



Organisme de formation
N°75860170186



Deluxe pizza



Océan formation



** après cuisson*

Pizza taille unique env. 31cm

Marguerite	tomate, mozzarella, olives à la Grecque	10.50 €
Flamme	crème-fraîche, mozzarella, oignons, lardons	12.50 €
Chorizo	tomate, mozzarella, chorizo doux	12.50 €
Végétarienne	tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, aubergines rôties	13.50 €
Régina	tomate, mozzarella, champignons frais, jambon	12.50 €
Gorgonzola	tomate, mozzarella, gorgonzola	13.50 €
Poulet	tomate, mozzarella, champignons frais, poulet rôti, curry jaune	12.50 €
3 Fromages	crème fraîche, mozzarella, chèvre, gorgonzola	13.50 €
Aubergines	tomate, mozzarella, champignons frais, aubergines rôties, jambon, <i>*fleur de sel</i>	13.50 €
Chèvre & miel	tomate, mozzarella, fromage de chèvre, <i>*miel</i>	13.50 €
Calzone	tomate, mozzarella, jambon, crème-fraîche, champignons frais, oeuf	14.50 €
Charolaise	tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, steak haché	14.50 €
Reine	tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, jambon	15.50 €
Thaï	crème, pâte de curry vert thaï, mozzarella, champignons frais, poivrons, poulet rôti	14.50 €
Basquaise	tomate, mozzarella, oignons, poivrons, ventricina (chorizo italien), poulet rôti	14.50 €
Ventricina	tomate, mozzarella, poivrons, ventricina (chorizo italien)	15.50 €

Horaires Ouverture

Du Lundi au Dimanche

18h30-22h (21h hiver)

- 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

Poivrons	crème fraîche, mozzarella, champignons frais, poivrons, poulet rôti, <i>oeuf</i>	14.50 €
Cancoillotte	crème-fraîche, 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-fraîche, 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, boulage à la main, stockage, réalisation pizza

1 JOUR

Formule Pizzaiolo : Classica, Tégia, poolish, calculs, pétrissage, division, boulage, stockage,

1 SEMAINE

Formule Pizzaiolo PRO : Classica, Tégia, Biga, poolish, calculs, pétrissage, division, boulage, 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