

Carte Basilic and co maj V3-Muet.indd 1 15/01/2025 14:10:22

Recet Print

« Chez Basilic & Co, la pâte à pizza est fabriquée chaque jour en pizzeria, avec des farines de blé français. »



Nectar Fraise-Framboise 25 cl 3,90€
Maison Meneau.

Sorbet à la Fraise 120ml 4,90€
Sorbet artisanal Terre adelice.

Petite 12,90€ — Classique 14,90€

Asperges
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.

PIZZAS DE TERROIRS / Recettes de Printemps Végétarien / PRODUITS DE TERROIRS

Carte Basilic and co maj V3-Muet.indd 2 15/01/2025 14:10:24

ettes de temps

« Basilic & Co vous invite à (re) découvrir des produits de saison et des terroirs d'exception. »

Petite 13,90€ — **Brie de Meaux** — Classique 15,90€

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc français, Brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel français.



Brie & Jambon 11,90€

Mozzarella fiore di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.

Petite 14,90€ — **Asperges à la Truffe** — Classique 17,90€

Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP, carpaccio d'asperges fraîches marinées et sauce maison à la truffe d'été.

PIZZAS DE TERROIRS / Recettes de Printemps Végétarien / PRODUITS DE TERROIRS

c'est le printemps

LE PRINTEMPS ET LA GASTRONOMIE : UN MARIAGE QUI VA VOUS OFFRIR UNE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE PRODUITS COLORÉS.





L'ASPERGE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, l'asperge est l'un des premiers légumes à annoncer le retour des beaux jours. Ce légume délicat est une véritable star des marchés printaniers. La saison des asperges débute généralement en mars et s'étend jusqu'à juin. Les asperges vertes, exposées à la lumière du soleil, développent une saveur plus prononcée et plus sucrée que les asperges blanches. Les asperges sont récoltées à la main, un processus délicat qui garantit leur qualité. Ce légume aime les sols sableux et bien drainés, ce qui explique sa culture spécifique dans certaines régions comme la Vallée de la Loire ou l'Alsace en France. L'asperge est un trésor de la nature à savourer sans modération. Elle allie plaisir gustatif et bienfaits pour la santé, faisant d'elle un incontournable du printemps. Découvrez nos recettes de pizzas élaborées à partir d'asperges françaises !



LE BRIE DE MEAUX AOP

La Fromagerie de Raival est spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle à croûte fleurie et est particulièrement reconnue pour son Brie de Meaux AOP. Elle perpétue les traditions en fabriquant et affinant des Bries de Meaux selon des méthodes ancestrales. Le Brie de Meaux AOP est exclusivement élaboré à partir de lait cru collecté localement, non pasteurisé, afin de préserver son goût unique. Il est affiné entre 4 et 8 semaines. Au fur et à mesure de l'affinage, la pâte du fromage devient de plus en plus crémeuse, moelleuse et savoureuse avec un cœur fondant et un équilibre parfait entre arômes typés et fruités. Le Brie de Meaux AOP est un symbole du raffinement fromager français. Sa longue histoire, son terroir, ses méthodes de fabrication artisanales et sa richesse aromatique en font un incontournable de la gastronomie, recherché par les amateurs de fromage que vous êtes !

LA FRAISE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, les fraises font partie des premiers fruits à marquer le retour des beaux jours. Terre adélice est un artisan glacier français réputé pour la qualité et l'authenticité de ses crèmes glacées et de ses sorbets, élaborés à partir d'ingrédients naturels et biologiques. Parmi les parfums emblématiques, on trouve notamment la fraise. Les fraises qui composent notre sorbet sont récoltées à pleine maturité et sont issues principalement de petites productions qui se situent en Ardèche, en Corrèze et en Haute-Loire. Comme toutes les spécialités Terre Adélice, le sorbet à la fraise est fabriqué selon des méthodes artisanales, sans additifs artificiels, pour un résultat offrant un goût fidèle au fruit frais.

« La Fromagerie de Raival perpétue une tradition fromagère centenaire, offrant un Brie de Meaux AOP de qualité, reflet de son savoir-faire et de son attachement aux traditions. »

Thomas Bourcellier – Directeur de la Fromagerie de Raival.

Carte Basilic and co maj V3-Muet.indd 4 15/01/2025 14:10:33

les pizzas de terroirs

DES RECETTES INÉDITES QUI VALORISENT LES PRODUITS DU TERROIR.

Asperges
Petite 12,90€ Classique 14,90€
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.

Chèvre & Miel
Petite 11,90€ Classique 13,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons maison et miel français.
Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Bourguignonne
Petite 12,90€ Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, fondue d'oignons maison, filet de crème et origan.

