

## Plateaux Repas

### Les Plateaux Repas

Nous vous proposons 5 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)

17 € à 25 € HT

## Boissons

- Eaux minérales plates: Aquarel 50 cl **1.55 €**
- Eaux minérales gazeuses: San Pellegrino, Badoit,... 50 cl **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 €**
- Punch fruits avec ou sans alcool sur demande



## 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 : [contact@pivano.fr](mailto:contact@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) \* \*

### NOS ENGAGEMENTS QUALITES

- Nos coffrets sont préparés le matin de votre livraison.
- Nos matières premières sont rigoureusement sélectionnées et de saison
- Nos emballages sont recyclables.
- Nous respectons la chaîne de froid lors de nos livraisons.
- Livraisons gratuites (voir conditions).
- Nous soignons notre présentation (testez-nous...).
- Vous trouverez avec chacun de nos coffrets les ustensiles ou accompagnement nécessaires pour les consommer dans les meilleures conditions (pain frais, serviette, couverts, rince doigt, pique bois, accompagnement de sauces, etc....)



### 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.

**PIVANO**  
| S n a c k g a s t r o n o m i q u e |

## Les coffrets traiteur



Automne & Hiver 2007 - 2008

Tél. 04 76 50 62 13

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

# Coffrets Salés

## Les Sandwichs



- 1 **Mixed club**   
Jambon blanc & mozzarella, **O**euf mimosa ciboulette, **S**aumon fumé à l'aneth.  
*Pain de mie blanc et complet* 24 pièces – 6 à 8 personnes 35 € 1,45 pce
- 2 **Navettes garnies**   
Rillettes de thon à la tomate confite, **C**rème de Boursin aux herbes, **C**rabe et crevettes au paprika.  
*Navettes pavot et sésame* 24 pièces – 10 à 12 personnes 38 € 1,58 pce
- 3 **Mini Bretzels festif**   
**S**aumon frais et croquant de légumes, **F**oie gras mi-cuit confiture de figue et noisette torréfiée, **F**romage de Brie, champignons des bois sauce persil  
*Nature, pavot et sésame* 24 pièces – 10 à 12 personnes 44 € 1,83 pce

## Les Petits Pots



- 4 **Fruits de mer**   
**S**alade de roquette, Chair de crabe au citron, **A**vocats, Pamplemousse rosé, Crevettes basilic, Tomates confites, Herbes fraîches,...  
15 Pièces – 12 à 15 personnes 51 € 3,40 pce
- 5 **Foie gras mi-cuit**   
**S**alade de roquette, Crème de céleri, Poêlée de Champignons des bois, croquant de haricots verts, Foie gras mi-cuit, Huile de noix,...  
15 Pièces – 12 à 15 personnes 54 € 3,60 pce

## Épices et Découvertes



- 6 **Saveurs d'Asie**  
Assortiment de **N**ews (14) sauce Nuoc-mâm, **S**amossas (12) sauce aigre douce, **B**rochettes de poulet (18) sauce saté et **B**rochettes de crevettes (18) sauce wasabi et coriandre.  
62 pièces – 15 à 30 personnes 51 € 0,82 pce
- 7 **Casseroles exotiques**   
Assortiment de : **C**rabe au citron et coco, **C**revettes et mangue au curry. *Servies dans des coupelles en bambou*  
28 Pièces – 15 à 28 personnes 54 € 1,92 pce
- 8 **Tapas et Mezze**   
Assortiment de : **R**oulade d'aubergines confites, **M**ini aumônières farcies, **B**rochettes de tomates olives et mozzarella, **A**ccras de morue, **F**eta et avocat, **O**melette aux poivrons.  
75 pièces – 15 à 35 personnes 59 € 0,78 pce

## Le Coffret Tradition



- 9 **Feuillantines de rôtis et jambons**   
**R**ôti de bœuf, Jambon sec, **F**ilet de poulet aux épices, **C**arré de porc rôti aux herbes, **M**agret de canard, **J**ambon blanc.  
*Garniture d'olives, de petits pains et cornichons.*  
Plateau - 12 à 18 personnes 54 €

## Les Verrines et Cuillerées



- 10 **Cuillerées Japonaises**   
**S**alade de perle du Japon, Queues de crevettes, Noix de St jacques, sel de citron et gingembre, brisures d'algues Nori.  
32 Pièces – 20 à 35 personnes 62 € 1,93 pce
- 11 **Duo de verrines**   
**P**urée de céleri au safran, fondue de poireaux, girolles confites, **17** écrevisses rôties...et **18** copeaux de foie gras et pressé de marrons.  
35 pièces – 20 à 35 personnes 62 € 1,77 pce

