



# Communiqué de presse

Strasbourg, le 1<sup>er</sup> octobre 2018

## La Pizza de Nico lance sa nouvelle carte Automne-hiver 2018/2019

Aujourd'hui, La Pizza de Nico lance au niveau national sa nouvelle carte automne hiver 2018/2019. A déguster sur place ou à emporter, nos 8 nouvelles pizzas éphémères sont garnies d'ingrédients frais, de qualité et de saison.

### Huit nouvelles recettes de pizzas pleine de générosité et de gourmandise

Notre collection automne hiver 2018 – 2019 vient d'arriver en restaurant. C'est parti pour un vol direct en Asie avec la pizza **Samouraï** qui revient et la nouvelle pizza **Shanghai**. La **Thon marinière** fera voguer vos papilles. Puis, petit détour par les montages enneigées des Alpes avec la mythique **Savojarde** et son reblochon AOP.

La pizza **frencheese** va aussi ravir les amateurs de fromages raffinés. Enfin, un grand bol d'air frais dans la campagne verdoyante avec la **Charcut**. Garnie d'un délicieux mélange de légumes et de chèvre affiné, **Green pizz'** va vous régaler.



### La savoureuse pizza vegan est de retour avec une recette qui va vous régaler

5% des Français seraient végétariens ou vegans, selon un sondage mené en 2017 par l'institut d'études marketing et de sondages d'opinion Harris Interactive.

Vous l'avez adorée ! La pizza vegan est de retour avec une nouvelle recette automnale inédite, mêlant douceur du potiron, tofu délicatement fumé, vromage fondant et graines de courge croquante !

Vos papilles vont se délecter de cette nouvelle carte automne-hiver pleine de saveurs ! Retrouvez toutes nos recettes sur [www.lapizzadenico.com](http://www.lapizzadenico.com)

**A propos :** La Pizza de Nico est un réseau d'une trentaine 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 fine 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**

- + 18 ans d'expérience
- + 200 collaborateurs
- + 20 000 pizzas par semaine
- + 1 million de pizzas vendues en 2017
- + 30 restaurants