

LIVE FIRE

*À partager ou à l'assiette,
cuit en direct sur le feu.*



**À PARTIR DE CHF 90 PAR
PERSONNE**

Forfait installation de CHF
300

Aucun minimum de
personnes

QUATRE MENUS, FEU LENT

Tout est cuit au feu de bois, sur place, devant tes invités.

- | | | |
|-----------|---|----------------------|
| 01 | EL DISCO
Poulet ou échine de porc, cuits lentement dans le disco. | CHF 90 PAR PERSONNE |
| 02 | LA PARRILLA
Un asado argentin classique | CHF 130 PAR PERSONNE |
| 03 | EL ASADOR
Un chevreau entier ou un carré de côtes de bœuf, découpé à table. | CHF 145 PAR PERSONNE |
| 04 | GRAND ASADO
La pièce entière, les coupes, le disco et le gril. | CHF 185 PAR PERSONNE |

Plus de 90 % de nos événements finissent sur mesure. Les menus nommés sont un point de départ, pas une limite.

TOUJOURS COMPRIS

- La cuisine au feu sur place
- La préparation et la cuisson
- Les plats apportés à table
- Le démontage complet
- Le déplacement partout en Valais

01 EL DISCO



Pollo al disco

POUR OUVRIR

Empanadas au four. Bœuf *ou* végétarien

LE FEU

Pollo al disco, poulet cuit lentement dans le disco de 90 cm

ou

Bondiola al disco, échine de porc cuite de la même façon

SUR LA TABLE

Pain et deux salades de saison

POUR FINIR

Notre **gâteau au chocolat et dulce de leche**

Une version végétarienne est possible.

CHF 90 PAR PERSONNE

Forfait installation de CHF 300
Aucun minimum de personnes

02

LA PARRILLA



Tira de asado

POUR OUVRIR

Empanadas au four. Bœuf *ou* végétarien

LE FEU

Entraña, saisie fort et vite

Tira de asado, lentement sur la braise jusqu'à se détacher de l'os

SUR LA TABLE

Pain et deux salades de saison

POUR FINIR

Fruits grillés et crème mascarpone

ou

Notre **gâteau au chocolat** et dulce de leche

AJOUTE UNE ENTRÉE DU GRIL

Moelle et tartare sur focaccia grillée

en supplément, CHF 15 par personne

Une version végétarienne est possible.

CHF 130 PAR PERSONNE

Forfait installation de CHF 300
Aucun minimum de personnes

03 EL ASADOR



Costillar

POUR OUVRIR

Empanadas au four. Bœuf *ou* végétarien

LA PIÈCE ENTIÈRE

Cabrito, chevreau entier ouvert sur le feu

ou

Costillar, carré de côtes de bœuf entier, découpé devant toi

SUR LA TABLE

Pain et deux salades de saison

POUR FINIR

Fruits grillés et crème mascarpone

ou

Notre **gâteau au chocolat** et dulce de leche

AJOUTE UNE ENTRÉE DU GRIL

Moelle et tartare sur focaccia grillée

en supplément, CHF 15 par personne

Une version végétarienne est possible.

CHF 145 PAR PERSONNE

Forfait installation de CHF 300
Aucun minimum de personnes

04 GRAND ASADO



POUR OUVRIR

Empanadas au four
Mollejas al disco, bouchées de ris de veau
Moelle et tartare sur focaccia grillée

LA PIÈCE ENTIÈRE

Cabrito, chevreau entier
ou
Costillar, carré de côtes de bœuf entier

LA PIÈCE

Entraña

SUR LA TABLE

Pain et deux salades de saison

POUR FINIR

Fruits grillés et crème mascarpone
ou
Notre **gâteau au chocolat et dulce de leche**
ou
Crêpes au dulce de leche, sucre brûlé à la minute

Conseillé à partir de 15 personnes. Une version végétarienne est possible. Pour les petits groupes, le menu est adapté.

CHF 185 PAR PERSONNE

Forfait installation de CHF 300
Aucun minimum de personnes

AJOUTE CE DONT LA SOIRÉE A BESOIN

Serveurs dédiés

Sommelier *À ta table le soir même*

Service de bar

Musique live

Ambiance et décoration

Accord mets et vins *Choisie pour ton menu*

CHF 100 LA BOUTEILLE

RÉSERVATION

- La disponibilité et un prix en 24 heures
- 50 % à la confirmation, le solde facturé après l'événement
- Le nombre confirmé 48 heures avant
- Si tu annules, l'acompte n'est pas remboursé, mais tu peux l'utiliser pour une autre date

FORFAIT INSTALLATION DE CHF 300

Aucun minimum de personnes

COMMENT ÇA SE PASSE



AMÈNE LE FEU À TON PROCHAIN ÉVÉNEMENT.

RÉSERVER →

hello@pizcaexperience.ch

[+41 78 442 27 77](tel:+41784422777)

[WhatsApp](#)

[@pizcaexperience](#)

Francisco Heinz Novara · Pizca Fire Based Catering

VERBIER, SUISSE

PIZCAEXPERIENCE.CH · HELLO@PIZCAEXPERIENCE.CH · +41 78 442 27 77