

| | | | |
|---|--|--------------|--------------|
| <div>Les Classiques</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| MARGHERITA coulis de tomates, mozzarella, olives noires | | 26 cm 7 € | 31 cm 8 € |
| MARGHERITA BURRATA coulis de tomates, mozzarella, burrata, basilic haché, huile d'olive | | 9 € | 10,5 € |
| JAMBON-FROMAGE coulis de tomates, mozzarella, jambon supérieur | | 7,5 € | 8,5 € |
| REINE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon supérieur, olives noires | | 10 € | 11,5 € |
| CALZONE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon supérieur, olives noires, œuf | | 10,5 € | 12 € |
| VÉGÉTARIENNE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, artichauts, poivrons, aubergines, olives noires | | 11 € | 12,5 € |
| CHORIZO coulis de tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, olives noires | | 10,5 € | 12 € |
| BOLOGNAISE coulis de tomates, mozzarella, viande de bœuf, oignons confits, crème | | 10,5 € | 12,5 € |
| ALSACIENNE crème fraîche, mozzarella, lardons fumés, oignons confits | | 10 € | 11,5 € |
| RUSTIQUE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, lardons fumés, oignons confits, origan | | 10 € | 12 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> CARBONARA crème, mozzarella, lardons fumés, jambon supérieur, œuf, parmesan | | 10,5 € | 12 € |
| CAMPAGNARDE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, lardons fumés, œuf | | 10,5 € | 12 € |

| | | | |
|--|--|-------------|--------|
| <div>La Féria</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| FORESTIÈRE coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, pommes de terre, lardons fumés, persillade | | 10,5 € | 12,5 € |
| BURRATA coulis de tomates, mozzarella, burrata, jambon serrano, basilic haché, huile d'olive, crème de balsamique | | 12,5 € | 14,5 € |
| <div>La Féria</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| PYRÉNÉENE coulis de tomates, mozzarella, fromage de brebis, crème de balsamique, olives noires | | 10 € | 12 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> BASQUE coulis de tomates, mozzarella, fromage de brebis, confiture de cerises noires, coppa | | 11 € | 13,5 € |
| PIPERADE coulis de tomates, mozzarella, poivrons et oignons confits, œuf | | 10 € | 11,5 € |
| POULET BASQUAISE coulis de tomates, mozzarella, poulet émincé, poivrons et oignons confits, ail | | 11,5 € | 13 € |
| BIGOURDANE coulis de tomates, mozzarella, magret fumé, effiloché de canard, lardons fumés, persillade | | 12 € | 14,5 € |
| MAGRET coulis de tomates, mozzarella, champignons de Paris frais, magret de canard, persillade | | 12 € | 14 € |
| MAGRET AU POIVRE VERT sauce au poivre vert maison, mozzarella, champignons de Paris frais, magret de canard | | 12 € | 14 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> GOURMANDISE coulis de tomates, mozzarella, magret frais, magret fumé, pommes caramélisées, foie gras, fleur de sel | | 13,5 € | 16 € |

leflorima

Le Florima

Le Florima

-PIZZÉRIA ITINÉRANTE-

07.89.71.45.57

(Commande par sms et appel jusqu'à 18h et par appel après 18h)

18h - 21h15

MARDI - OUEILLOUX (65190)

Parking de la mairie

MERCREDI - SOUYEAUX (65350)

Parking de la salle des fêtes

JEUDI - POUYASTRUC (65350)

Parking du Vival

VENDREDI - MONTGAILLARD (65200)

Place des Truca Taoules

SAMEDI - POUYASTRUC (65350)

Parking du Vival

www.pizzeria-florima.com

Carte de fidélité

10 PIZZAS ACHETÉES = 1 PIZZA OFFERTE

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

« Qui va à la chasse perd sa place. » Et qui oublie sa carte de fidélité, la pizza offerte lui passe sous le nez. Alors pensez à demander une étiquette en cas d'oubli.

| | | | |
|--|--|-----------------|---------------|
| <div>La Ronde des Fromages</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| CHÈVRE-MIEL coulis de tomates, mozzarella, chèvre frais, miel de producteur local | | 26 cm 10,5 € | 31 cm 12 € |
| 4 FROMAGES coulis de tomates, mozzarella, chèvre, roquefort, emmental | | 10,5 € | 12,5 € |
| 4 FROMAGES BIANCA crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquefort, emmental | | 10,5 € | 12,5 € |
| MONTAGNARDE coulis de tomates, mozzarella, camembert de Normandie, lardons fumés, jambon serrano, huile de basilic | | 10,5 € | 12,5 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> CHORIZO-ROQUEFORT coulis de tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, olives noires, roquefort | | 11 € | 12,5 € |
| TARTIFLETTE crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons fumés, oignons confits | | 10,5 € | 13,5 € |

| | | | |
|---|--|---|-----------------|
| <div>Les Glabe-Tratteuses</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| HAWAÏENNE coulis de tomates, mozzarella, jambon supérieur, ananas | | 26 cm 10 € | 31 cm 11,5 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> EXOTIQUE coulis de tomates, mozzarella, poivrons, jambon serrano, ananas | | 11 € | 13 € |
| KEBAB coulis de tomates, mozzarella, viande à kebab, oignons confits | | 10,5 € | 12 € |
| CHICKEN CURRY sauce au curry maison, crème, mozzarella, poulet émincé, ananas | | 11 € | 13 € |
| Toutes les pizzas peuvent être blanches. SUPPLÉMENTS <ul style="list-style-type: none">• légumes, œuf 1,50 €• fromage, viande, charcuterie 2 €• foie gras 2,50 € | | <div><div>PENSEZ À DEMANDER NOTRE PIZZA DU MOIS</div></div> | |

