

Mes PIZZAS

avec PRODUITS fermiers

<i>La Capricieuse</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, jambon blanc, olives	11,80€
<i>La Marguerite</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, olives	8€
<i>La 4 Fromages</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, chèvre, brebis, bleu du temple, olives	11,80€
<i>La Caprta</i> : crème fraîche, râpé tome d'Aquitaine, tomates fraîches (selon saison), chèvre, persillade, olives	10,80€
<i>L'involtini</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, jambon de pays, chèvre, olives, pestos	12,80€
<i>La Chevre Miel</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, chèvre, miel, pruneaux, noisettes	11,90€
<i>L'agenaise</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, magret de canard, pruneaux, noisettes, persillade	13,50€
<i>La Perigourdine</i> : sauce tomate maison, tome à la truffe, magret de canard séché, pomme de terre	14,50€
<i>L'italienne</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, tomates cerises (selon saison), jambon de pays, poitrine fumée, pesto, olives	13,50€
<i>La Capri</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, jambon blanc, œuf	11,80€
<i>La Mama</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, poitrine fumée, tomates fraîches (selon saison), pesto, oignons, olives	11,90€
<i>L'axoa</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, axoa de porc, aubergine (selon saison), œuf	13,50€
<i>La Nicaise</i> : sauce tomate maison, oignons, tomates fraîches, aubergine, (selon saison) olives	10,80€
<i>La Regina</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, jambon blanc, champignons	12,20€
<i>La Calzone</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, jambon blanc, œuf	11,80€

<i>L'alsacienne</i> : crème fraîche, râpé tome d'Aquitaine, poitrine fumée, oignons	9,80€
<i>La Grecque</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, tomates fraîches (selon saison), jambon de pays, feta de chèvre, olives	12,90€
<i>La Pizza Du Sud</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, merguez, bleu du temple, œuf, olives	11,80€
<i>La Campagnarde</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, poitrine fumée, pomme de terre, champignons, oignons, œuf	11,90€
<i>La Tartiflette</i> : crème fraîche, râpé, tome d'Aquitaine, poitrine fumée, pomme de terre, raclette, oignons	11,90€
<i>La Royala</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, poitrine fumée, jambon blanc, coppa, crème fraîche, olives	13,50€
<i>La Toscane</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, coppa, champignons, bleu du temple, œuf	12,20€
<i>La Fermiere</i> : crème fraîche, râpé tome d'Aquitaine, poulet, bleu du temple, champignons, oignons, moutarde à la noisette	13,50€
<i>La Terrain</i> : sauce tomate maison, râpé tome d'Aquitaine, poulet en marinade, pruneaux, noisettes	12,50€
<i>La Truite Fines Herbes</i> : crème fraîche, râpé tome d'Aquitaine, truite fumée, fromage aux fines herbes, champignons, olives	14,00€
<i>La Truta Pesto</i> : crème fraîche, râpé tome d'Aquitaine, truite fumée, pomme de terre, oignons, noisettes, pesto	15,00€
<i>La Pizza Dessert</i> : crème fraîche, pralin, pruneau mi cuit, noisettes, croquant à la noisette, chocolat	13,80€

SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS : viandes 2€ Légumes ou œuf 1€

En vous inscrivant (nom, prénom, portable) sur : la.paysa.pizzadupays@gmail.com vous recevrez un bon de réduction de 10 %

OFFRE NON CUMULABLE

OFFRE 14 pizzas achetées
1 pizza offerte

La Paysa
belle rencontre

L'histoire d'une

En 2010 quand je me suis installé à Brugnac pour y ouvrir des gîtes et les écuries du Cheval Blanc, j'ai découvert aux alentours des paysans passionnés. La plupart d'entre eux cultivaient en BIO et agriculture RAISONNÉE. Ils m'ont fait découvrir et partager leur production, des amitiés sont nées et après moult dégustations, soirées animées, ce désir de faire partager ma passion de la cuisine s'est accordé avec la découverte de ces produits d'exception.

