de produits frais, mais par force de certaines choses nous en utilisons certains surgelés. De ce fait nous vous déconseillons de congeler nos pizzas.