

BASE TOMATE

LES PLATS

selon disponibilité

LA LASAGNE  13
Pâte à lasagnes, sauce tomate italienne, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, grana padano DOP, mozzarella, crème.

CAMEMBERT RÔTI  15,5
Demi camembert di bufala rôti au four à bois sur une pâte à pizza agrémentée crème, noix et de miel. (supplément charcuterie 3€)

LE MONT D'OR RÔTI  en saison 15,5
Mont d'or rôti au four à bois sur une pâte à pizza. (supplément charcuterie 3€)

selon disponibilité

LA TRADITIONNELLE	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons frais, œuf, origan, huile d'olive.	
LA FONTAL	12
Sauce crème, mozzarella fior di latte, porchetta IGP, fontal (raclette italienne), origan, huile d'olive.	
LA BELLA	12
Sauce crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, mortadelle bologna IGP, œuf, origan, huile d'olive.	
LA STRACCIATELLA	15
Sauce tomate, jambon blanc italien, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive.	
LA BOMBA BURRATA	16,5
Sauce tomate, mozzarella burrata , Jambon de Parme 16 mois DOP , pesto basilic pistache, origan, huile d'olive.	

NEW

LES GIRELLES	
6 roulés de pizza garnie à partager ou à manger accompagnée de salade.	
GIRELLE DONA	12
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, jambon blanc italien, origan, huile d'olive.	
GIRELLE POLLA	12
Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de tomme de chèvre, poulet français, origan, huile d'olive.	
GIRELLE GENOV	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éfiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, grana padano DOP origan, huile d'olive.	

NEW

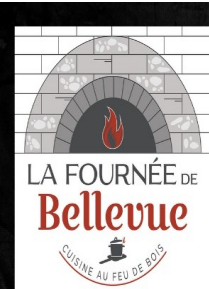
6 roulés de pizza garnie à partager ou à manger accompagnée de salade.

GIRELLE DONA	12
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, jambon blanc italien, origan, huile d'olive.	
GIRELLE POLLA	12
Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de tomme de chèvre, poulet français, origan, huile d'olive.	
GIRELLE GENOV	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éfiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, grana padano DOP origan, huile d'olive.	

TA

Ingrédient supplémentaire : œuf 1€, Charcuterie, fromage 2€, burrata, tomates confites, jambon de Parme 3€.

Ingrédient supplémentaire : œuf 1€, Charcuterie, fromage 2€, burrata, tomates confites, jambon de Parme 3€.



LA FOURNÉE DE
BELLEVUE

AVEC SON FOUR A BOIS
MOBILE

TARTE FLAMBÉE ET PIZZA

CUITES AU FEU DE BOIS

SE DEPLACE POUR VOS
MANIFESTATIONS,
PARTICULIERS, ENTREPRISES,
ASSOCIATIONS....



RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS
07.56.82.67.13



LA FOURNÉE DE
Bellevue



PIZZA ET CUISINE AU FEU DE BOIS À EMPORTER

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

MIDI / SOIR

LUNDI :	FERMÉ	18H / 21H
MARDI :	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI :	FERMÉ	18H / 21H
JEUDI :	11H30/13H30	18H / 21H
VENDREDI :	11H30/13H30	18H / 21H30
SAMEDI :	FERMÉ	18H / 21H30
DIMANCHE :	FERMÉ	18H / 21H

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON
07.56.82.67.13

E-mail : lafourneebellevue@gmail.com
Site web : Lafourneebellevue.eatbu.com

 La Fournée de Bellevue

 [lafourneebellevue](https://www.instagram.com/lafourneebellevue)

LE COIN TRAITEUR

sur réservation 48h avant

LA PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

PLAQUE À PIZZA 20X60cm pour apéro, brunch,
cocktail

sans burrata 35€
avec burrata 55€



LA SCHIACCIATA

(contient du soja)

Focaccia de toscane garnie façon sandwich parfait
pour apéro, brunch, cocktail

PLAQUE 20X60cm

garnie de pesto, roquette, une charcuterie au choix, parmesan, tomates confites, origan, huile
d'olive

60€

LA FOCACCIA

Classique 6€
HUILE D'OLIVE, ORIGAN.

Gourmande 8€
HUILE D'OLIVE, ORIGAN, TOMATES CONFITES, OLIVES.



LA PINSA ROMANA

Focaccia originaire du latium à garnir chez vous
comme une pizza.
2,50€

**PLATS DU JOURS CUIT AU FEU DE BOIS
POUR VOS REPAS DE FAMILLE,
ASSOCIATIONS OU AUTRES
RENSEIGNEZ-VOUS**