

# Base Tomato



DIAMETRE EN CM  
26 33 40

## Les classiques

<b>Régina</b> Tomate, chiffonnade de jambon blanc, emmental, mozzarella	8,50€	11,50€	16,90€
<b>Reine</b> Tomate, chiffonnade de jambon blanc, champignons de Paris frais, crème fraîche, œuf, poivre, emmental, mozzarella	9,00€	12,00€	17,90€
<b>Calzone</b> Tomate, chiffonnade de jambon blanc, champignons de Paris frais, œuf, emmental, mozzarella, crème fraîche, poivre		12,00€	
<b>Napolitaine</b> Tomate, anchois, câpres, emmental, mozzarella, origan, olives noires	8,50€	11,50€	16,90€
<b>Végétarienne</b> Tomate, antipasti (coeurs d'artichauts, champignons, poivrons, courgettes marinés à l'huile d'olive), œuf, emmental, mozzarella, origan	10,50€	13,50€	18,90€
<b>4 saisons</b> Tomate, chiffonnade de jambon blanc, antipasti (coeurs d'artichauts, champignons, poivrons, courgettes marinés à l'huile d'olive), emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Banfora (Tomate ou crème fraîche)</b> Buche de chèvre, lardons, emmental, mozzarella	8,50€	11,50€	16,90€
<b>L'océane</b> Tomate, thon, anchois, câpres, olives noires, emmental, mozzarella		13,50€	

## Les épicées

<b>Sicilienne</b> Tomate, chorizo, maigrais, poivron, emmental, mozzarella, origan	9,00€	12,00€	17,90€
<b>Mexicaine</b> Tomate, steak haché, chorizo, poivron, oignons confits, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€

## Les raffinées

<b>Margarita</b> Tomate, ail, emmental, mozzarella, après cuisson : roquette huile d'olive, vinaigre balsamique	9,00€	12,00€	17,90€
<b>Margarita Parmigiano</b> Tomate, ail, emmental, mozzarella, après cuisson : roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de Parmesan	10,00€	13,00€	18,90€
<b>Margarita Parme Parmigiano</b> Tomate, ail, emmental, mozzarella, après cuisson : roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, chiffonnade de jambon de Parme, copeaux de Parmesan	11,00€	14,00€	19,90€
<b>Asperges Parme Parmigiano</b> Tomate, asperges vertes, emmental, mozzarella, après cuisson : chiffonnade de jambon de Parme, copeaux de Parmesan	11,00€	14,00€	19,90€
<b>Aubergines Parme Parmigiano</b> Tomate, ail, aubergines grillées, emmental, mozzarella, après cuisson : chiffonnade de jambon de Parme, copeaux de Parmesan	11,00€	14,00€	19,90€

## Les fromagères

<b>3 fromages</b> Tomate, buche de chèvre, emmental, mozzarella	8,50€	11,50€	16,90€
<b>4 fromages</b> Tomate, buche de chèvre, Parmesan, emmental, mozzarella	9,50€	12,50€	17,90€
<b>5 fromages</b> Tomate, buche de chèvre, roquefort, gorgonzola, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>6 fromages</b> Tomate, buche de chèvre, roquefort, gorgonzola, emmental, mozzarella, parmesan	11,50€	14,50€	19,90€

# Base Crème fraîche



DIAMETRE EN CM  
26 33 40

## Les sucrées salées (Base Tomato ou crème fraîche)

<b>Banfora Miel OU Banfora Figs</b> (Tomate ou crème fraîche) Lardons, buche de chèvre, emmental, mozzarella, miel OU confit de figues	8,50€	11,50€	16,90€
<b>Magret Chèvre Miel OU Magret Chèvre Figs</b> (Tomate ou crème fraîche) Magret, buche de chèvre, emmental, mozzarella, miel OU confit de figues	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Poulet taleggio miel</b> Crème fraîche, poulet, taleggio, emmental, mozzarella, miel après cuisson	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Chicken Chèvre Miel</b> Crème fraîche, filet de poulet, buche de chèvre, emmental, mozzarella, miel	9,50€	12,50€	17,90€
<b>Chicken Barbecue</b> Tomate, filet de poulet, chorizo, poivron, oignons confits, emmental, mozzarella, sauce barbecue	9,50€	12,50€	17,90€
<b>Antillaise</b> Crème fraîche curry, filet de poulet, ananas, emmental, mozzarella	9,50€	12,50€	17,90€

## Les classiques

<b>5 Fromages Taleggio Speck</b> Crème fraîche, buche de chèvre, taleggio, gorgonzola emmental, mozzarella, après cuisson chiffonnade de speck (jambon italien fumé)	11,00€	14,00€	19,90€
<b>Fermière</b> Crème fraîche, champignons de Paris frais, lardons, buche de chèvre, œuf, emmental, mozzarella	9,50€	12,50€	17,90€
<b>Flammenkuche</b> Crème fraîche, oignons frais, lardons, poivre, emmental, mozzarella	8,50€	11,50€	16,90€
<b>Saumona</b> Crème fraîche, saumon fumé, olives vertes, emmental, mozzarella	11,50€	14,50€	19,90€
<b>Saumon Asperges</b> Crème fraîche, saumon fumé, asperges vertes, emmental, mozzarella	11,50€	14,50€	19,90€
<b>Saumon Chèvre OU Roquefort</b> Crème fraîche, saumon fumé, buche de chèvre OU roquefort, emmental, mozzarella	11,50€	14,50€	19,90€

