



Organisme de formation
N°75860170186



Deluxe pizza



Océan formation

** après cuisson*

Pizza taille unique env. 31cm

Marguerite	<i>tomate, mozzarella, olives à la Grecque</i>	11.00 €
Flamme	<i>crème, mozzarella, oignons, lardons</i>	12.50 €
Chorizo	<i>tomate, mozzarella, chorizo</i>	13.00 €
Végétarienne	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, aubergines rôties</i>	15.00 €
Régina	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, jambon</i>	13.50 €
Gorgonzola	<i>tomate, mozzarella, gorgonzola</i>	13.50 €
Poulet	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, poulet rôti, curry jaune</i>	12.50 €
3 Fromages	<i>crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola</i>	13.50 €
Aubergines	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, aubergines rôties, jambon, <i>*fleur de sel</i></i>	13.50 €
Chèvre & miel	<i>tomate, mozzarella, fromage de chèvre, <i>*miel</i></i>	13.50 €
Calzone	<i>tomate, mozzarella, jambon, crème, champignons frais, oeuf</i>	14.50 €
Charolaise	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, steak haché</i>	15.50 €
Reine	<i>tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, jambon</i>	15.50 €
Thaï	<i>crème, pâte de curry vert thaï, mozzarella, champignons frais, poivrons, poulet rôti</i>	14.50 €
Basquaise	<i>tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, poulet rôti</i>	15.50 €
Ventricina	<i>tomate, mozzarella, poivrons, ventricina (chorizo italien)</i>	15.50 €

Horaires Ouverture

Du Lundi au Dimanche
18h30-21h

- Boisson non alcoolisé (au choix) 33cl **2€**
- Boisson alcoolisé (au choix) 33cl **3€**
- Vin rosé 75cl **13€**

05 16 830 135

** après cuisson*

Pizza taille unique env.31cm

Bouc	tomate, mozzarella, chorizo, chèvre	 14.00 €
Poivrons	crème, mozzarella, champignons frais, poivrons, poulet rôti, <i>oeuf</i>	14.50 €
Cancoillotte	crème, mozzarella, pomme de terre, champignon frais, cancoillotte à l'ail	14.50 €
Parmi	tomate, mozzarella, <i>* jambon de parme</i>	15.50 €
Hawaïenne	tomate, mozzarella, oignons, poivrons, poulet rôti, curry jaune, ananas	15.50 €
Arrabiatta	tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, ventricina (chorizo italien), steak haché	 16.50 €
Paysanne	tomate, mozzarella, pomme de terre, reblochon, tranches lard fumé au bois de hêtre	15.50 €
Tartiflette	crème, mozzarella, pomme de terre, oignons, lardons, tartiflette	16.50 €
Saumon	tomate, mozzarella, oignons, <i>* saumon fumé, persillade</i>	16.50 €
Reblochon	tomate, mozzarella, champignons frais, reblochon, jambon	17.50 €
Romaine	tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts à la romaine, olives à la grecque	17.50 €
5 Fromages	tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon, <i>* parmesan, crème balsamique</i>	17.50 €
Giuseppe	crème, mozzarella, gorgonzola, ventricina (chorizo italien) <i>* jambon de parme, parmesan, persillade</i>	 17.50 €
Deluxe	tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons, ventricina, reblochon, steak haché, olives	 18.50 €

Formation Professionnelle agréée de Pizzaiolo

Organisme de formation N°75860170186

Formule découverte

Pétrissage, boudage à la main, stockage, réalisation pizza

1 JOUR

Formule Pizzaiolo

Classica, Tèglia, poolish, calculs, pétrissage, division, boudage, stockage,

1 SEMAINE

Formule Pizzaiolo PRO

Classica, Tèglia, Biga, poolish, calculs, pétrissage, division, boudage, stockage, étalage, garnissage, les recettes de base, cuissons électrique, gaz et bois, les encaissements, gestion des fournisseurs, choix du matériels et matières premières, organisation du travail, carte, fiche technique.

2 SEMAINES