

QUI SUIS-JE ?

Découvrez LA PIZZ DU PAPA, née de l'envie de vous faire savourer des pizzas authentiques, élaborées à partir d'ingrédients venus tout droit d'Italie et de produits locaux triés sur le volet. Chaque création est généreusement garnie et confectionnée avec passion : une pâte travaillée avec une farine italienne de qualité, sublimée par un mélange de graines élaboré avec minutie, et rehaussée par une mozzarella Fior de latte de bufflonne pour une expérience gourmande incomparable. Sans oublier notre sauce tomate écrasée, faite maison et réalisée avec amour, qui vient parfaire l'harmonie des saveurs. À très bientôt chez LA PIZZ DU PAPA, où chaque bouchée est une invitation au voyage gustatif ! Nos pizzas sont rehaussées par une mozzarella di bufala d'exception et une burrata crémeuse venue tout droit d'Italie, pour une expérience gourmande inoubliable.

Notre Engagement : Des Produits Frais et Locaux

Ici, nous mettons à l'honneur le goût authentique en sélectionnant rigoureusement nos produits. Nous travaillons exclusivement avec des ingrédients frais, issus de l'agriculture locale et en circuit court. Nos légumes sont récoltés à maturité, nos fromages proviennent de producteurs passionnés, et nos viandes sont choisies avec soin. Pas de surgelé, pas d'additifs inutiles, juste du bon, du vrai, du savoureux !

QUI SUIS-JE ?

Je suis un cuisinier expérimenté avec 13 ans d'expérience dans le domaine de la restauration. J'ai eu la chance d'évoluer dans différents types de cuisines, de la cuisine traditionnelle au semi-gastronomique et à la gastronomie. Aujourd'hui, à 30 ans, ma passion pour la pizza m'a amené à créer La Pizz du Papa, un food truck unique où la qualité et le plaisir sont au cœur de chaque prestation. Depuis la création de mon entreprise, tous mes clients sont pleinement satisfaits, tant sur le plan du goût que du service. Mon objectif est de proposer une expérience culinaire authentique et chaleureuse, un moment de convivialité à partager en famille, entre amis ou collègues.

SEMAINE PAIRE



LUNDI: SANS-VALLOIS
MARDI: VITTEL
MERCREDI: VIOMÉNIL
JEUDI: ESLEY
VENDREDI: VILLE SUR ILLON
SAMEDI: BONVILLET

SEMAINE IMPAIRE



LUNDI: LA NEUVILLE SOUS MONFORT
MARDI: POUSSAY
MERCREDI: VALFROICOURT
JEUDI: SANDAUCOURT
VENDREDI: THUILLIERES
SAMEDI: LIGNEVILLE

ATTENTION : Certains emplacements pourraient être modifiés en raison des événements en cours. Restez connectés sur nos réseaux pour être informés des dernières mises à jour.

LAPIZZDUPAPA PROPOSE ÉGALEMENT UNE GAMME DE PRESTATIONS SUR MESURE POUR TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS. NOTAMMENT :

- BRUNCHS,
- MARIAGES,
- REPAS D'ENTREPRISE,
- SOIRÉES PRIVÉES,
- ÉVÉNEMENTS ASSOCIATIFS.



06.31.81.14.74



Instagram & Facebook
LA PIZZ DU PAPA



MAIL : LAPIZZDUPAPA@OUTLOOK.COM



PIZZAS

NOS CLASSIQUES

La Claudine :

Sauce tomate, Mozza de bufflonne, Basilic, Mozzarella Di Buffala, Huile olive.

La Mama :

Sauce tomate, Mozza de bufflonne, Champignons frais, Olives riviera, Jambon blanc.

La Papa :

Crème, Mozza de bufflonne, Champignons frais, Jambon blanc local, Oeuf.

new La Zoé :

Crème, Gorgonzola, Talégio, Scarmoza fumée, Pécorigino AOP, Noix torréfiées, Coppa.

new La Mémère :

Crème, Mozza AOP, Fromage de chèvre, Tomates cerise confites, Noix torréfiées, Jambon cru, Miel.

La Bertrand :

Crème, Mozza de bufflonne, Pommes de terre, Raclette Italiennes, Jambon blanc, Lardons.

new Pizza Bambino :

Sauce tomate ou Crème, Mozza de bufflonne, Jambon blanc.

