Les bonnes *occasions* se partagent

Au bureau, en famille ou entre amis,
faites de votre buffet un moment qu'on savoure



LE GOÛT DE SE RETROUVER

Vous réunissez, *On régale*

Le goût du partage

À picorer, à partager, à savourer ensemble

Tout commence ici

Prix par personne, sauf salade au choix

Brochettes tomate / mozza — 2,50 €
2 par personne

Carpaccio de tomate — 3,50 €

Taboulé — 2,00 €

Salade de lentilles — 2,00 €

Salade de pâtes — 2,00 €

Toasts au saumon — 4,00 €
2 par personne

Salade au choix — 30,00 €
6 personnes · 4,5 L
Compositions en page 5

LA SIGNATURE PIZZACAMPUS

Les plaques de pizza

40 × 60 cm · pour 8 personnes

Carte des pizzas en pages 6 et 7

37,00 €

À picorer, à partager

Rissole — 4,20 €
À la viande hachée

Mini rissole — 2,80 €
À la viande hachée

Panzerotte — 4,40 €
Mortadelle, tomate, mozzarella

Mini panzerotte — 3,00 €
Mortadelle, tomate, mozzarella

Wings — 2,50 €
Ailerons et pilons · 2 pièces

Croque-monsieur — 2,50 €
1/2 croque par personne

Plateau de charcuterie — 2,20 €
Assortiment · prix par personne

Arancini — 5,90 €
Ragu
Jambon mozzarella
Épinard mozzarella
Tomate mozzarella

Du plat aux douceurs

Les généreux formats et les petites envies sucrées

Les plats généreux

Prix du plat · pour 6 à 8 personnes

Lasagnes	**47,00 €**
Gratin d'aubergines	**47,00 €**
Gratin de ravioles Nature, bleu ou saumon	**49,00 €**
Gratin tartiflette	**49,00 €**
Gratin végétarien	**49,00 €**

Les quiches à découper

40 × 60 cm · 8 personnes · prix par plaque

Lorraine	**37,00 €**
Thon	**37,00 €**
Saumon & épinards	**37,00 €**
Fromage	**37,00 €**
Végétarienne	**37,00 €**

Le détail pratique

Serviette, couvert, gobelet et assiette

1,00 €

Livraison offerte à partir de 50 € d'achat

Pour les gourmands

Nos desserts en format mini

Fondant au chocolat	**2,20 €**
Panna cotta	**2,00 €**
Crumble aux pommes	**2,00 €**
Mousse au chocolat	**2,00 €**
Tiramisu	**2,00 €**
Tarte aux noix	**2,50 €**
Tarte au citron	**2,50 €**

Le plaisir en grand

40 × 60 cm · pour 18 à 20 personnes

Tarte aux pommes	**45,00 €**
Tarte aux abricots	**45,00 €**
Brownie	**45,00 €**
Tiramisu / Mousse chocolat Plat de 3,3 L · pour 12 personnes	**54,00 €**
Corbeille de fruits Prix par personne	**2,00 €**
Plateau de fromages Assortiment · prix par personne	**2,20 €**

À votre santé

Des boissons pour accompagner chaque occasion

Les boissons fraîches



Sans alcool · bouteilles de 1 L

Coca-Cola	**4,50 €**
Fuze Tea	**4,50 €**
Perrier ou Badoit	**4,50 €**
Evian ou Volvic	**3,00 €**

Les bières



La Furieuse : blanche, blonde, rousse ou IPA

La Furieuse · 33 cl	**5,90 €**
La Furieuse · 75 cl	**11,90 €**
Desperados · 33 cl	**4,50 €**
Desperados · 65 cl	**9,90 €**
Pietra Limoncella · 33 cl	**4,50 €**

Les vins



Rouge · Buissons des Grives — **15,00 €**
Côtes du Rhône AOC · 2024 · 30200 Chusclan

Rosé · Cap des Pins — **18,00 €**
Numéro 2 · Vin p des Maures IGP · 2025 · 83 Le Muy

Blanc · Santa Sofia — **18,00 €**
Pinot Grigio Garda DOC · 2025 · Son Pietro in Cariano

