Communiqué de presse

Strasbourg, le 26 mars 2018

Ouverture d'un nouveau restaurant La Pizza de Nico à Vandœuvre-lès-Nancy

La Pizza de Nico ouvre son 4ème restaurant en Lorraine à Vandœuvre-lès-Nancy. François D'Ambra vous accueillera dès 8H30 le 28 mars 2018 dans son nouvel établissement. Situé proche d'un campus universitaire, le restaurant propose des pizzas à la pâte fine et croustillante garnies d'ingrédients fraichement découpés et de qualité.
Depuis 18 ans, ce concept alsacien s'est implanté partout en France et poursuit son développement.

Le nouveau restaurant La Pizza de Nico à Vandoeuvre-lès-Nancy

Ce **29ème restaurant s'ouvre ce mercredi 28 mars 2018.** Le restaurant propose une offre petit déjeuner ainsi que des pauses goûters composées d'une boisson chaude ou froide et d'une pâtisserie.
Le restaurant propose en vente à emporter ou en dégustation sur place, des pizzas de qualité garnies d'ingrédients frais, des paninis croustillants, des salades fraîches et une panoplie de desserts plus gourmands les uns que les autres qui raviront vos papilles. La décoration chaleureuse et contemporaine crée une ambiance détendue et conviviale. 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 multicéréale, ce qui lui apporte 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**

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 29 restaurants.
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 en 2018 à Nantes, Bordeaux, Schiltigheim et dans la région parisienne.

Infos pratiques :

La Pizza de Nico Vandœuvre-lès-Nancy
2 Avenue Jean-Jaurès 54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY
03 83 23 29 29

Horaires d'ouverture :
Du lundi au samedi : 8H30-22H
Dimanche et jours fériés : 8H30-14h / 14H-21h30

A propos : La Pizza de Nico est un réseau de restaurants déployés en 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 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
18 ans d'expérience
+ 200 collaborateurs
+ 20 000 pizzas par semaine
+ 1 million de pizzas vendues en 2017
29 restaurants

Contacts presse : Lucie Kessler - lucie.kessler@lapizzadenico.com - 03 90 22 69 91
Ambre Sutter – assistant.communication@lapizzadenico.com – 03 90 22 69 91