Montagnarde
Petite 11,90€ Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Marcelline
Petite 11,90€ Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Drômoise
Petite 11,90€ Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Savoyarde
Petite 12,90€ Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons maison.

Truffée
Petite 12,90€ Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, sauce maison à la truffe d'été, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.
Sublimez votre recette avec du jambon blanc francais

Baugienne
Petite 12,90€ Classique 15,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Asperges à la Truffe
Petite 14,90€ Classique 17,90€
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP, carpaccio d'asperges fraîches marinées et sauce maison à la truffe d'été.

Brie de Meaux
Petite 13,90€ Classique 15,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc français, Brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel français.

Touraine
Petite 13,90€ Classique 16,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, noix du Dauphiné et ciboulette fraîche.

Basque
Petite 13,90€ Classique 16,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP ciboulette fraîche.

Les suppléments
Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !
2,00€

Huile pimentée
1€ 25ml
8,90€ 250ml



PIZZAS DE TERROIRS / Recettes de Printemps / Végétarien / PRODUITS DE TERROIRS

les pizzas essentielles

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES ÉLABORÉES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ.

Margherita

Petite 8,90€ — Classique 10,90€

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

Romaine

Petite 8,90€ — Classique 11,90€

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

Reine

Petite 9,90€ — Classique 12,90€

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

Chorizana

Petite 9,90€ — Classique 12,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, fondue d'oignons maison et origan.
Sublimez votre recette avec des poivrons frais.

Pesto

Petite 11,90€ — Classique 14,90€

Pesto maison, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison et tomates cerises marinées.

Madras

Petite 11,90€ — Classique 14,90€

Filet de crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Campagnarde

Petite 10,90€ — Classique 13,90€

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

Nordique

Petite 11,90€ — Classique 14,90€

Filet de crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

4 Fromages

Petite 11,90€ — Classique 14,90€

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.

Brexiteuse

Petite 14,90€ — Classique 17,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.

MENU ENFANT -8 ANS

***Une pizzette** sauce tomate, jambon et mozzarella ou une pizzette sauce tomate et mozzarella + **une boisson fraîche** au choix.*

5,00€



PIZZAS DE TERROIRS / Recettes de Printemps / Végétarien / PRODUITS DE TERROIRS

les focacce

NOS CRÉATIONS À PARTAGER EN APÉRITIF.

Mozza & Pesto 7,90€
Mozzarella fior di latte et pesto maison.

Ibérique 9,90€
Mozzarella fior di latte et chorizo ibérique.

Ossau-Iraty 11,90€
Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Brie & Jambon 11,90€
Mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.

Mozza et Truffe 9,90€
Mozzarella fior di latte et sauce maison à la truffe d'été.

les desserts

LES PLUS GOURMANDS NE POURRONT PAS Y RÉSISTER.

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio, ingrédients issus du commerce équitable.

Individuelle 4,90€
À partager 9,50€

Verrines

Fabriquées dans la Drôme par un Artisan Pâtissier.

Le Ptit'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€
Crémeux de panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et fruit de la passion.

Le Vercors 6,90€
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.

Glaces & Sorbets

Artisanaux, biologiques et fabriqués en Ardèche.

Terre adélice 120ml 4,90€
Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat, Citron, Café, Menthe, Mangue
Sorbet de saison : Fraise



PIZZAS DE TERROIRS / Recettes de Printemps / Végétarien / PRODUITS DE TERROIRS

les boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER NOS RECETTES GOURMANDES.

Boissons fraîches

Vittel 50cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,50€
Vittel citron 50cl	2,90€
Vittel fraise 50cl	2,90€
Cola artisanal basque Egarri 33cl	3,90€
Limonade Elixia 33cl	3,90€
Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Nectar de Fraise-Framboise Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	3,90€

Bières bouteilles

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,50€
Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,50€
IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	5,50€

Vins

Rouge - Côtes du Rhône AOP - Caprice d'Antoine
37,5cl 10,00€ *75cl* 15,00€

Rosé - Côtes Catalanes IGP - Le Canon de Maréchal BIO
75cl 15,00€

Blanc - Côtes du Rhône AOP - Caprice d'Antoine
75cl 15,00€



Focaccia Mozza & Truffe 9,90€
Découvrez la truffe dans notre focaccia à partager pour l'apéritif.

152 AVENUE JEAN JAURÈS - 51100 REIMS - Tél. 03 26 91 12 38

PIZZAS DE TERROIRS **BASILIC&CO** PRODUITS DE TERROIRS

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 sauf chorizo ibérique.
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, Shuttertsock. Photos non-contractuelles.

BAC DE TRI