Autres vins sur demande

Une touche de fraîcheur

Les compositions à retrouver dans nos salades

Verte

Caprese
Tomate, mozzarella di bufala, basilic

Dauphinoise
Jambon, emmental, noix, œuf, tomate, salade verte

Chèvre chaud
Lardons, toast chèvre, tomate, salade verte

Grenobloise
Roquefort, noix, tomate, salade verte

Bressane
Foies de volaille, croûtons, tomate, salade verte

Adriatique
Saumon fumé, thon, crevettes, tomate, salade verte

Saumon ravioles
Saumon fumé, ravioles frites, tomate, salade verte

Italienne
Jambon cru, tomates confites, parmesan, mozzarella, tomate, salade verte

Burratina
Mozzarella, burrata, crème de vinaigre balsamique, tomates cerises, roquette

Marcelline
Saint-Marcellin rôti au miel, jambon cru, tomates cerises, roquette

Caesar
Poulet, tomates confites, parmesan, mozzarella, tomate, salade verte

Niçoise
Haricots verts, pommes de terre, poivrons, thon, anchois marinés, œuf, tomate, salade verte



Les incontournables

Choisissez vos recettes pour les pizzas en plaque

Les traditionnelles

Jambon mozzarella
Jambon, mozzarella

Regina
Jambon, champignons, mozzarella

Forestière
Champignons frais, emmental, mozzarella, crème

Chef
Jambon, champignons, emmental, mozzarella, anchois salés

Dauphinoise
Lardons, œuf, emmental, crème

Orientale
Merguez, emmental, mozzarella, oignons, poivrons, crème

Chorizo chèvre
Chorizo, chèvre, emmental, mozzarella, crème

Pizzaiola
Champignons, lardons, emmental, oignons, chèvre, persillade

4 Saisons
Jambon, champignons, mozzarella, poivrons, artichauts, crème

Les maritimes

Norvégienne
Saumon fumé, crevettes, emmental, mozzarella, crème

Thon suprême
Thon, oignons, mozzarella, câpres, crème, persillade

Pissaladière
Anchois salés, mozzarella, oignons, olives

Napolitaine
Anchois salés, emmental

Sicilienne
Anchois marinés, câpres, emmental

Fruits de mer
Moules, crevettes, encornets, seiches, poulpes, mozzarella, crème

Les fromagères

Marguarita
Mozzarella, basilic

Roquefort
Roquefort, emmental, crème

3 Fromages
Emmental, mozzarella, gorgonzola, crème

4 Fromages
Emmental, mozzarella, roquefort, chèvre, crème

5 Fromages
Emmental, mozzarella, roquefort, chèvre, gorgonzola, crème

L'envie de découvrir

Les spécialités

Végétarienne
Champignons, oignons, poivrons, aubergines, emmental

Carciofi
Crème de Carciofi, tomates cerises, artichauts, mozzarella, basilic

Bufalina
Mozzarella di Bufala, tomates cerises, basilic

Roquefort suprême
Jambon, champignons, emmental, roquefort, noix, crème

Tex mex
Jambon, chorizo, poivrons, emmental

Texane
Viande hachée, emmental, oignons, œuf

Moussaka
Viande hachée, aubergines, mozzarella, persillade

Escargot
Escargots, ravioles, mozzarella, crème, persillade

India
Poulet, poivrons, curry, emmental, crème

Kebab
Kebab, oignons, tomates cerises, emmental, persillade, crème

Spianata
Spianata picante, poivrons, stracciatella, mozzarella, huile d'olive

Chèvre miel
Chèvre, miel, noix, emmental, crème

Hawaïenne
Jambon, champignons, mozzarella, ananas, crème

Les blanches

Flammekueche
Crème, lardons, œuf, oignons, mozzarella

Ravioles
Crème, champignons, ravioles, mozzarella, persillade

Tartiflette
Crème, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon, mozzarella

Saumon ravioles
Crème, saumon fumé, ravioles, mozzarella

Fromagère
Crème, mozzarella, ravioles, bleu, chèvre



VOTRE PROCHAIN RENDEZ-VOUS GOURMAND

Et si on parlait *de votre buffet ?*

Une date, des invités, des envies :
racontez-nous votre événement, composons la suite



Le savoir-faire se partage aussi

À VOTRE ÉCOUTE

Devis & commandes

Un projet ? Une question ? Contactez-nous

06 88 47 65 34

commande@pizza-campus.com

Pizzacampus
depuis 2006

PIZZACAMPUS

Angle Gabriel Péri / Rue des Taillées
38400 Saint-Martin-d'Hères

04 76 03 15 46

www.pizza-campus.com

SCANNEZ & DÉCOUVREZ