

## PLATEAUX REPAS

### Les plateaux repas

Nous vous proposons 4 plateaux repas de qualité cuisinés avec des produits frais et goûteux.

Les saveurs varient en fonction des saisons.

Découvrez-les sur [www.pivano.fr](http://www.pivano.fr)

Prix des plateaux: de 17 € à 25 € HT



## BOISSONS

• Eaux minérales plates: Aquarel	1.55 €
• Eaux minérales gazeuses: San Pellegrino, Parot, Badoit	1.55 €
• Soda 33 cl : Coca, Coca light, Sprite, Orangina	1.80 €
• Perrier 33 cl, Vittel citron	2.10 €
• Jus de fruit 21 cl : Ananas, Abricot, Pomme, etc.	2.30 €
• Jus d'orange pressées maison ¼ litre	3.30 €
• Thé glacé Pivano: Thé vert & menthe, Framboise & rose	2.65 €
• Bière 33 cl : Heineken, 1664,...	2.80 €
• Vin blanc bouteille : Savoie Abye la violette AOC	12.50 €
Macon village Tour Penet AOC	17.00 €
• Vin rouge bouteille : Côte du Rhône Magerans AOC	12.50 €
Croze Hermitage Launes AOC	18.00 €
• Vin rosé bouteille : Domaine de la Beyssanne AOC	12.50 €
• Champagne brut bouteille : Veuve Elizabeth	34.80 €

## SERVICE LIVRAISON

Pour commander,  
Rien de plus simple :

**1 Je commande :**  
au plus tard la veille avant 15 heures

Par tél : 04 76 50 62 13

Par fax : 04 76 50 68 73

Par email : [livraison@pivano.fr](mailto:livraison@pivano.fr)

En ligne sur : [www.pivano.fr](http://www.pivano.fr)

**2 Je suis livré :**  
Au lieu, à la date et à l'heure de  
mon choix \*

**3 Je choisis mon mode de règlement :**  
Par chèque, espèces, ticket restaurant  
ou virement (voir conditions) \* \*

#### CONDITIONS:

• Livraison gratuite sur Grenoble et périphérie à partir d'une commande de 3 plateaux à partager ou 6 plateaux individuels. Horaires de livraison du lundi au vendredi de 10h30 à 16h30 heures.

\* \* Règlement des prestations : Le règlement est à effectuer à réception des produits. Tout autre moyen de paiement (virement et paiement différé) nécessite l'ouverture d'un compte par Pivano sous réserve d'acceptation. Tous nos produits sont HT et facturés avec la TVA en vigueur.

Les saveurs ou compositions de nos produits peuvent varier en fonction de notre approvisionnement.

Notre service traiteur reste à votre disposition pour  
l'organisation de vos réceptions sur mesure :  
Petit déjeuner, déjeuner d'affaire, business meeting,  
réception, célébration, anniversaire, etc.

Appelez-nous pour un devis personnalisé au 04 76 50 62 13

# PIVANO

| Snack gastronomique |

## La carte livraison Les coffrets traiteur



Tél. 04 76 50 62 13

2 boutiques sur Grenoble  
33, av Alsace Lorraine - 8 rue Philis de la Charce

# COFFRETS SALÉS

## Les sandwiches

- 1 Mixed club**  **35 €**  
 Jambon blanc & mozzarella, Feta aux olives, Saumon fumé à l'aneth.  
*Pain de mie blanc et complet 24 pièces – 6 à 8 personnes*
- 2 Navette garnie**  **36 €**  
 Rillettes de thon à la tomate confite, Crème de Boursin aux herbes, Crabe et crevettes au paprika.  
*Navette pavot et sésame 24 pièces – 10 à 12 personnes*
- 3 Focaccia sud & sol**  **36 €**  
 Jambon Pecorino à la crème d'olive, Aubergine et mozzarella au sel de citron.  
*Focaccia nature et tomate 25 pièces – 10 à 12 personnes*

## Les petits pots

- 4 Tartare de saumon au citron**  **49 €**  
 Guacamole d'avocat, carottes râpées au coriandre et gingembre, salade de roquette, tartare de saumon au citron, huile d'olive vierge, poivre du moulin, herbes fraîches,...
- 5 Magret de canard rôti et mangue au miel**  **52 €**  
 Tartare d'asperges, taboulé de Quinoa, salade de roquette, mangue poêlée au miel, magret de canard rôti, crème de vinaigre au jus de pêche, poivre du moulin,...