La farine que j'emploie est BIO, issue d'un blé ancien. Le coulis, les sauces, les garnitures, provenant de ces fermes sont tous travaillés dans ma cuisine. Je vous invite à partager le plaisir que j'éprouve à utiliser ces ingrédients exceptionnels en dégustant mes «Paysa».

Bruno
Moidrier

Gîtes et écurie du Cheval Blanc

Catherine et Bruno,

vous accueillent dans un site de charme en pierres apparentes, culminant au sommet d'une colline.

Le site peut accueillir plusieurs familles différentes ou un groupe de 30 personnes dans 5 gîtes séparés permettant d'avoir une intimité le soir.

Possibilité d'accueillir votre cheval pour les vacances. Aussi sur place :

- Grande salle de réception d'été pour la restauration jusqu'à 90 personnes (Mariage, baptême, anniversaire, séminaire ou autres événements).
- Pizzeria La Paysa.
- Équitation sur place (cours, randonnées, pension pour votre cheval).
- Grande piscine entourée de 3 000 m² de pelouse clôturée avec espaces de jeux (trampoline, badminton, terrain de pétanque, table de ping pong).
- Mini ferme.

Les gîtes et écurie du Cheval Blanc

Le râle - 47260 BRUGNAC

06 08 32 61 10

contact@gitesduchevalblanc.fr - www.gitesduchevalblanc.fr

Les PRODUITS fermiers
pour mes PIZZAS

Jambon, coppa, poitrine jambon sec...

Ferme de Baruteau
moncochon.com
Brugnac - 06 75 80 35 47 - 05 53 84 43 63



Foie gras de canard - Pâtés - Rillettes - Confits

Ferme de Sarboise
Monique et Daniel FURLAN
05 53 88 80 50 - 06 81 23 18 80

COULX

LÉGUMES BIO
Aline & Marc Faugeron
06 13 31 07 68 - 06 26 96 71 79 Clairac

La Ferme du Ciron



PISCICULTURE
Truite vivante, fraîche, fumée, conserves

05 53 89 15 55
fermeduciron@gmail.com

Allons

FERME BIOLOGIQUE
Le Chaudron MAGIQUE



Sur commande par mail ou téléphone

Nouveau

Du pain au Chaudron magique tous les mardi à partir de 16h30.

Farines mais aussi : fromages de chèvre, mohair
Brugnac - 05 53 88 80 77 -
chaudronmagique@wanadoo.fr

06 08 88 87 64

Miel du Pays
Christian DUMONT

Brugnac

MUSÉE & FERME découverte DU PRUNEAU
Ouvert toute l'année
Musée du Pruneau
Boutique / Dégustation
Labyrinthe Aventure en.é.k
Quizz'Pruno
Producteur Bérino - Martinet - Granges/Lot - Tél. : 05 53 84 00 69
gps : le gabach 47320 Lafitte sur Lot (route de martinmet/wars à 800 m)

Ferme découverte

La Maison de la Noisette

Les saveurs secrets de la Noisette

Régine, Claude et Augustin Durand
Lacépède • 05 53 95 98 29

05 53 88 10 54

Volailles
LES ARBRIEUX

Coulx



Kavir Baechler
MAÎTRE ARTISAN FROMAGER
AFFINEUR

LA Boutique Baechler FROMAGERIE

Lieu-dit « Broc »
47110
LE TEMPLE-SUR-LOT
Tél. : 05 53 84 90 24



WWW.BOUTIQUE-BAECHLER.COM

Mais aussi :

- Les oeufs BIO chez EARL du Bois de Charles à St Barthelemy d'Agenais
- Le coulis de tomate avec ma recette Aux délices d'Émile à Montpezat d'Agenais
- Huile d'olive avec BIOPRESS à Tonneins

- Le fromage de chèvre avec CABICOULX à Coulx
- Herbes aromatiques et quelques légumes de mon jardin !

NOUVEAU à Brugnac

La Paysa du Cheval Blanc
pizza du terroir

gastronomique élaborée avec des produits fermiers locaux

OUVERT

MERCREDI ET VENDREDI de 18h30 à 21h00
06 08 32 61 10
la.paysa.pizzadupays@gmail.com