



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Strasbourg, le 21 février 2017

La Pizza de Nico ouvre deux nouveaux restaurants à Strasbourg centre-ville et Hautepierre.

La Pizza de Nico est un réseau de restaurants proposant des **pizzas gourmandes et généreuses** à déguster sur place et à emporter. En plein développement, l'enseigne inaugure son dernier point de vente à Strasbourg Hautepierre lors d'une **soirée le 3 mars à partir de 19 h** à laquelle vous êtes conviés.

Inauguration du 27^{ème} restaurant La Pizza de Nico

La Pizza de Nico fait découvrir son concept lors de la soirée d'inauguration de son **27^{ème} point de vente**. Dans une ambiance détendue et conviviale, vous pourrez déguster nos pizzas et découvrir notre **nouveau restaurant de 300m²**. Avec plus de 100 places assises, la décoration intérieure est chaleureuse et contemporaine. Tout est fait pour que nos futurs clients s'y sentent bien. Nous allons également ouvrir un **cinquième établissement strasbourgeois en plein centre-ville** (rue du vieux marché aux vins) le **vendredi 10 mars 2017**.

Au programme de la soirée :

- Présentation du concept et du nouveau restaurant
- Cocktail dînatoire
- Ambiance musicale

INFOS PRATIQUES

La Pizza de Nico Hautepierre
Centre Commercial Auchan Hautepierre
Place André Maurois - 67 200 STRASBOURG
03 88 22 00 22

Propriétaire : Virginie TRUCHELU

Horaires :

Lundi au samedi : 9h – 22h non-stop
Dimanche et jours fériés : 11h – 14h / 18h-22h



A propos : La Pizza de Nico est un réseau de restaurants déployés en France et en Allemagne. Réalisées à la demande, l'enseigne alsacienne propose des pizzas et flambées à la pâte faite maison. Les pizzas sont généreusement garnies d'ingrédients fraîchement découpés. La Pizza de Nico se différencie en s'inspirant du **Contact presse :** Lucie Kessler - lucie.kessler@lapizzadenico.com - 03 90 22 69 91

Nicolas Dach - assistant.marketing@lapizzadenico.com - 03 90 22 69 91

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

modèle du prêt à porter avec deux collections de pizza : automne/hiver et printemps/été. Les clients peuvent choisir parmi des pizzas proposées à l'année (appelées Les Intemporelles), ainsi que parmi une sélection de pizzas de saison (nommées Les Éphémères). Le restaurant propose des pizzas dans deux formats différents : format solo (31 cm) pour une personne et format maxi à partager pour 2-3 personnes (40 cm).

Contact presse : Lucie Kessler - lucie.kessler@lapizzadenico.com - 03 90 22 69 91

Nicolas Dach - assistant.marketing@lapizzadenico.com - 03 90 22 69 91