

**LA QUALITÉ
AVANT TOUT !**

**PENSEZ À
COMMANDER
AU
05 49 44 61 79**

Sur place ou à emporter

**PIZZERIA
INDÉPENDANTE**

**LE PALAIS
DE LA PIZZ'**

Sur place ou à emporter

Cuisson au feu de bois - Pâte maison - Produits frais



Fotolia.com - Crédit photos : Fotolia.com - Ne pas jeter sur la voie publique



www.lepalaisdelapizz.fr

25, avenue Jacques Cœur
86000 POITIERS

05 49 44 61 79

**JEUDI & VENDREDI : 12h00/14h00
DU MARDI AU DIMANCHE : 18h30/ 22h00**



À deux pas
de la patinoire !

moyens de paiement : Espèces ou :



Les Boissons

San Pellegrino	1l	2,80€
Evian	1,5l	2,80€
Coca Cola	1,5l	3,50€
Orangina	1,5l	3,50€
Coca cola	33cl	1,60€
Orangina	33cl	1,60€
Oasis	33cl	1,60€
Ice tea	33cl	1,60€
Schweppes agrumes	33cl	1,60€
Perrier	33cl	1,60€
San pellegrino	50cl	1,80€
Cristalline	50cl	1,50€
Despérados	33cl	3,00€
Despérados	50cl	4,00€
Heineken	25cl	2,00€
1664	33cl	2,50€

Vins rouges

Chinon AOC	75cl	14,90€
Chinon AOC	37,5cl	9,90€
Chianti	75cl	14,90€
Bardolino classico	75cl	12,90€
Lambrusco	75cl	12,90€

Vins rosés

Coteaux d'Aix	75cl	12,90€
Coteaux d'Aix	37,5cl	9,90€
Bardolino chianetto	75cl	12,90€
Lacryma christi del Vésuvio	75cl	14,90€
Lambrusco	75cl	12,90€

Depuis l'ouverture en 2010 nous avons fait le seul choix qui s'impose :

La Qualité !

Farine de **qualité** pour une pâte maison pétrie **chaque jour** avec une maturation de 48 à 72h minimum pour développer le **goût**.

Qualité des ingrédients avec le choix de produits en circuits courts :

Magret des frères Morilles, producteurs à Augé (79), fromages de chèvre de la ferme du Marais à Chauvigny, œufs de poules élevées en plein air.

Qualité également pour les ingrédients directement importés d'Italie :

Jambon de Parme 24 mois d'affinage, parmesan, taleggio, Gorgonzola, anti-pasti, speck, crème de truffe, crème de cèpes...

Sans oublier les produits frais de qualité :

Champignons de Paris frais, jambon blanc au torchon, steak haché Charal, jambon de Bayonne, roseille, chorizo culat, St-Nectaire fermier, fromage à raclette au lait cru, saumon traiteur...

et pour **sublimer** le tout, cuisson au feu de bois dans un **four italien**, le secret du chef : il réalise chaque pizza comme si c'était la sienne !



Margherita Parme Parmigiano

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.
Photos non contractuelles. Crédits photo : Fotolia.com

www.lepalaisdelapizz.fr