COFFRETS TRAITEUR

Découvrez aussi notre gamme de coffrets traiteur à partager pour vos déjeuners, cocktails, cocktails dînatoires,... www.pivano.fr

Coffrets salés

1	Sandwiches Mixed Club
2	Sandwiches navettes garnies
3	Sandwiches Focaccia sud & sol
4	Petits pots tartare de saumon au citron
5	Petits pots magret de canard rôti et mangue
6	Tartes tatin de légumes et mozzarelle
7	Mini tartes salées et pruneaux au lard
8	Duo de tartines Saveur
9	Feuillantines de rôtis et jambons
10	Duo de verrines excellence
11	Cuillerées Japonaises
12	Petits fours salés
13	Fromages affinés
14	Blinis « Royal »
15	Canapés gourmets
16	Saveurs d'Asie
17	Tapas et Mezze

Coffrets sucrés

18	Assortiment de fruits frais
19	Duo de Tiramisu
20	Mignardises gourmandes
21	Petits fours chocolat
22	Mini bouchées fruitées
23	Petits fours excellence

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*
En ligne sur : *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 plateaux repas

Tél. 04 76 50 62 13

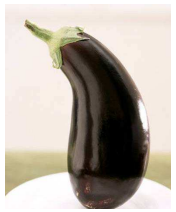
2 boutiques sur Grenoble
33, av Alsace Lorraine - 8 rue Philis de la Charce

PLATEAUX REPAS

Filet de poulet aux herbes 19 €

Entrée	**T**artare de tomate et concombre à la menthe, palet de chèvre frais, vinaigrette au citron
Plat	**F**ilet de poulet aux herbes, salade de pâte au safran, caviar d'aubergine à l'huile d'olive, croquant de courgette au basilic, huile poivron rouge
Fromage	**F**romage affiné et sa garniture
Dessert	**T**remblant de vanille et fruits de saison

Petit pain et Eau minérale



Dos de cabillaud et pain d'épice 21 €

Entrée	**S**alade de roquette aux copeaux de jambon cru, parmesan et pignons grillés, vinaigrette de balsamique au basilic
Plat	**D**os de cabillaud au crumble de pain d'épices, purée de carotte au miel et lavande, semoule de boulgour, croquant de fèves, fromage blanc ciboulette
Fromage	**F**romage affiné et sa garniture
Dessert	**M**acaron chocolat et crème mousseline pralinée

Petit pain et Eau minérale

Rôti de boeuf et jus de truffe 23 €

Entrée	**G**âteau de tomate fraîche et mozzarelle, vinaigrette d'asperge verte
Plat	**R**ôti de bœuf, salade d'haricots verts à la ciboulette,confit de salsifis, écrasée de pomme de terre, jus de truffe à l'huile de noix
Fromage	**F**romage affiné et sa garniture
Dessert	Tarte framboise à la crème de citron

Petit pain et Eau minérale

Filets de rouget poudrés à l'anis 25 €

Entrée	**T**artare de saumon au citron, guacamole d'avocat, râpé de carotte au coriandre et gingembre, émulsion de fromage blanc
Plat	**F**ilets de rouget barbet poudrés à l'anis, graines de quinoa, fondue de fenouil au safran, aubergine confite, tapenade d'olive, vinaigrette méditerranéenne
Fromage	**F**romage affiné et sa garniture
Dessert	**G**âteau à la noix de coco et fruits rouges

Petit pain et Eau minérale

Nos engagements « qualité »:

ATOUT CERTIFIE QUALITÉ

- Nos plateaux 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…).
- Tous nos plateaux sont servis avec un petit pain paysan, une bouteille d'eau minérale (50 cl), une serviette et des couverts de qualité, un rince doigt, une salière et poivrière et un accompagnement de sauces.

L'Express 17 €

Entrée	**Œ**uf mimosa à la persillade et salade de mesclun
Plat	**A**ssiette de viande froide et charcuterie, beurre demi-sel, garniture d'olives et cornichons.
Fromage	**F**romage affiné et sa garniture
Dessert	**B**rownie au chocolat et sauce vanille

Petit pain et Eau minérale

La qualité, le goût, la fraîcheur, le naturel et l'innovation sont les valeurs qui nous guident dans la confection de nos produits traiteur.

Testez-nous et faîtes la différence

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 Abyme 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 €**