



# Communiqué de presse

Strasbourg, le 26 Juin 2017

## Ouverture d'un restaurant La Pizza de Nico à Sarrebourg

La Pizza de Nico a ouvert son troisième restaurant en Lorraine. Situé dans la zone commerciale de Sarrebourg, l'établissement propose des pizzas gourmandes et généreuses. Depuis 17 ans, ce concept alsacien s'est implanté partout en France et poursuit son développement.

### Le nouveau restaurant La Pizza de Nico à Sarrebourg

Samedi dernier, La Pizza de Nico a ouvert son **3<sup>ème</sup> restaurant en Lorraine**.

Le restaurant propose en vente à emporter ou en dégustation sur place, des pizzas de qualité, de fraîches salades et une farandole de desserts plus gourmands les uns que les autres. Le



restaurant dispose de 60 places assises. La décoration chaleureuse et contemporaine apporte une ambiance détendue et conviviale. Un grand parking est mis à votre disposition et nos cinq équipiers de cuisine vous accueillent avec le sourire tous les jours. Tout est fait pour que nos clients s'y sentent bien.

### Le concept La Pizza de Nico

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. Réalisée chaque matin, notre fameuse **pâte fine et croustillante est composée de multiples céréales**, 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



Contacts presse : Lucie : [lucie.kessler@lapizzadenico.com](mailto:lucie.kessler@lapizzadenico.com)

Sara : [assistant.communication@lapizzadenico.com](mailto:assistant.communication@lapizzadenico.com) 03 90 22 69 91

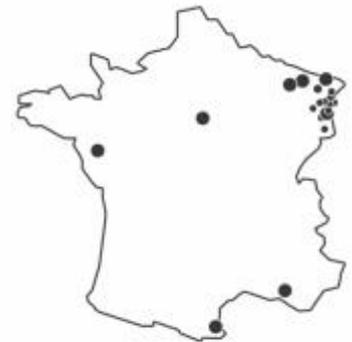
découpés sur place. Le tout avec le meilleur rapport qualité prix que l'on puisse trouver sur le marché avec des **pizzas et flammekueches à partir de 6€90**.

### Une carte qui évolue au fil des saisons



La Pizza de Nico se différencie en s'inspirant du modèle du prêt à porter avec deux collections : 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 saisons** (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)**.



### 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 à ce jour.

La Pizza de Nico a pour **objectif d'atteindre les 100 unités dans 5 ans**. Le dynamisme de l'enseigne se traduit par des ouvertures prévues à Nantes, Nancy, Sarreguemines, Bordeaux et dans la région parisienne.

### Infos pratiques :

#### La Pizza de Nico Sarrebourg

24 rue de la Bièvre - Sarrebourg  
03 87 03 03 60

#### Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi : 11H30-14H / 18H-21H30  
Dimanches et jours fériés : 18h-21h30

**Contacts presse : Lucie :** [lucie.kessler@lapizzadenico.com](mailto:lucie.kessler@lapizzadenico.com)  
Sara : [assistant.communication@lapizzadenico.com](mailto:assistant.communication@lapizzadenico.com) 03 90 22 69 91

**A propos :** L'enseigne alsacienne La Pizza de Nico réalise à la demande, des pizzas et flambées composées d'une pâte fine et croustillante, généreusement garnies d'ingrédients frais.

**Les chiffres du réseau**

+ 17 ans d'expérience

+ 200 collaborateurs

+ 20 000 pizzas par semaine

+ 1 million de pizzas vendues en 2016

30 restaurants