

Come Prima
TRAITEUR - RÔTISSERIE
SANDWICHERIE CLUB
 À EMPORTER ET EN LIVRAISON
 ☎ 04 95 763 729
 Depuis 2018






Carte bleue et carte Apetiz acceptées en Livraison sans minimum.
 Tickets Repas DIRECCTE, DRAAF et DREAL de Corse

Corsica Prima - Horaires
 Lundi : 8H00 - 16H15
 Mardi : 8H00 - 16H15
 Mercredi : 8H00 - 13H00
 Jeudi : 8H00 - 16H15
 Vendredi : 8H00 - 16H15
 Samedi : fermé
 Dimanche : fermé

Retrouver notre
 menu festif sur
 commande en fin
 de journal

Nouveau point
 de vente Come
 Prima !!



La Gelateria - 30 Cours Napoléon



Sur place ou à emporter, du lundi au samedi de 8H00 à 19H00

Bonjour, du nouveau chez Come Prima... vous pouvez désormais nous retrouver en plein cœur de la ville, chez notre ami Christian Gabrielli, à la Gelateria, au 30 cours Napoléon. Vous y retrouverez toute notre gamme à emporter, mais aussi à déguster sur place. Christian vous proposera également sa large carte de gourmandises... Crêpes salées ou sucrées, panini, Glaces, desserts maison... Merci et Bonne semaine. François.

Menu et Suggestions de la semaine du 3 décembre 2019:

Notre suggestion de la semaine :

- *Paëlla Royale – Maxi Format 500g – 10,00€*
Gambas, poulet, chorizo, encornets, moules, riz, petits pois, épices, Safran de Corse par Anne Nocera...
- *Cannelloni au Saumon Fumé – 300g – 5,00€*
Farce Saumon fumé et ricotta – Sauce crème de bisque de homard
- *Salade Palazzo Piti – 350g – 5,00€*
Penne en salade, huile d'olive, vinaigre balsamique de Modène, basilic, poulet Fermier Label Rouge de notre rôtisserie, buche de chèvre, tomates cerise.
- *Salade de fruits au sirop – la coupe – 3,00€*
Litchi – Ananas – Mangue


Nos plats cuisinés en portion de 300g

- *Mijoté de porc** – sauce moutarde réduite crémée - grenailles – 5.00€
- *Haricots Soisson et saucisse de Toulouse ** – 5,00 €
- *Wok de magret de canard et nouilles de riz* – 5.00€
- *Sauté de veau** aux olives – penne 4.00€
- *Encornet à l'Ajaccienne et riz basmati* 4.00€
- *Poulet** au curry – riz basmati 4.00€
- *Lasagne maison** – 4.00€
- *Cannelloni au Brocciu AOP* – sauce tomate – 4.00€

Dosette Nespresso
Café Corsica offerte sur
simple demande avec
votre commande




Notre Rôtisserie de Qualité en portions individuelles :

-  *Poulet** rôti Fermier Label Rouge d'Ardèche de notre rôtisserie découpé en portion de 200g +1 accompagnement de 150g au choix – 5.00€ -
- *Rôti de porc** de notre boucher – tranches Extra fines - cuisson basse température (150g cuit) + 1 accompagnement au choix – 5,00€
**Viandes fraîches*
- *Rôti de bœuf: (de notre boucher)*
**Cuisson parfaite « saignante » par nos soins, 150g cuit + 1 accompagnement de 150g au choix*
– 5.00€ -

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€ (tant qu'il y aura des courgettes Corses)
- *Pomme de terre grenaille au four – thym* - 150g – 2.00€

Côté froid :

- *Salade Lambretta Club* – Pâtes fraîches à la tomate séchée de fabrication maison, vinaigrette huile d'olive, balsamique et miel, basilic, pignons, jambon cru et tome corse de brebis... 350g – 5,00€
- *Salade de pois chiche :* 
Oignons, persil, huile d'olive, cumin.
Format 250g : 2.50€
- *Salade Palazzo Piti* – 350g – 5,00€ - Penne en salade, huile d'olive, vinaigre balsamique de Modène, basilic, poulet Fermier Label Rouge de notre rôtisserie, buche de chèvre, tomates cerise.
- *Salade San Miniato* – riz, thon, œuf dur, maïs, sauce moutarde légère – 350g – 5,00€

