

Pizzas Classiques

Marguarita - 9,00€

Tomates, Mozzarella fraîche, Huile d'olive, Basilic, Grana Padano

Regina - 10,00€

Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons de Paris, Huile d'olive, Olives

4 Fromages - 10,50€

Tomates, Mozzarella, Gorgonzolla, Cheddar, Grana Padano, Olives

Calzone - 10,50€

Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Oignons, Œuf (Option poulet)

Chèvre miel - 11,00€

Tomates, Mozzarella, Fromage de chèvre, Bacon, Miel, Roquette

Español - 11,50€

Tomates, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Oignons, Roquette, Sauce balsamique

Végé - 12,00€

Tomates, Mozzarella fumée, Oignons, Champignons, Poivrons, Aubergine, Tomates cerises, Roquette, Sauce balsamique

Contadine - 12,50€

Crème, Mozzarella, Poulet, Champignons, Moutarde, Œuf

Alpine - 12,50€

Crème, Mozzarella, Reblochon, Lardons, PdT*, Oignons

Océane - 12,50€

Crème, Mozzarella, Saumon mariné, PdT*, Poivrons, Oignons, Roquette, Sauce balsamique

Carne - 13,00€

Crème, Cheddar, Bacon, Bœuf, Champignons, Moutarde, Spianata

BBQ - 13,50€

Tomates, Mozzarella, Cheddar, Bœuf, Poulet, Merguez, Sauce BBQ maison

Suppléments

Œuf - 1,00€

Fromages au choix - 1,50€

Vianades au choix - 1,50€

Moza fraîche - 2,50€

Pizza Enfant

Toutes les pizzas classiques sont disponibles en taille enfant

5,00€

Pizzas Atelier

Tricasse - 13,50€

Crème, Andouillette, Chaource, PdT*, Oignons, Emmental

Chaourcine - 12,00€

Tomates, Chaource, Jambon italien, Champignons, Emmental, Œuf, Tomates cerises, Roquette, Sauce balsamique

Dijonnaise - 12,00€

Crème, Moutarde de Dijon, Lardon, Champignons, Œuf, Emmental, Roquette, Sauce balsamique

Indiana - 13,00€

Crème, Curry, Poulet, Mozzarella, Tomates cerises, Oignons, Roquette, Sauce balsamique

Italienne - 13,00€

Tomates, Mozzarella, Gorgonzolla, Jambon italien, Roquette, Tomates cerises, Grana Padano, Sauce balsamique

Orientale - 13,00€

Tomates, Mozzarella, Bœuf, Merguez, Poivrons, Oignons, Aubergines, Tomates cerises, Ras el hanout

Pizzas du moment

Pizza régionale

Cette pizza changera au fil des saisons selon les envies du chef, elle sera principalement réalisée à base de produits labellisés ou reconnus dans leurs régions. Le prix et la composition seront affichés sur le site, sur facebook ou au camion.

Pizza sucrée

Le prix et la composition seront affichés sur le site, sur facebook ou au camion.



N'OUBLIEZ PAS !

Le PizzAtelier est une création du Chef cuisinier Lucas Delmare. Il peut se privatiser avec un large choix de prestations culinaires. A partir de 15 personnes le midi et 30 personnes le soir. N'hésitez pas à consulter le site internet : lepizzatelier.fr, pour plus d'informations.

PdT* = Pommes de terre