



Communiqué de presse

Strasbourg, le 3 avril 2017

La Pizza de Nico ouvre un nouveau restaurant à Bitche

Aujourd'hui, La Pizza de Nico ouvre un nouvel établissement à Bitche. Le restaurant propose des pizzas à pâte fine et garnies ingrédients frais, à déguster sur place ou à emporter. Depuis 17 ans, ce concept alsacien s'est implanté partout en France et poursuit son développement.

Ouverture d'un nouveau restaurant à Bitche

La Pizza de Nico a ouvert aujourd'hui un restaurant à Bitche. Situé en périphérie de la ville fortifiée, l'établissement dispose d'une quarantaine de places et d'une superbe terrasse avec une vue sur un grand espace verdoyant. Le restaurant propose des pizzas généreuses et gourmandes faites maison à déguster sur place ou à emporter.

Les pizzas généreuses et gourmandes de La Pizza de Nico

Réalisée chaque matin, notre fameuse pâte fine et croustillante est composée de multiples céréales, ce qui lui apportent un goût unique. C'est au cœur de la région de Naples que nous sommes allés chercher cette farine exclusive. La Pizza de Nico sélectionne auprès des meilleurs fournisseurs des produits frais et de qualité qui sont découpés sur place. Le tout avec le meilleur rapport qualité prix que l'on puisse trouver sur le marché avec des pizzas et flammekueches à partir de 6€90.

Un concept alsacien qui s'implante partout en France.

En 2000, au Nord de l'Alsace, Nico PALEA crée la Pizza de Nico. L'enseigne s'est implantée sur l'ensemble du territoire français et compte 30 restaurants. La Pizza de Nico a pour objectif d'atteindre les 100 unités dans 5 ans. Le Groupe développe son réseau de restaurants en Lorraine avec l'ouverture mi-avril d'un établissement à Sarrebourg. Le dynamisme de l'enseigne se traduit par des ouvertures prévues à Nantes, Sarreguemines, Montpellier, Bordeaux et dans la région parisienne.

Infos pratiques :

La Pizza de Nico Bitche

54 rue Jean Jacques Kieffer – Bitche

03 87 27 27 97

A propos : La Pizza de Nico est un réseau de restaurants déployés aux quatre coins de la France. 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 cuisine ouverte sur la salle permet aux clients de découvrir en toute transparence les tours de mains, le savoir-faire et les étapes de fabrication des pizzas confectionnées à la demande. La Pizza de Nico se différencie en s'inspirant du 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).

Les chiffres du réseau

+ 17 ans d'expérience

+ 200 collaborateurs

+ 20 000 pizzas par semaine

+ 1 million de pizzas vendues en 2016

+ 30 restaurants