



« Faites pétiller vos événements avec nos pizzas napolitaines »

Des pizzas napolitaines réalisées sous vos yeux, un vrai moment de partage et de convivialité. Nous apportons la magie de l'Italie directement chez vous — pâte faite maison, four à gaz et ingrédients frais d'épicerie italienne — pour transformer votre événement en une fête aux saveurs de la *dolce vita*.

À PARTIR DE 50 PERSONNES

RÉGION AUVERGNE RHÔNE
ALPES ET LES ALENTOURS

Notre fonctionnement LE DÉROULÉ

- 1 La demande en ligne**
Remplir le formulaire : composez votre formule idéale.
- 2 L'échange téléphonique**
Nous affinons ensemble les détails pour vous proposer une prestation 100 % sur-mesure.
- 3 La réservation**
Blocage de la date après réception de l'acompte de 50 %.
- 4 Les préparatifs**
Ingrédients frais, pâte maison et logistique, de A à Z.
- 5 L'installation**
Four, plan de travail, buffet décoré, installés le jour J.
- 6 Le show culinaire**
Pizzas cuites à la perfection et servies aussitôt, en direct. Tout le monde se régale.

NOS ENGAGEMENTS



pâte à haute hydratation



Ingrédients de qualité
supérieure



Expérience unique



Réalisé avec passion

La carte

PIZZA



Prix par pizza

Margherita 14 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Prosciutto 16 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignon, mozzarella di bufala, basilic

Mortadella 16 €

Base crème, mozzarella, mortadella, tomates confites, stracciatella, pistache, basilic

Burrata 16 €

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, burrata, basilic

Végétarienne 15 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, persillade, basilic

Quattro Formaggi 16 €

Base crème, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, provolone, basilic

Chorizo 16 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivron, oignon, basilic

Salmone 17 €

Base crème, mozzarella, saumon, ciboulette, citron, basilic

À picorer

L'APÉRITIF ITALIEN



BROCHETTE *Assortiment de 10 pièces*

Classique 20 €
Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Prosciutto 25 €
Melon, jambon cru, mozzarella, basilic, crème balsamique

BRUSCHETTA *Assortiment de 10 pièces*

Classique 30 €
Pain grillé, tomates, mozzarella, basilic

Speck 35 €
Pain grillé, gorgonzola, speck, miel, noix

Houmous 35 €
Pain grillé, pois chiches, poivron, oignon, tomates séchées, origan

Salmone 35 €
Pain grillé, ricotta, saumon, citron, ciboulette

PLATEAUX *Pour 6 personnes · servis avec pain et apéritif*

Charcuteries 40 €
Jambon cru, jambon cuit, mortadella, saucisson, pancetta

Fromages 40 €
Parmigiano, gorgonzola, pecorino, provolone, grana padano



La douceur LES DESSERTS



Assortiment de 10 pièces

Tiramisu

Classique, saveur café — avec ou sans alcool

40 €

Cannoli

Crème, chocolat, pistache ou citron

20 €

Avant de réserver INFORMATIONS

VOTRE DEVIS

- Formule à la carte — vous composez votre sélection
- Forfait privatisation — **à partir de 1 000 €**
- Frais de déplacement — selon le lieu, **dès 250 €**
- Devis personnalisé et gratuit

BON À SAVOIR

- Durée : minimum 4 h (dont 2 h d'installation)
- Espace d'environ 5 m² (en extérieur)
- Acompte de 50 % à la réservation
- Paiement : virement ou espèces
- TVA non applicable — art. 293 B du CGI



A presto !

Offrez à vos invités un véritable voyage en Italie.