PIZZA & FLAMMKUCHEN



Marguerite
Tomate, mozzarelle, pecorino, basilic frais

Marinara
Tomate, ail concassé, pecorino, thym, origan, huile d'olive

Ma que Bellota
Crème au pimenton de la Vera, chorizo doux de Bellota, mozzarelle

Goat
Tomate, mozzarelle, chèvre, miel au pinceau

Filoche
Crème, moutarde à l'ancienne, porc effiloché, oignons caramélisés, origan

Flammée
Crème & fromage blanc, oignons crus, poitrine de porc fumée

Pestocle
Huile d'olive, mozzarelle, crème pignons basilic, burrata, roquette

Champi
Crème de champignons bruns et lamelles crues, beurre maître d'hôtel

Carcio
Huile d'olive, tomate confite, artichauts marinés, origan, burrata

Xicana
Huile d'olive, chimichurri, tomate concassée, scamorza, bavette de boeuf

Beurrée
Beurre au sel fumé, ail et persil, jambon au torchon, comté 18 mois

Noir
Lard de porc noir, jaune d'oeuf confit, ail rôti, pignons de pin, mozzarelle

Xipi
Chipirons et chistorra marines en sauce basque, burrata et t mesclun

Tarte
Moutarde, tomate à l'ancienne, huile d'olive, basilic, artichauts et câpres

Flor
Brebis des Pyrénées, confiture de cerise noire, fleur de brebis, feuillantine

PSO
Poire, soja, oignons et cochon, cebette après cuisson

Mangogo
Crème légère au curry et coco, mangue, mozzarelle

Plougastel
Jambon, oeuf, beurre, emmenthal, sobashio

Jam
Relish, bacon jam, bacon croustillant, oignons rouges frits

PINTXOS & TOSTADAS
MEZZE

Pintxos froids
Gilda - Pulpo - Tortilla - Atun - Txangurro - Poireau brûlé - Laccro - Piquillos - Salade Russe - Salchichon - Pringboque - Gax - ...

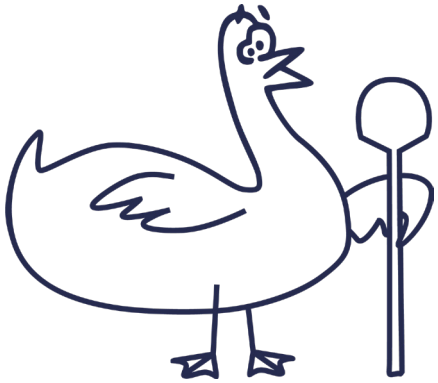
Chauds & tostadas
Pan con tomate - Tostada de Iberico - Piquillos brebis - Chorizo cidre - xipiron au xipister - Bravas - Xulette - Padrons - Ventrêche - Artichaut frit - ...

Pièces de viande d'exception
Xulette de Galice - Picanha de black Angus Argentine - Faux filet Simmenthal - Rond de Béarnaise - Noire d'Astarac - ...

Cortador
Kintoa Aldudes - Serrano Grande Réserve - Porc noir de Bigorre - Bellota 50% - Bellota 100% (attention dingerie) - Truite gravlax combava - Pêche atlantique & wasabi frais - Brebis à la girolle - ...

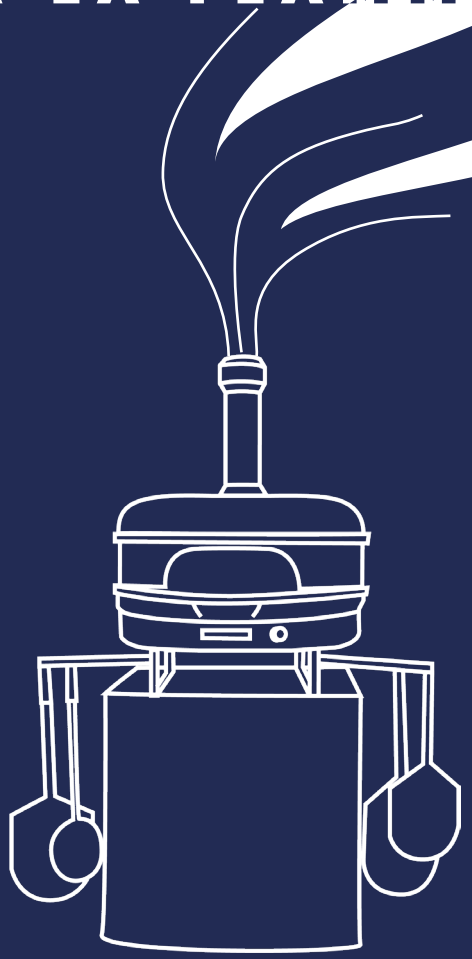
Mezze
Tapenades - tartinade tomate confite - pulpe piquillos - guacamole - fromage frais aux pickles - houmous - tzatziki - pesto - artichauts confits - aubergines marinées - pickles maison - ...

Pains support mezze
Pain levain - pain maïs - pita - taloa - focaccia - lahmacun - tacos maïs - knekkebrod - ciabatta - petit bouchons - bretzels - ...



GARBURE

STREETFOOD
À LA FLAMME



PIZZA CRÉATIVES & TARTES FLAMBÉES

Pizza (3 recettes).....25€TTC/p
Pizza & antipasti plateau.....30€TTC/p
Pizza & antipasti & tiramisu.....35€TTC/p

PINTXOS & TOSTADAS

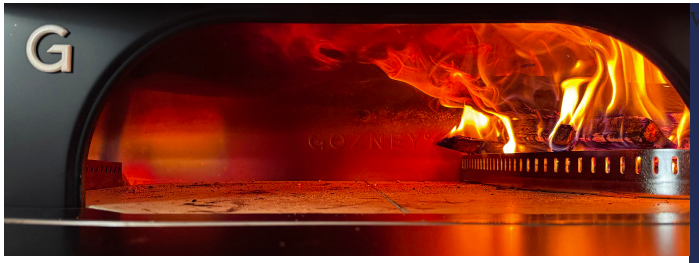
5 froids & 5 chauds.....30€TTC/p
Avec pièce de viande d'exception*...40€TTC/p
Avec Russe Maison Constanti.....47€TTC/p
Cortador.....250€TTC
Jambon.....nous consulter

MEZZE - FOCA - PITA - TALOAS

Mezze 5 variétés 2 pains.....25€TTC/p
Mezze 7 variétés 3 pains.....30€TTC/p
Les convives garnissent leur pain à souhait et Garbure le fait toaster au feu minute !



* 80 à 100g/p, au choix selon disponiblité



FORFAITS

Pizza & flammkuchen
10 à 100 convives

Pintxos & tostadas
5 à 50 convives

Mezze & +
10 à 70 convives

Boissons
Ogeu verre consigné.....2,50€TTC/p
Softs libre service.....5,50€TTC/p
Cocktails maison.....Nous consulter
Bières Paloises.....Nous consulter

Autres
Déplacement -50km de Pau.....Offert
Déplacement au delà.....1,50€/km
Staff cuisine.....Inclus
Staff service si besoin.....9,50€TTC/p
Vaisselle/verrerie/couverts/.....Nous consulter
Bonne ambiance.....Offert !



GARBURE

RÉSERVEZ VITE VOTRE ÉVÉNEMENT !

garbuuure.com
benj@garbuuure.com
+33 6 67 91 29 66
#garbuuure

Brunch de mariage - Soirée entreprise - Dîner entre amis - Cousinades - Anniversaires

Disponible en version atelier cuisine à domicile !