Pizza Mystère :

11,00 €

NOS SPECIALS

Allez-vous tenter l'inconnu ?



new La Ginette :

Sauce tomate, Mozza AOP, Tomates cerise, Éfilocher de boeuf marinée, Oeuf, Origan, Basilic.

new La Nin-nin :

Sauce tomate, Mozza AOP, Pommes de terre, Jambon Blanc, Coppa, N'Duja (Chorizo), Mortadelle.

new La Du-Du :

Sauce tomate, Mozza de bufflonne (possible de faire sans fromage) Légumes du chef.

La Lucette :

Sauce tomate, Mozza AOP, N'Duja (Chorizo), Pepperoni, Tomate confite, Burrata crémeuse.

La Napoli :

Sauce tomate, Mozza de bufflonne, Anchois, Câpres, Olive, Mozza Di Bufala, Huile d'olive.

new La Lau-Lau :

Crème de truffe, Mozza AOP, Mortadelle, Huile de truffe, Burrata crémeuse, Basilic, Champignon.

La Poulette :

Crème, Mozza de bufflonne, Tomate cerise, Poulet frais mariné maison, Pesto, Pécorigino.

new La Léa :

Crème, Mozza AOP, Poulet frais mariné, Sauce barbecue, Poivron grillé, Parmesan, Origan

Prix

10,00 €

11,50 €

12,00 €

13,00 €

12,50 €

12,50 €

8,00 €

13,50 €

13,50 €

12,00 €

13,00 €

13,00 €

14,50 €

13,00 €

13,00 €



PIZZAS

CHOIX DU PAPA

new La spécial du papa :

Sauce tomate, Mozza AOP, Merguez, N'Duja (Chorizo), Sauce Barbecue, Origan.

new La Donald :

Sauce tomate, Mozza AOP, Duo de tomate, Champignon frais, Magret de canard fumée.

new La Papistache :

Sauce tomate, Mozza de bufflonne, Mortadelle, Pistache, Oignon rouge, Parmesan.

new La Titi :

Sauce tomate, Mozza AOP, Burrata crémeuse, Tomates confites, Jambon cru, Mortadelle, Basilic.

new La 5 fromage du chef :

Parmesan, Provolone fumée, Gorgonzola, Pécorigino, Burrata crémeuse, Pistache, Origan.

new La Yvette :

Crème, Mozza de bufflonne, Tomate cerise, Saumon fumée, Oignon rouge, Aneth.

new La Belledoche :

Sauce tomate, Mozza AOP, Poivron mariné, Tomate cerise, Champignon frais au basilic, Coppa.

new La spécial de la mama :

Crème, Mozza de bufflonne, Burrata crémeuse, Pécorigino, Origan.

♦ Option "Premium" possible :

Ajouter un supplément "Burrata entière" ou "Mozzarella Buffalo +2€ 🍕❤️

Supplément fromage affiné (Scarmoza, Gorgonzola, Talegio, Pécorigino, Parmesan) +1,00€ 🍕❤️

Supplément charcuterie (Coppa, Jambon cru, etc.) + 1,00€ 🍕❤️

LA FLAMM DU PAPA 3 ACHETÉES 1 OFFERTE

OFFRE VALABLE DU LUNDI AU JEUDI

La flamme façon papa :

Crème fraîche, Mozza AOP, Oignon rouge, Lardons.

Fromage au choix :

Scarmoza, Gorgonzola, Provolone, Talegio, Fromage de chèvre, Fromage du chef, Pécorigino.

LA PIZZA DUO 13,00€

✦ Nouvelle pizza, plus besoin de choisir ! ✦
 Vos deux pizzas préférées réunies en une seule... Un rêve devenu réalité ! 🍕❤️ (Voir avec le chef pour les possibilités)

☎ Commandez vite ! 06.31.81.14.74



Prix

13,00 €

13,00 €

12,50 €

13,00 €

14,00 €

13,50 €

12,50 €

10,50 €

Pour l'apéro

11,50 €

NOS BOISSONS

LAMBRUSCO 37CL 6,00 €

LAMBRUSCO 75CL 8,00 €

BOISSON SANS ALCOOL 3,00 €