

20
26

Mars



Faites
du bruit !



mon traiteur
Pierre Clot
RESTAURATION

Pizza steak & cheese

Du croustillant à chaque bouchée, du fondant plein la bouche... Une recette 100 % plaisir, inspirée des codes du burger. Viande de bœuf, cheddar, mozzarella, sauce ketchup maison : une garniture généreuse. Préparez-vous à en entendre parler... Ça va faire du bruit !



10,8% de bœuf origine France



% de matières grasses < 15%



Rapport Protéines / Lipides > 1

Précommande avant le 2 février !

Livraison du 2 mars au 30 avril 2026



20 26

Mars

Pizza steak & cheese

Pâte à pizza, sur base ketchup maison, garnie d'égréné de boeuf origine France, de cheddar fondu, de mozzarella et d'oignons.



CONSOMMATION chaude :

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- environ 20 minutes à 120°C
- environ 15 minutes à 150 °C
- environ 10 minutes à 180°C



Produit vendu dans une barquette de 840g et déjà coupé ou non :

Grammage portion	Nb de portions par bq	Nb de portions par colis
70g	12	48
84g	10	40
105g	8	32
140g	6	24
210g	4	16



VALEURS

moyennes pour 100g :

ENERGIE	1048 kJ (soit 250 kcal)
MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	10 % 4,0 % MG<15%
GLUCIDES dont sucres	28 % 5,4 %
FIBRES	1,9 %
PROTÉINES	11 % P/L>1
SEL	1,3 %
CALCIUM (mg)	48



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.

Barquette recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

POUR EN SAVOIR +



Retrouvez le détail des opérations (fiches techniques, etc.) sur www.groupe-vt.com, actualités de Pierre Clot Restauration ou en flashant le QR Code.



Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

✉ 04 38 02 20 90/91

✉ adv.restauration@groupe-vt.com

