

Taille
des pizzas

La petite = 29 cm
La grande = 33 cm

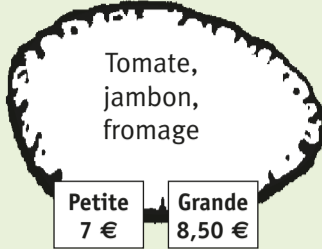
Tous les jours
une offre spéciale.

Supplément
1€ l'ingrédient

Provençale



Prochutto



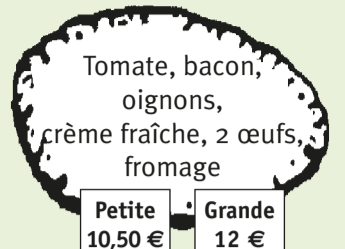
Napoletana



Isabella



Far-west



4 fromages



Reine



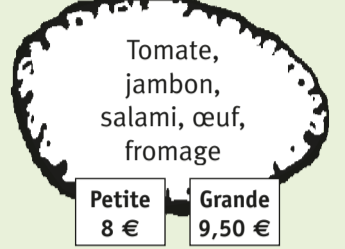
Roquefort



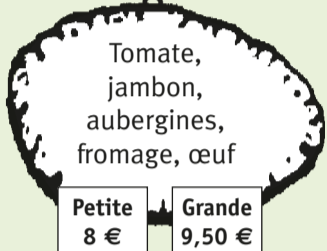
Romana



Ripiena



Angela



Oignons



Flamme



Végétarienne



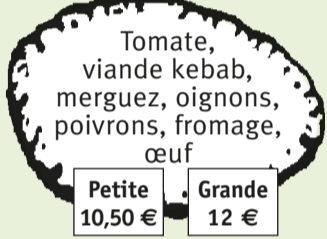
Jambon



Tech



Istanbul



Milanaise



Bacon



Royale



Chèvre



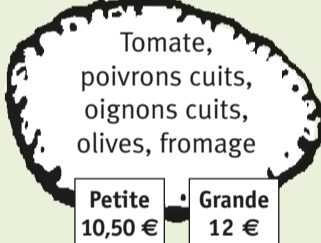
Calabraise



Capriciosa



Peperonata



Pasta



Thon



Gourmande



4 Saisons



Savoyarde



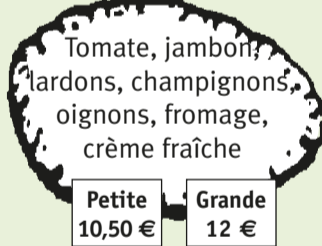
Mielina



Norvégienne



Paysanne



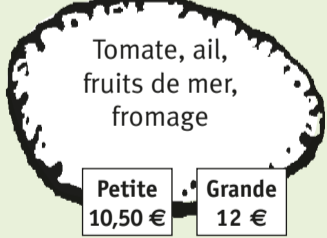
Catalane



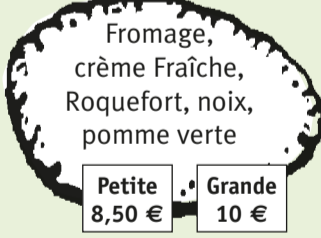
Danoise



Océane



Automnale



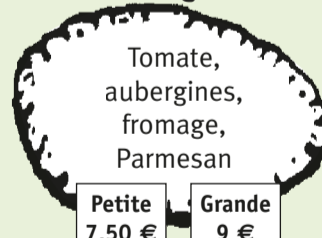
Marguerita



Fromagère



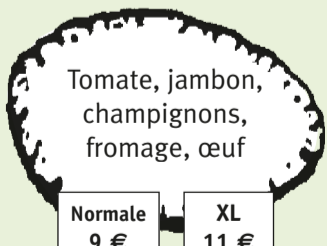
Top



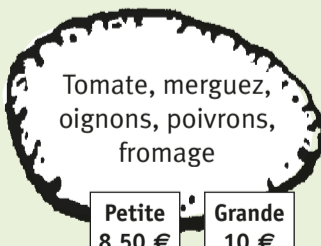
Chèvre lardée



Calzone



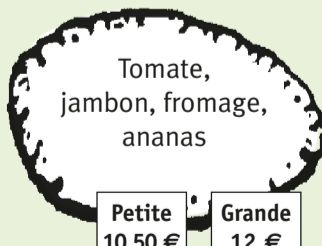
Orientale



Fromagina



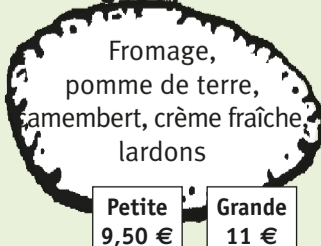
Hawaienne



Forestière



Campagnarde



Popeye



L'authentique



Les éphémères

Tout au long de l'année, en fonction de la saisonnalité des produits ou bien des animations calendaires, nous vous proposons différentes pizzas qui ne figurent pas sur la carte !

Renseignez vous en magasin et partez à la découverte de nouvelles saveurs...

Points fidélité

10 points Fidélité = 50 % de remise sur l'achat d'une Calzone
(en cours de validité) avec possibilité d'en choisir le contenu (tomate, fromage + 3 ingrédients au choix)*

15 points Fidélité = 50 % de remise sur l'achat d'une Calzone XL
(en cours de validité) avec possibilité d'en choisir le contenu (tomate, fromage + 5 ingrédients au choix)*

* la possibilité de choisir le contenu de la Calzone et de la Calzone XL ne vaut que dans le cadre de l'offre Fidélité.
Prix normal de la Calzone : 9 € / Prix normal de la Calzone XL : 11 €

Pour accompagner les pizzas, nous proposons :

- une gamme de vins et bières italiennes ;
- des boissons fraîches en cannettes et bouteilles.

Bienvenue chez TOP PIZZA BANYULS

Vous êtes ici chez un artisan pizzaïolo qui perpétue la tradition dans chacun de ses gestes.

- La pâte à pizza, composée de farine italienne type 00, de levure fraîche, d'œuf frais et d'huile d'olive est pétrie et façonnée à la main chaque matin. Elle est étirée manuellement sous vos yeux, au moment de la commande, à l'aide d'un mélange de semoule de blé et de maïs pour vous garantir le meilleur croquant et la meilleure cuisson.

- Les sauces sont cuisinées de façon traditionnelle à partir de légumes frais.

- Les ingrédients de garniture (charcuterie, fromage d'origine, légumes frais) sont sélectionnés avec une grande exigence de qualité et de goût.

Ici, nous mettons notre savoir-faire notre sourire et notre passion au service de vos papilles !

Pour vos apéritifs et vernissages

Plaque Pizza

Doit être commandée une demi-journée avant.

- pâte feuilletée,
- 3 parfums
- 100 morceaux

33 €

TOP PIZZA Banyuls

tél : 04 68 88 02 24



TOP PIZZA BANYULS

9, Rue Saint Jean-Baptiste



Pizzas artisanales à emporter



Ouvert à l'année tous les jours

Juillet et août : 10 h 30 > 14 h et 17 h > 22 h

De septembre à juin : 11 h > 13 h et 17 h 30 > 21 h

Livraison gratuite à domicile à l'année*

> En juillet et août : de 18 h à 22 h

> Hors saison : voir horaires en magasin

* livraison uniquement sur Banyuls-sur-Mer

Site web

site web :

toppizzabanyuls.com



tél : 04 68 88 02 24