

## Coffrets Traiteur

Découvrez aussi notre gamme de coffrets traiteur à partager pour vos déjeuners, cocktails, cocktails dînatoires, ... [www.pivano.fr](http://www.pivano.fr)

### Coffrets salés

- 1 Sandwiches Mixed Club
- 2 Sandwiches navettes garnies
- 3 Sandwiches mini Bretzels festifs
- 4 Petits pots Fruits de mer
- 5 Petits pots Foie gras mi-cuit
- 6 Saveurs d'Asie
- 7 Cassolettes Exotiques
- 8 Tapas et Mezze
- 9 Feuillantines de rôtis et jambons
- 10 Cuillerées Japonaises
- 11 Duo de verrines
- 12 Petits fours salés
- 13 Fromages affinés
- 14 Blinis « Royal »
- 15 Canapés gourmets
- 16 Mini tartes salées et pruneaux au lard
- 17 Galettes de pomme de terre garnie

### Coffrets sucrés

- 18 Pana Cotta au lait d'amande
- 19 Duo de Tiramisu
- 20 Mignardises gourmandes
- 21 Petits fours chocolat
- 22 Petits fours excellence
- 23 Mini délices de nos régions

#### 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

## 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 nécessaire 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**  
| Snack gastronomique |

## Les plateaux repas



Automne & Hiver 2007 - 2008

Tél. 04 76 50 62 13

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

# Plateaux Repas

## 1 Suprême de volaille 19 €

<b>Entrée</b>	Pressé de Thon à la tomate et aubergines confites
<b>Plat</b>	Suprême de volaille à la moutarde et noisette, mélange de céréales aux raisins et épices, croquant d'haricots verts
<b>Fromage</b>	Fromage affiné et sa garniture Petit pain paysan et eau minérale
<b>Dessert</b>	Crème de ricotta & compoté de rhubarbe et framboise



## 2 Aiguillette de saumon 21 €

<b>Entrée</b>	Écrasé de pomme de terre à la ciboulette et champignons, copeaux de foie gras
<b>Plat</b>	Aiguillette de saumon, croquant de légumes aux graines de sésame, salade de perle du japon et vinaigrette de soja
<b>Fromage</b>	Fromage affiné et sa garniture Petit pain paysan et eau minérale
<b>Dessert</b>	Gâteau sablé et crème de citron

## 3 Rôti de boeuf 23 €

<b>Entrée</b>	Gâteau de crabe frais au citron et gingembre, cubes d'avocat
<b>Plat</b>	Rôti de bœuf aux champignons des bois, bouquet de brocoli, pomme fondante
<b>Fromage</b>	Fromage affiné et sa garniture Petit pain paysan et eau minérale
<b>Dessert</b>	Pana cotta aux amandes et fruits frais

## 4 Magret de canard 25 €

<b>Entrée</b>	Duo de saumon fumé et tartare de St Jacques
<b>Plat</b>	Magret de canard au miel et épices, purée de potiron, artichaut et crème de polenta
<b>Fromage</b>	Fromage affiné et sa garniture Petit pain paysan et eau minérale
<b>Dessert</b>	Tarte chocolat noir



## 5 L'Express 17 €

<b>Entrée</b>	Œuf mimosa à la persillade et salade de mesclun
<b>Plat</b>	Assiette de viande froide et charcuterie, beurre demi-sel, garniture d'olives et cornichons.
<b>Fromage</b>	Fromage affiné et sa garniture Petit pain paysan et eau minérale
<b>Dessert</b>	Brownie au chocolat et sauce vanille



## 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 €