

## MES PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX:

Tomme du Pays d'Auge au lait cru, biologique, fermier  
Jacques Lebailly - Vach'menbon

Fromage de chèvre au lait cru, biologique, fermier  
Léa et Vincent Curaudeau - Ferme  
de la Biquetière

Champignons d'Orbec  
Olivier Perrel - Champignonniste

Merguez 100% locale et artisanale  
Angélique et Nicolas Miot - Le Billot Normand

Miel d'Olga  
Jacques Hue - Apiculteur

Steak haché biologique  
Julien Zuinghedau - Ferme des Sources

Pont-l'évêque, Fervaques et Pavé d'Auge, au lait cru, fermier  
Carole et Olivier Françoise - Ferme de la Moissonnière

Pommes de terre biologiques  
Guy Maheux - Ferme du Manoir de Bellou

Oeufs biologiques  
Anne et Olivier Brifaut - Eleveurs

# PIZZ' À 9

LE MARDI AU MESNIL-GUILLAUME PLACE DE LA MAIRIE  
18H - 21H (LE LUNDI EN JUILLET ET EN AOÛT)

LE MERCREDI À ST MARTIN DE MAILLOC AU CARREFOUR CHAMBRUN  
18H - 21H

LE JEUDI À COQUAINVILLIERS PLACE DE LA MAIRIE  
18H - 21H

LE VENDREDI À LA CHAPELLE-YVON EN FACE DU POINT BAR  
18H - 21H

LE SAMEDI PIZZ'À 9 EST DISPONIBLE POUR VOS SOIRÉES, CONCERTS...

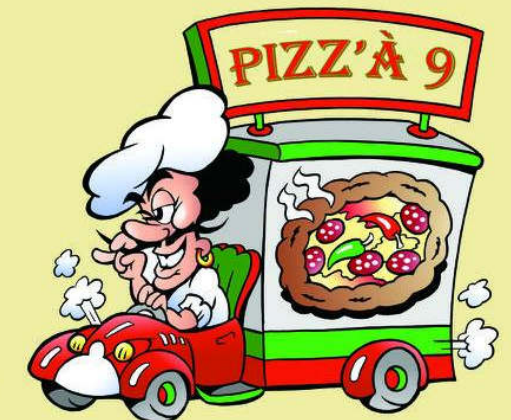
LE DIMANCHE À COURTONNE LA MEURDRAC À LA MAIRIE  
18H - 21H

VENEZ COMMANDER SUR PLACE

OU AU **06.51.24.68.71**  
DES PIZZAS ARTISANALES  
AVEC DES PRODUITS  
LOCAUX:

**DE LA FOURCH' À LA  
FOURCHETTE**

ET DEMANDEZ VOTRE  
CARTE DE FIDÉLITÉ



 PLUS D'INFOS SUR FACEBOOK

-----BASE TOMATE-----

La Florence: Base tomate, mozza, jambon.....	9€
La Régina: Base tomate, mozza, jambon, champignons.....	9€
L'Hawaienne: Base tomate, mozza, jambon, ananas.....	9€
La Veggio: Base tomate, mozza, oignon, poivron, champignons, courgette, persillade maison.....	9€
La Nordique: Base tomate, mozza, saumon fumé, oeufs de lompe, crème citronnée, aneth.....	9€
La Mexicaine: Base tomate, mozza, oignon, poivron, égrené de boeuf, oeuf, crème.....	9.5€
La Chef: Base tomate, mozza, oignon, égrené de boeuf, pomme de terre, roquefort, oeuf.....	10.5€
La Meat Lover: Base tomate, mozza, chorizo, merguez, égrené de boeuf, sauce barbecue.....	10€
La Miel: Base tomate, mozza, fromage de chèvre*, miel, jambon cru.....	9.5€
La Provençale: Base tomate, mozza, fromage de chèvre*, tapenade maison, jambon cru.....	10€
La Réunionnaise: Base tomate, mozza, oignon, poivron, piment, saucisse fumée.....	10€

-----BASE CREME-----

La Paysanne: Base crème, mozza, lardons, oignon, pomme de terre, oeuf.....	9€
La Normande: Base crème, mozza, poulet, champignons, Camembert*.....	9.5€
La Savoyarde: Base crème, mozza, lardons, pomme de terre, reblochon*.....	9.5€
La Fromagère: Base crème, mozza, fromage de chèvre*, reblochon*, roquefort.....	9.5€
La Pays d'Auge: Base crème, mozza, Pavé d'Auge*, Pont-l'Evêque*, Fervaques*.....	10€

-----LES 100% BIOS-----

L'Occitane: Base ratatouille, emmental*, steak haché, oeuf.....	12€
La Montagnarde: Base crème, emmental*, lardons, pomme de terre, Tomme*.....	11€

Supplément 1€ sauf Tomme, fromage de chèvre, oeuf, steak haché 1.5€

\*Au lait cru

ø des pizzas 29 cm

**Pizza «BAMBINO» ø23CM à partir de 5€**

**Boissons: Coca, Orangina, Fanta....33cl... 1.2€**

**Eau.....1L.....1€**

**Pizzas dessert 2.5€ (N'hésitez pas à demander ou  
venir voir directement quel est le dessert du soir)**

PAIEMENTS ACCEPTES: TITRES RESTAURANTS, ESPECES ET CHEQUES