

**Come Prima**  
**TRAITEUR - RÔTISSERIE**  
**SANDWICHERIE CLUB**  
 À EMPORTER ET EN LIVRAISON  
 ☎ 04 95 763 729



**Come prima**  
**la jaccio**

Vous partez en week-end? montez au village? avec cette chaleur? Nous vous offrons votre accumulateur de froid prêt à l'emploi pour votre glacière... Sur simple demande... #comeprimaupetitsoin#



## **Le Petit Journal de la semaine – N°12 – Lundi 12 août 2019**

Bonjour, cette semaine est placée sous le signe des vacances pour ma coéquipière Christelle... je vais donc alléger un petit peu la carte, mais je serai tout de même là pour vous servir et vous livrer... Bonne semaine, François.

### Les suggestions de la semaine

- **La faiblesse de Laura ...**  
 Un sandwich dans 1/2 baguette de pain frais... De la tome Corse de brebis finement coupée, de la confiture de figue, quelques feuilles de roquette... nous le nommerons ainsi comme le prénom de notre complice qui a élaboré sa recette suivant ses envies... 4.00 €
  
- **Assiette mixte individuelle – Charcuterie Corse et Fromage Corse**  
 Composée de Jambon cru, saucisson, coppa, lonzo de notre producteur Jean BURESI à Cozzano... mais aussi de fromage de chèvre, fromage de brebis et tome de Brebis arrivés de Casinca... Olives noires à la grecque, cornichons, tomate cerise, confiture de figue, cerneaux de noix et pignons de pin... Cette assiette complète fera votre bonheur au bureau ou entre amis...  
 La barquette – 8.00€



**Nos Salades repas :**

- **Salade « Le Grand Bleu »**

Pâtes fraîches de Fabrication  
Maison à l'encre de seiche, supions,  
moules, crevettes, petit poulpe...  
Sauce maison: huile d'olive,  
vinaigre, moutarde, persil, ail...  
Format XL 350g - 6,50€



- **Salade Vol 733 –**

**Firenze/Bombay :**

Pâtes fraîches au curry de  
Fabrication Maison, Courgettes  
Grisettes Corses sautées aux  
oignons et menthe Corse, une  
pointe de Curcuma, Poulet fermier  
Label rouge émincé de notre  
rôtisserie. Format XL 350g –  
5.00€



- **Salade Lambretta Club :**

Pâtes fraîches de Fabrication  
Maison à la tomate séchée,  
pignons, julienne de jambon cru,  
tome Corse, vinaigrette composée  
d'huile d'olive, de vinaigre  
balsamique de Modène et de miel,  
basilic. Format XL 350g – 5.00€



- **Salade « Juste une Minute »**

Tomate locale cultivée en plein  
champs, basilic frais, billes de  
mozzarella, olives noires à la  
grecque, huile d'olive et vinaigre  
balsamique de Modène. (Séparés) -  
Format XL 350g – 5.00€



- **Salade San Miniato :**

Riz, thon, œuf dur, maïs, huile de  
tournesol, moutarde, Balsamico di  
Modena. Format XL 350g - 5,00€.

- **Salade Palazzo Pitti :**

Penne, huile d'olive, Balsamico di  
Modena, fromage de chèvre, émincé

de poulet rôti fermier label rouge  
de notre rôtissoire\*, radis  
craquant. Format XL 350g - 5,00€



- **Stella Cometa**

Melon Corse découpé et sans peau,  
julienne de jambon cru, petite fiole  
de Cap Corse Mattei. Format XL  
350g – 5.00€

- **Salade de Museau Maison :**

Tête roulée supérieure, cornichons, oignon, persil, huile, vinaigre et moutarde.  
Format 250g – 3,20€

- **Taboulé oriental Maison:**

Graine de couscous Supérieure,  
poivrons frais, concombre Corse  
frais, oignon frais, pois chiche,  
raisin sec, menthe Corse fraîche, jus  
de citron, huile d'olive.  
Format 250g : 2.50€

- **Salade de pois chiche :**

Oignons, persil, huile d'olive,  
cumin.  
Format 250g : 2.50€

- **Club-sandwichs Maison :**

- Rôti de porc de notre rôtisserie, mayonnaise, mesclun. 3.20€
- Saumon fumé, mascarpone, aneth. 3.20€

- **Sandwich baguette fraîche au saucisson:**

½ baguette - Saucisson Corse – Charcuterie Buresi à Cozzano, beurre – 4,00€  
Pain du jour – sandwich réalisé uniquement sur demande... attente 10 minutes ...