## Les Canapés et Toasts



- 12 **Petits fours salés**  
**T**artelette de saumon, **C**ake olive jambon, **T**artelette boudin aux pommes, **T**omate confite au pistou, **F**euilleté roquefort, **B**ouchée aux st Jacques, **G**ougère au Comté.  
50 Pièces - 10 à 15 personnes 45 € 0,90 pce
- 13 **Fromages affinés**   
**S**t Marcellin aux noix, **C**hèvre frais et tomates confites, **R**oquefort et céleri, **B**rie aux truffes, **M**ozzarella au caviar de légumes,  
*Présentés sur toasts baguettes.*  
30 Pièces - 12 à 15 personnes 48 € 1,60 pce
- 14 **Blinis « Royal »**  
Assortiment de blinis garnis de caviar de légumes et agrémentés de **S**aumon fumé, **E**crevisses, **M**oules marinées, **C**revettes, **R**illettes de crabe...  
35 Pièces - 12 à 15 personnes 52 € 1,48 pce
- 15 **Canapés gourmets**   
**R**oulade de saumon et céleri, **L**ard grillé et pruneaux, **F**ilet de rouget et confit de tomate, **E**mincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne, **A**rtichaut confit et feta, **M**ousse de foie gras et noisettes grillées, **J**ambon sec et confiture de melon, **C**revettes safranées et tomates confites, **S**aumon fumé fromage blanc à l'aneth.  
54 pièces – 15 à 20 personnes 59 € 1,09 pce

### Guide menu

- Cocktail : 
- Cocktail d'initiation : 
- Buffet repas : 
- Les « must » : 
- Nouveaux produits 

### Prestation sur mesure

- 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

## Les Tartes et Galettes



- 16 **Mini tartes et pruneaux**  
Assortiment de 25 mini tartes salées : Lorraine, Pizza, Saucisse, 3 fromages, Saumon & brocolis et 24 pruneaux au lard grillé  
49 pièces – 16 à 24 personnes 47 € 0,95 pce
- 17 **Galettes de pomme de terre**   
Mini galettes de pomme de terre garnie: **F**oie gras, **S**aumon fumé, **P**oulet au curry, **P**oitrine grillée, **F**romage fine herbes  
48 pièces – 16 à 24 personnes 55 € 1,14 pce



## Les Desserts Gourmands



- 18 **Pana Cotta au lait d'amande**   
Glaçage aux fruits: **F**raise, **F**ramboise, **M**ûre et **M**angue  
35 pièces – 20 à 35 personnes 49 € 1,40 pce
- 19 **Duo de Tiramisu**  
Duo de Tiramisu nature cacao & **F**ruits rouges des bois.  
35 pièces – 20 à 35 personnes 52 € 1,48 pce
- 20 **Mignardises gourmandes**   
**T**artelette abricot pistache, **P**alet chocolat or, **D**anoise pistache, **C**arré brownie, **F**euillantine framboise, **M**oelleux pistache, **T**atin confiture de lait, **T**artelette framboise, **F**ondant caramel noix.  
50 pièces - 15 à 25 personnes 53 € 1,06 pce
- 21 **Petits fours chocolat**  
**S**avarin au Whisky, **F**euillantine riz, **M**endiant Gianduja noix & pistache, **F**inancier cerise, **M**oelleux thé & ganache, **D**uo Gianduja amandes & pistache, **C**arré feuillantine chocolat café.  
48 pièces - 15 à 25 personnes 53 € 1,10 pce
- 22 **Petits fours excellence**   
**B**arquettes abricots & amandes, **G**ratins d'oranges et moelleux coriandre, **T**artelettes framboises et coco, **P**ommes poêlées et moelleux noisettes, **C**arrés nougat pistache & noisettes, **P**oires et suprêmes de vanille, **C**hocolat gianduja et compotée de framboises, **T**rio de fruits mandarine, **G**riottine et ananas.  
50 pièces - 15 à 25 personnes 61 € 1,22 pce
- 23 **Mini délices de nos régions**   
**T**ruffes au chocolat, **C**anelés de Bordeaux, **M**acarons garni, **C**alissons d'Aix, **A**iguillettes orange chocolat noir, **F**lorentins aux amandes  
110 pièces - 15 à 30 personnes 66 € 0,60 pce