

Nos horaires

En raison du contexte actuel, nous ne pouvons vous communiquer d'horaires précis. Ceux-ci sont indiqués et actualisés en permanence sur notre site internet : www.tabledemeline.fr

L'emporté

Nos pizzas s'emportent, mais rien ne vaut une bonne pizza juste sortie du four, à déguster sur place.

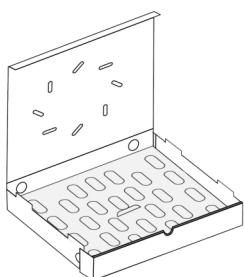
L'emporté mode d'emploi

Pour commander : Rien de plus simple, soit vous venez sur place, soit vous téléphonez.

Astuce : Pour mieux vous satisfaire et éviter de l'attente inutile, il est préférable de commander par téléphone, on vous indiquera alors une heure de retrait.



Nos nouvelles boîtes pour l'emporté, Nouveauté, Innovation



Les principaux inconvénients d'une pizza en emporté, sont la perte de chaleur, la saveur du carton ainsi que la pizza détrempée par la condensation.

J'ai voulu apporter un maximum d'améliorations pour le service à emporté, j'ai été séduite par les nouvelles boîtes produites en Italie :

- Le carton : uniquement en cellulose pure.
Certifié sans danger, sans bisphénol.
Fini la saveur du carton sur vos pizzas.
- Plus de chaleur : La pizza repose sur la grille, ce qui réduit sa surface de contact. L'air chaud et humide reste dans la cavité inférieure.
Plus de chaleur
- Moins de condensation : La vapeur d'eau qui reste est absorbée par le carton inférieur. La pizza n'est plus en contact avec l'humidité. L'air est chaud et sec en partie inférieure.
- De fines encoches sur la partie supérieure de la boîte, laissent s'échapper la vapeur d'eau qui s'y trouve, et empêche la condensation sur la partie supérieure.
Moins de condensation



*Fidèle à moi-même,
Je choisis toujours les meilleurs ingrédients,
les meilleurs produits.
J'ai testé ces nouvelles boîtes,
elles apportent une réelle amélioration qualitative
au service emporté,
alors je les ai adoptées.
Emeline*