



C'est l'Hiver

**BASILIC
&CO**

PIZZAS
DE TERROIRS

PRODUITS
DE TERROIRS

**menu
à emporter**

Basilic & Co Cholet

les pizzas de terroirs

DES RECETTES INÉDITES QUI VALORISENT LES PRODUITS DU TERROIR.

Sucrée-Morbier  **Recette de saison**

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, chutney de myrtilles et pétales de bleuets séchés.

Bourguignonne

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché français, fondue d'oignons, crème et origan.

Chèvre & Miel 

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.
Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Drômoise 

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Marcelline

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Montagnarde

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP et bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Savoyarde

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.

Basque

Petite	Classique
13,90€	16,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Baugienne

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Comtoise **Recette de saison**

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Jurassienne **Recette de saison**

Petite	Classique
13,90€	16,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, pommes de terre et jambon sec d'Ardèche IGP.

Raclette **Nouvelle recette**

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc ardéchois, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.
Sublimez votre recette avec un œuf.

Prestigieuse **Nouvelle recette**

Petite	Classique
13,90€	16,90€

Crème, mozzarella fior di latte, sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum 37%), arôme de truffe blanche (<1%), jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

1.90€

les salades repas

SALADE MULTIFEUILLES OU ROQUETTE AU CHOIX.

Saint-Marcellin & Miel 15,90€
Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, noix du Dauphiné, Saint-Marcellin IGP, ciboulette fraîche et sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel.
Accompagnée d'un pain au Saint-Marcellin IGP et miel français.

Hivernale **Recette de saison** 15,90€
Jambon sec d'Ardèche IGP, Morbier AOP, pétales de bleuets séchés, chutney de myrtilles et vinaigrette huile d'olive balsamique.
Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Fermière 15,90€
Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano DOP et vinaigrette huile d'olive balsamique.
Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Basque **Nouvelle recette** 15,90€
Jambon sec d'Ardèche IGP, amandes, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et vinaigrette catalane à la tomate.
Accompagnée d'un pain focaccia maison.

les pizzas essentielles

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES ÉLABORÉES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ.

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.

Petite	Classique
8,90€	11,90€

Romaine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois et origan.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Reine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.
Sublimez votre recette avec un œuf.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Piquante

Sauce tomate, piment de Cayenne, mozzarella fior di latte et chorizo français du domaine Abotia.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Chorizana

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo français du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Italienne

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic, roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

Sublimez votre recette avec du jambon sec d'Ardèche IGP.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Barbecue

Sauce tomate, épices barbecue, mozzarella fior di latte, boeuf haché français, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et oignons frits.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Campagnarde

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Madras

Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Pesto

Pesto, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP et Parmigiano Reggiano DOP.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

3 Fromages

Crème, mozzarella fior di latte, bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP.

Sublimez votre recette avec du fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP.

Petite	Classique
10,90€	13,90€

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Sublimez votre recette avec du Saint-Marcellin IGP.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Méridionale

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Parmigiano Reggiano DOP, roquette et pesto.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Nordique

Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé et ciboulette fraîche.

Petite	Classique
12,90€	15,90€

Brexiteuse

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché français, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.

Petite	Classique
14,90€	17,90€

Une pizette

Sauce tomate, jambon et mozzarella

ou

Sauce tomate et mozzarella.

+

Une boisson fraîche au choix.

Pizette = 1/2 Classique.



6,90€

Huile pimentée

1€

25ml



12,90€

250ml

les focacce

NOS CRÉATIONS À PARTAGER EN APÉRITIF.

Mozza & Pesto 8,90€

Mozzarella fior di latte et pesto.

Chorizo 10,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo français du domaine Abotia.

Subtile 9,90€

Mozzarella fior di latte, sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum 37%) et arôme de truffe blanche (<1%).

Ossau-Iraty 11,90€

Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Morbier & Jambon 11,90€

Recette de saison

Mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois et Morbier AOP.

les desserts

LES PLUS GOURMANDS NE POURRONT PAS Y RÉSISTER.

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio

Individuelle 4,90€

À partager 8,90€

Glaces & Sorbets

Artisanaux, biologiques et fabriqués en Ardèche.

Terre adélice 120ml 4,90€

Myrtille, Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne
Citron, Café, Menthe, Mangue.

Verrines

Fabriquées dans la Drôme par un Artisan Pâtissier.

Le Petit Ramisu 6,90€

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 6,90€

Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

La Mouss'mangue 6,90€

Crème panna cotta et coulis de mangue.

Le Vercors 6,90€

Mousse vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné caramélisées.

Le Mont-Blanc 6,90€

Crèmeux à la vanille de Madagascar, coulis de marron, brisure de marron et biscuit.



les boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER NOS RECETTES GOURMANDES.

Boissons fraîches

Vittel 50cl	2,00€	Coca-Cola 33cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,00€	Coca-Cola Zéro 33cl	2,50€
Vittel Citron & Citron Vert 50cl	2,50€	Fanta 33cl	2,50€
Vittel Fraise & Framboise 50cl	2,50€	Orangina 33cl	2,50€
Cola Artisanal Basque Egarrri 33cl	3,50€	Fuze Tea 33cl	2,50€
Limonade Elixia 33cl	3,50€	Oasis 33cl	2,50€
Jus de Pomme Bio Maison Meneau 25cl	3,50€		
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	3,50€		
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	3,50€		
Breizh cola 33cl	2,50€		
Breizh cola Zéro 33cl	2,50€		

Bières

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,90€
Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,90€
IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	6,90€
Bière «La Bleue» aux Myrtilles Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,90€

Vins

Rouge - Cabernet Franc - Val de Loire IGP - Le p'tit Lolo	75cl 15,00€
Blanc - Chardonnay Sauvignon - Val de Loire IGP - Le p'tit Lolo	75cl 15,00€
Rosé - Gamay Pinot Noir - Val de Loire IGP - Le p'tit Lolo	75cl 15,00€

Votre fidélité récompensée !
Découvrez notre programme.



4 Rue Roger Hostein - 49300 CHOLET - Tél. 02 72 49 04 90

BASILIC&CO

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | MIDI&SOIR

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet. Viandes origine France.

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.

Siège : Basilic & Co Développement - 800 601 072 R.C.S. Romans - SIRET 80060107200013. Conception graphique : Basilic & Co. Crédits photos : Aurélie Jeannette, Shutterstock. Photos non-contractuelles.

