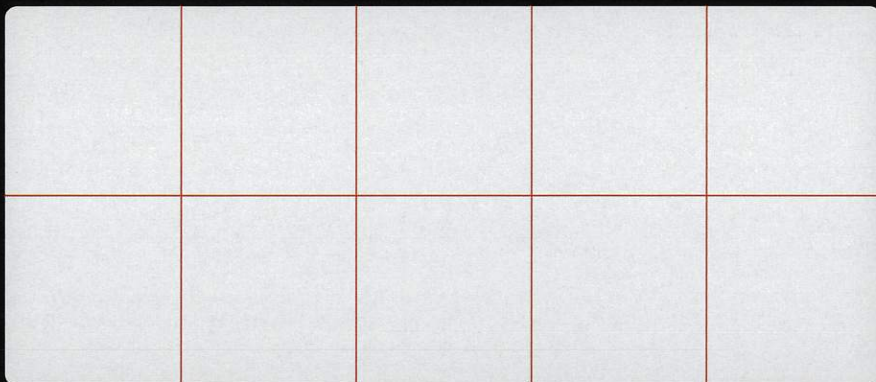


Pizza entièrement artisanale d'inspiration napolitaine (pâte fine) d'une dimension de 40 cm environ
La transformation d'une pizza à base de sauce tomate remplacée par de la crème fraîche sera facturée
1 € par pizza

Toute option sera facturée 2 € en plus à part le saumon fumé, le magret et canard fumé qui seront
facturés 3 € en plus

La pizza moitié moitié sera facturée 2 € en plus par pizza

Les cartes de fidélité ne sont pas cumulables
La carte de fidélité est valable jusqu'au 31 décembre 2022 inclus



Uniquement offert pour de l'emporté

10 pizzas achetées et la 11 ème gratuite

(hors supplément et la moins chère de votre commande)

A partir de 13 euros une canette de 33cl offerte.

A partir de 30 euros une bouteille de 150 cl offerte.

Tout supplément ou changement d'ingrédient sera facturé
(voir prix en magasin)

Lundi : Nizas (16h - 21h)

Mardi : Fontès (16h - 21h)

Mercredi : St Nazaire de Ladarez (16h - 21h)

Jeudi : Aspiran (16h - 21h)

Vendredi : La Liquière (16h - 21h)

Samedi : Pinet (16h - 21h)

Ne pas jeter sur la voie publique

Master Pizza



Menu 2022

Cédric Candidat  MasterChef saison 2



PIZZA XL (40 cm)

Artisan Pizzaiolo

06 31 32 26 49