## Les tartes et tartines

- 6 Tatin de légumes et mozzarella**  **42 €**  
 Tarte Tatin aux tomates, aubergines et mozzarella à l'huile d'olive vierge et herbes de Provence.  
*24 pièces – 15 à 24 personnes*
- 7 Mini tartes salées et pruneaux au lard**  **45 €**  
 Assortiment de 25 mini tartes salées : Lorraine, Pizza, Saucisse, 3 fromages, Saumon & brocolis et 24 pruneaux au lard grillé.  
*49 pièces – 20 à 25 personnes*
- 8 Tartine Saveur**  **46 €**  
 Jambon sec & parmesan au pesto de basilic, Saumon fumé au caviar d'artichaut & asperges vertes et baies roses.  
*20 pièces – 12 à 20 personnes*

## Le coffret tradition

- 9 Feuillantines de rôtis et jambons**  **52 €**  
 Rôti de bœuf, Jambon sec, Filet de poulet aux épices, Carré de porc rôti aux herbes, Magret de canard, Jambon blanc.  
 Garniture d'olives, de petits pains et cornichons.  
*Plateau pour 12 à 18 personnes*

## Les verrines et cuillerées

- 10 Duo de verrine excellence**  **56 €**  
 Tartare d'asperge verte, Céleri au safran, Marinade de pétoncle, Œufs de truite.  
 Caviar d'artichaut sauce pesto, écrasée de tomates séchées, chips de jambon de parme, copeaux de parmesan.  
*35 pièces – 20 à 35 personnes*
- 11 Cuillerée Japonaise**  **62 €**  
 Salade de perle du Japon, Queue de crevettes, Noix de coquille St jacques, sel de citron et gingembre, brisures d'algues Nori.  
*32 Pièces – 20 à 35 personnes*

## Les Canapés et toasts

- 12 Petits fours salés**  **43 €**  
 Tartelette de saumon, Cake olive jambon, Tartelette boudin aux pommes, Tomate confite au pistou, Feuilleté roquefort, Bouchée aux st Jacques, Gougère au comté.  
*50 Pièces - 10 à 15 personnes*
- 13 Fromages affinés**  **47 €**  
 St Marcellin aux noix, Chèvre frais et tomates confites, Roquefort et céleri, Brie aux truffes, Mozzarella au caviar de légumes, présentés sur toasts baguettes.  
*30 Pièces - 12 à 15 personnes*
- 14 Blinis « Royal »** **52 €**  
 Composition de blinis garnis de caviar de légumes et agrémentés de Saumon fumé, Écrevisses, Moules marinées, Crevettes, Rillettes de crabe...
- 15 Canapés gourmets**  **58 €**  
 Roulade de saumon et céleri, Lard grillé et pruneaux, Filet de rouget et confit de tomate, Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne, Artichaut confit et feta, Mousse de foie gras et noisettes grillées, Jambon sec et confiture de melon, Crevettes safranées et tomates confites, Saumon fumé fromage blanc à l'aneth.  
*54 pièces – 15 à 20 personnes*

Cocktail :   
 Cocktail dînatoire :   
 Buffet repas : 

**GUIDE MENU**

[www.pivano.fr](http://www.pivano.fr)

Les « must » :   
 Nouveaux produits : 

## Les coffrets épices et découvertes

- 16 Saveurs d'Asie**  **49 €**  
 Assortiment de news (14) sauce Nuoc-mâm, Samossas (12) sauce aigre douce, Brochettes de poulet (18) sauce saté et Brochettes de crevettes (18) sauce citron et coriandre.  
*62 pièces – 15 à 25 personnes*
- 17 Tapas et Mezze** **58 €**  
 Assortiment de : Feuilles de vigne, Mini aumônières farcies, Brochettes de tomates olives et mozzarella, Accras de morue, Feta et avocat, Omelette aux poivrons.  
*75 pièces – 25 à 35 personnes*

# COFFRETS SUCRÉS

## Les desserts gourmands

- 18 Assortiment de fruits frais**  **47 €**  
 6 assiettes garnies de fruits frais de saison : Melon, fraises, pastèque, ananas, raisins, kiwis...  
*Plateau pour 15 à 20 personnes*
- 19 Duo de Tiramisu**  **52 €**  
 Tiramisu nature cacao & fruits rouges de saison.  
*35 pièces – 20 à 35 personnes*

## Les mignardises et chocolats

- 20 Mignardises gourmandes**  **51 €**  
 Tartelette abricot pistache, Palet chocolat or, Danoise pistache, Carré brownie, Feuillantine framboise, Moelleux pistache, Tatin confiture de lait, Tartelette framboise, Fondant caramel noix.  
*50 pièces - 10 à 15 personnes*
- 21 Petits fours chocolat**  **51 €**  
 Savarin au Whisky, Feuillantine riz, Mendant Gianduja noix & pistache, Financier cerise, Moelleux thé & ganache, Duo Gianduja amandes & pistache, Carré feuillantine chocolat café.  
*48 pièces - 10 à 15 personnes*
- 22 Mini bouchées fruitées**  **57 €**  
 Ananas gingembre, Griottes, Poires, Rhubarbes & fraises, Passions, Myrtilles, Kiwis, Framboises, Pommes.  
*54 pièces - 10 à 15 personnes*
- 23 Petits fours excellence**  **59 €**  
 Barquettes abricots & amandes, Gratins d'oranges et moelleux coriandre, Tartelettes framboises et coco, Pommes poêlées et moelleux noisettes, Carrés nougat pistache & noisettes, Poires et suprêmes de vanille, Chocolat gianduja et compotée de framboises, Trio de fruits mandarine, Griottine et ananas.  
*50 pièces - 15 à 20 personnes*