# Base Crème fraîche



DIAMETRE EN CM  
26 33 40

## Les robustes

<b>Tariflette</b> Reblochon OU St-Nectaire fermier OU Taleggio Crème fraîche, pommes de terre, lardons, reblochon OU St-Nectaire fermier OU Taleggio, oignons confits, emmental, mozzarella	10,00€	13,00€	18,90€
<b>TarifSpeck</b> Reblochon OU St-Nectaire fermier OU Taleggio Crème fraîche, pommes de terre, reblochon OU St-Nectaire fermier OU Taleggio, oignons confits, emmental, mozzarella, speck après cuisson (jambon italien fumé)	11,00€	14,00€	19,90€
<b>Raclette</b> Crème fraîche, pommes de terre, rosette, chiffonnade de jambon blanc, chiffonnade de jambon de Bayonne, fromage à raclette	11,50€	14,50€	19,90€
<b>Montagnarde</b> Crème fraîche, pommes de terre, chiffonnade de jambon blanc, chiffonnade de jambon de Bayonne, rosette, lardons, oignons confits, fromage à raclette, reblochon	12,50€	15,50€	20,90€
<b>Landaise</b> Crème fraîche moutardée, gésiers de canard confits, champignons de Paris frais, magret, poivre, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Chicken</b> Crème fraîche moutardée, filet de poulet, champignons de Paris frais, oignons confits, poivre, emmental, mozzarella	9,50€	12,50€	17,90€
<b>Dijonnaise</b> Crème fraîche moutardée, pommes de terre, steak haché, oignons confits, emmental, mozzarella, crème fraîche, œuf, poivre	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Cannibale OU Magret chorizo chèvre</b> Crème fraîche, steak haché OU magret, buche de chèvre, chorizo emmental, mozzarella, crème fraîche, œuf, poivre	11,50€	14,50€	19,90€

## Les carnivores (Base Tomato ou crème fraîche)

<b>Cannibale (Tomate ou crème fraîche)</b> Steak haché, oignons confits, crème fraîche, œuf, poivre, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Viande (Tomate ou crème fraîche)</b> Steak haché, ail, oignons confits, crème fraîche, œuf, poivre emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Cannibale Roquefort OU Chèvre OU Gorgonzola</b> Crème fraîche, steak haché, roquefort OU gorgonzola OU chèvre, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Magret Roquefort OU Chèvre OU Gorgonzola</b> Crème fraîche, magret, roquefort OU gorgonzola OU chèvre, emmental, mozzarella	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Chicken Gorgonzola Speck (Tomate ou crème fraîche)</b> Crème fraîche, filet de poulet, gorgonzola, emmental, mozzarella, après cuisson, chiffonnade de speck (jambon italien fumé)	10,50€	13,50€	18,90€
<b>Chicken Roquefort OU Chicken Gorgonzola</b> Crème fraîche, filet de poulet, roquefort OU gorgonzola, emmental, mozzarella	9,50€	12,50€	17,90€

# Les Originales



DIAMETRE EN CM  
26 33

<b>Crème de Truffe Chèvre</b> Crème fraîche, Crème de truffe, buche de chèvre, emmental, mozzarella	10,50€	13,90€
<b>Cannibale OU Magret crème de Truffe</b> Crème fraîche, Crème de truffe, Steak haché OU magret oignons confits, emmental, mozzarella, copeaux de Parmesan	13,50€	16,90€
<b>Cannibale OU Magret crème de Truffe chèvre</b> Crème fraîche, Crème de truffe, Steak haché OU magret, buche de chèvre, emmental, mozzarella	13,50€	16,90€
<b>Poulet crème de Truffe</b> Crème fraîche, Crème de truffe, filet de poulet, oignons confits, emmental, mozzarella, copeaux de Parmesan	12,50€	15,90€
<b>Poulet crème de Truffe Chèvre</b> Crème fraîche, Crème de truffe, filet de poulet, buche de chèvre, oignons, confits, emmental, mozzarella	12,50€	15,90€
<b>Cannibale OU Magret crème de cèpes</b> Crème de cèpes, Steak haché OU magret, oignons confits, emmental, mozzarella, copeaux de Parmesan, lardons	13,50€	16,90€
<b>Cannibale OU Magret crème Cèpes Chèvre</b> Crème de cèpes, steak haché OU magret, buche de chèvre, emmental, mozzarella, lardons	13,50€	16,90€
<b>Poulet crème de Cèpes</b> Crème de cèpes, filet de poulet, oignons confits, emmental, mozzarella, copeaux de Parmesan, lardons	12,50€	15,90€
<b>Poulet crème de Cèpes Chèvre</b> Crème de cèpes, filet de poulet, oignons confits, buche de chèvre, emmental, mozzarella, lardons	12,50€	15,90€
<b>Poulet crème de Cèpes Speck</b> Crème de cèpes, filet de poulet, champignons de Paris frais, emmental, mozzarella, après cuisson : chiffonnade de speck	13,50€	16,90€

## les suppléments

Parmesan, roquette, saumon, magret, speck, raclette, Jambon Parme, jambon Bayonne	1,80€	2,50€	3,00€
Autres suppléments	1,00€	1,80€	2,00€
Œuf	0,60€	l'unité	
Steak haché Charal	1,80€	l'unité	

## Nos partenaires



**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](http://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 chiaretto	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 côpes...

**Sans oublier les produits frais de qualité :**

Champignons de Paris frais, jambon blanc au torchon, steak haché Charal, jambon de Bayonne, roselette, 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](http://www.lepalaisdelapizz.fr)