

## 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

| Snack gastronomique |

## 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**   
**J**ambon 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**   
**R**illette 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, Pamplémousse 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 Cassolettes 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**illette 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 dînatoire :   
 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**   
**G**laçage 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

## Les Mignardises et Chocolats



- 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

## 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 Jus aux noix
<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 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 €