| | | | |
|--|--|--------------|-----------------|
| <div>La Grand-Voile</div> <div>CRÉATION DU CHEF</div> | | <div></div> | |
| SICILIENNE coulis de tomates, mozzarella, olives noires, câpres, anchois | | 26 cm 9 € | 31 cm 10,5 € |
| THON PROVENÇALE coulis de tomates, mozzarella, thon, poivrons, persillade | | 10 € | 11,5 € |
| NIÇOISE coulis de tomates, mozzarella, thon, anchois, poivrons, olives noires, câpres | | 10,5 € | 12,5 € |
| <div>CRÉATION DU CHEF</div> BRETONNE sauce aux morilles maison, mozzarella, champignons de Paris frais, noix de Saint-Jacques, morilles, crème de balsamique, fleur de sel | | 13,5 € | 16 € |

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| <div>Boissons</div> <div></div> | | <div></div> | |
| Coca-Cola, Ice Tea pêche, Oasis tropical (33 cl) | | 1,50 € | |
| Coca-Cola (1,25 l) | | 4 € | |
| Peroni Nastro Azzurro bière italienne (33 cl) | | 3,20 € | |
| In'Oc bière artisanale de Lalanne-Trie (33 cl) | | 3,80 € | |
| Lambrusco vin pétillant italien rosé (75 cl) | | 7,50 € | |
| Rosato Trevenezie vin italien rosé (75 cl) | | 7,50 € | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <div>Plaque de pizza</div> <div></div> | | <div></div> | |
| 40 x 60 cm - commande 72 h à l'avance | | Possibilité de les couper en 48, 60 ou 96 parts | |
| MARGHERITA 26 € • JAMBON-FROMAGE 26 € | | REINE 30 € • CHORIZO 30 € | |
| RUSTIQUE 32 € • VÉGÉTARIENNE 32 € | | CHÈVRE-MIEL 32 € • 4 FROMAGES 34 € | |

Le Florima

-PIZZÉRIA ITINÉRANTE-

COTEAUX

(Queilloux, Souyeaux, Pouyastruc, Montgaillard)

18h - 21h15

07.89.71.45.57

(Commande par sms et appel jusqu'à 18h et par appel après 18h)

www.pizzeria-florima.com

Dans la cabane d'Angélique et Frédéric



La fabrication d'une pizza de qualité recèle ses petits secrets et ses anecdotes. Ceux d'un couple aux commandes de votre pizzeria itinérante préférée depuis 2014.



Pizza et gastronomie

Passionné de cuisine, Frédéric a commencé son apprentissage à 14 ans jusqu'à devenir sous-chef dans des restaurants étoilés et des palaces. « *Tout sauf pizzaiolo* », disait-il. Mais un beau jour, il goûte une vraie pizza et en tombe amoureux. Depuis, il apporte sa propre touche avec ses « créations du chef » : la « chorizo-roquefort », la « bretonne » et sa sauce aux morilles qui relève les noix de Saint-Jacques, ou encore sa fameuse persillade !



Italia Ciao !

Frédéric n'a jamais mis un pied en Italie. Pour quoi faire ? Il a tout appris à Lanne-mezan, du maître-artisan Jean-Jacques Despau, premier prix en créativité au championnat mondial de pizzaioli à Naples 2012 et vice-champion du monde 2013. Mais il rêve tout de même d'aller un jour à Bologne écumer les trattorias.



L'amour l'amour l'amour

L'histoire du Florima, c'est celle de deux bourlingueurs, Angélique et Frédéric, qui se sont retrouvés à l'autre bout du monde (bon dans les Alpes en fait) alors qu'Angélique était la voisine des parents de Frédéric. Ensemble ils ont eu deux enfants : Florian et Manon. Flori-Ma !



La pizza réchauffée

Un petit conseil d'amie servi par Angélique : « Pour retrouver le croustillant de la pâte sortie du four, préchauffez votre four à 250° et enfournez deux minutes. Nous, on fait ça tous les samedis à la maison ! »



Rouge Ferrari

Frédéric est toujours en rouge. Pour quelle raison ? Meilleure aérodynamie pour le lancer de pâte ? Non, simple porte-bonheur, une superstition comme en ont souvent les grands pros.



C'est l'hymne de nos campagnes

La tournée du Florima a changé depuis ses débuts. S'installant à Oueilloux puis Pouyastruc, Frédéric et Angélique ont alors la révélation : ce sera les Coteaux. Avec ce fil conducteur, ce balisage comme on dit en rando : « Les éleveurs, les maraîchers et les producteurs ne peuvent pas aller au resto, ils travaillent comme des acharnés. Allons dans leur village. »

Je pétris donc je suis

Frédéric cogite sa recette de pâte depuis des années. Ne lui parlez pas de laminoir, la pâte, il la travaille à la main (coucou la tendinite), pour qu'elle soit gonflée, tendre et croustillante. OK Frédéric, mais la lancer en l'air, c'est juste pour se la péter, pas vrai ? « Non, ça s'appelle être pro ». Et ça s'appelle avoir le niveau pour finir vice-champion de France de la catégorie photo « la plus belle pizza » en 2010.