- 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 : Jambon cru, saucisson, coppa, lonzo de notre producteur Jean BURRESI à Cozzano... fromage de chèvre, de brebis et tome de Brebis ... cornichons, tomate cerise, confiture de figue... 8.00€

Club-sandwichs Maison - 3.20€ :

- *Poulet Fermier Label Rouge de notre rôtisserie, mayonnaise- sur pain de mie complet de Qualité Supérieure*
- *Tous les jours nous faisons des clubs sandwichs suivant notre inspiration, nous consulter.*

Sandwich - ½ baguette fraîche :

- *Saucisson Corse – Charcuterie Buresi à Cozzano, beurre – 4,00€*
- *Tome Corse de brebis finement coupée, confiture de figue, roquette... 4.00 €*
- *Fromage Corse de Chèvre (plutôt sec), chutney d'oignon au miel de Corse, roquette – 4.00€ **nouveau !!***

Desserts & Douceurs maison :

- *Fiadone Bastiais - 3.00€*
- *Mousse au chocolat maison - 3.50€*
- *Pomme Corse – cannelle - au four 2.00€*
- *Coupe de fruits au sirop - 3.00€*

Boulangerie Claude Fabbri :

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

Boissons - Soft drink – 1.80€ :

- *Zilia Minérale 33cl- Zilia pétillante 33 cl – Zilia Citron 50cl - Coca cola 33 cl - Coca cola zéro 33 cl - Liptonic 33 cl - Orangina 33 cl.*

Boissons alcoolisées :

- *Bièrre Heineken – 25cl – 2.50€ -*
- *Bièrre Bud – 25cl – 2,50€ **nouveau !!***

Passez vos commandes au

04.95.763.729



Menu festif décembre 2019 :

Menu pour le réveillon du 24 décembre, merci de passer vos commandes avant le 15 décembre.

- Plateau de 24 mini Club-sandwich
 - 6 - Tome Corse – chutney au miel de Corse
 - 6 - Foie gras de canard – confiture de figue – roquette
 - 6 - Saumon fumé – mascarpone aneth citron
 - 6 - Saucisson Corse – Beurre
 - Le plateau TTC : 20.00€

- Plateau de 36 feuilletés
 - 12 – roulés à la saucisse – moutarde et graines de pavot bleu
 - 12 – roulés au figatellu – Graines de sésame doré
 - 12 – mini pizza – tomate, olive noire à la grecque et emmental
 - Le plateau TTC : 12.00€

- Plateau de charcuterie Corse – Jean Buresi – Cozzano pour 4 personnes
 - Jambon cru, Saucisson, Coppa, Lonzo, Figatellu, Panzetta
 - Olives noires à la grecque, radis, beurre et cornichons.
 - Le plateau TTC : 32.00€

- Plateau de Fromage Corse pour 4 personnes
 - Fromage Corse de brebis, Fromage Corse de chèvre, Tome Corse de brebis
 - Confiture de figue, cerneaux de noix, pignons de pin.
 - Le plateau TTC : 22.00€

- Plateau de gambas sauvages pour 4 personnes
 - 16 gambas sauvages – cuisson maison au court bouillon - Rinces doigts
 - 1 pot de mayonnaise maison
 - 1 pot de rouille maison
 - Le plateau : 35.00€

- Chapon fermier farci et rôti pour 6/8 personnes.
 - 3 farces maison au choix : cèpe et champignon – foie gras - marron
 - Pièce de 3.00 kg environ
 - Accompagnement au choix offert : pommes de terre au four ou haricots verts craquants.
 - Le tout TTC - 96.00 €

- Pastaciutta de gambas sauce tomate pour 4 personnes
 - 16 gambas flambées à l'eau de vie et servies en sauce tomate
 - Spaghetti en sauce
 - Rinces doigts
 - Le plat pour 4 personnes : 60.00€

- Pastaciutta de gambas sauce crème et basilic frais
 - 16 gambas flambées à l'eau de vie et servies en sauce crémée au basilic frais
 - Spaghetti en sauce
 - Rinces doigts
 - Le plat pour 4 personnes : 60.00€

- Buches Glacées Traditionnelles de notre Artisan Glacier Christophe Casalonga
 - Vanille et Noisette de Cervione – 6 parts – 29.00€
 - Vanille et Noisette de Cervione – 8/10 parts – 39.00€
 - Vanille Fraise – 6 parts – 29.00€

Pour vos commandes

04.95.763.729