**Nos plats cuisinés en portion de 300g**

- Encornet à l'Ajaccienne et riz basmati 4.00€
- Poulet\* au curry – riz basmati 4.00€
- Sauté de veau\* aux olives – penne 4.00€
- Courgette farcie à la brousse en sauce – penne 4.00€
- Beignets de courgette maison – barquette de 300g – 5,00€
- Cannelloni à la brousse – faits maison et sauce tomate – 4.00€ -

*\*Viandes fraîches, non-surgelées.*

### **Notre Rôtisserie de Qualité:**

- Poulet\* Fermier Label Rouge d'Ardèche – entier - 15.00€ 
-  Poulet\* rôti Fermier Label Rouge d'Ardèche de notre rôtisserie découpé en portion de 200g +1 accompagnement de 150g au choix – 5.00€ - flan de courgette ou tian de légumes frais ou gratin dauphinois ou pommes de terre grenailles. Lors de votre commande précisez votre morceau préféré dans le poulet.
- **Rôti de bœuf:** ( de notre boucher) \*Cuisson parfaite « saignante » par nos soins, 150g cuit + 1 accompagnement de 150g au choix – 5.00€ - flan de courgette ou tian de légumes frais ou gratin dauphinois ou pommes de terre grenailles.
-  Rôti de porc\* Extra fin - cuisson basse température (150g cuit) + 1 accompagnement au choix – 5,00€  
(Gratin dauphinois – flan de courgette – Tian de légumes frais – pommes de terre grenailles et thym).  
*\*Viandes fraîches, non-surgelées.*



### **Petites envies en barquette alu (se réchauffent au four micro-ondes):**

- Gratin dauphinois au four 150g – 2.00€
- Flan de courgette au four 150g – 2.00€
- Pomme de terre grenaille au four – thym - 150g – 2.00€
- Tian de légumes frais – 150g – 2.00€

### **Fromage et charcuterie :**

- Assiette de fromage Corse composée de 3 morceaux de fromage Corse de Chèvre et de 3 morceaux de fromage Corse de brebis, 2 morceaux de tome Corse de brebis, accompagnés de confiture Corse de figue et de cerneaux de noix... 5.00€
- Assiette mixte individuelle – Charcuterie Corse et Fromage Corse

Composée de Jambon cru, saucisson, coppa, lonzo de notre producteur Jean BURESI à Cozzano... mais aussi de fromage de chèvre, fromage de brebis et tome de Brebis arrivés de Casinca... Olives noires à la grecque, cornichons, tomate cerise, confiture de figue, cerneaux de noix et pignons de pin... Cette assiette complète fera votre bonheur au bureau ou entre amis...

La barquette – 8.00€

#### Desserts & Douceurs maison :

- Pastèque du jour en découpe – la coupe 1,50€
- Melon du jour en découpe – la coupe 1,50€
- Fiadone Bastiais à la brousse – 3.00€

#### Boulangerie Claude Fabbri :

- Baguette de pain frais du jour de notre Artisan Boulanger - Claude Fabbri – 0.90€
- ½ baguette : 0.50€

#### Boissons - Soft drink – 1.80€ :



- Zilia pétillante 33 cl – Zilia Citron 50cl - Coca cola 33 cl - Coca cola zéro 33 cl - Liptonic 33 cl - Orangina 33 cl – fanta orange – schweppes agrumes. –

Livrées très fraîches



#### Boissons alcoolisées : (notre License est à jour 😊)

-  Biera MAZZERA – 33cl – 3.20€ - livrée très fraîche
- Bière Heineken – 25cl – 2.50€ - livrée très fraîche
- Vin rosé – Domaine d'Alzipratu – Fiumeseccu – 75 cl - 12.00€ - livré très frais
- Vin blanc – Domaine Vico – 75 cl – 10.00€ - livré très frais

#### Café – Dosette Nespresso Café Corsica :

- Offerte avec votre commande sur simple demande





- **Pour commander par téléphone : 04.95.763.729**

- 1<sup>er</sup> Secteur – Ajaccio de Santa Lina Aux Cannes – de 8h00 à 16h00 au 04.95.763.729 – moyens de paiement : espèces, chèque, Tickets restaurant, Paypal, carte bleue en livraison, carte Apetiz en livraison.

**Nouveau : Tickets conventionnés DIRECCTE de Corse et DRAAF de Corse.**

- 2<sup>ème</sup> secteur – Castelluccio, Madunuccia, Mezzavia, Baléone, Vazzino, Aéroport, Aspretto. Merci de passer vos commandes avant 10H00 et nous vous livrons avant 12H00. 04.95.763.729 – **Minimum de commande : 8.00€**

- **Ou sommes-nous ? Coordonnées GPS : 41.924407 – 8.734201**



Come Prima - horaires

[Lundi](#) : 8h00 - 16h15  
[Mardi](#) : 8h00 - 16h15  
[Mercredi](#) : 8h00 - 13h00  
[Jeudi](#) : 8h00 - 16h15  
[Vendredi](#) : 8h00 - 16h15  
[Samedi](#) - fermé  
[Dimanche](#) - fermé

SAS COME PRIMA – Résidence du Parc Billelo –  
Avenue Napoléon III – 20000 AJACCIO

Tél : 04.95.763.729 – mail : [traiteurcomeprima@gmail.com](mailto:traiteurcomeprima@gmail.com) – Siret 84137536300014

\*\*\*\*\*  
*Nos Tarifs sont TTC – aucun frais supplémentaire – frais de livraison offerts (voir conditions)- Nos plats sont prêts à être réchauffés – toutes nos barquettes passent au four micro –ondes (de même pour les barquettes en aluminium)*

**Bonne semaine à tous, pensez à vous hydrater, si vous passez devant le magasin, arrêtez- vous boire un café ou un verre d'eau minérale que je vous offrirai, mais ne restez pas sans boire avec cette chaleur...**