

DEL ARTE RÉAFFIRME SES AMBITIONS DE DÉVELOPPEMENT SUR LE CRÉNEAU DE L'AFTERWORK AVEC SON OFFRE APERITIVO

Face à l'évolution des modes de consommation, marquée par une recherche accrue de flexibilité, l'instant de l'afterwork s'impose comme un moment privilégié pour se retrouver. Désireuse de répondre aux attentes des consommateurs, Del Arte met à l'honneur son offre Aperitivo avec une toute nouvelle offre de produits à partager.

L'AFTERWORK A L'ITALIENNE

Proposée sur tout le réseau Del Arte, l'offre Aperitivo répond à la volonté de l'enseigne d'offrir à ses clients une expérience chaleureuse et conviviale pour l'afterwork. Dans une invitation à se rassembler entre amis ou entre collègues après le travail, Del Arte propose de nouvelles recettes généreuses aux saveurs italiennes ainsi qu'une offre de cocktails et mocktails pour accompagner ses antipasti.



**LA FARANDOLA
DEGUSTAZIONE :**
Un assortiment d'antipasti composé de charcuteries, mozzarella di bufala, pizza à partager et gressins avec sauce ricotta-basilic



**LA CALZONE
MOZZARISSIMO :**
Une pizza extrêmement fondante aux saveurs de mozzarella et pesto vert.



LES GRISSINI :
Une pâte à pizza en gressins accompagnée d'une ou deux sauces au choix (ricotta - tapenade de poivrons ou ricotta-pesto vert)



LES PICCOLA PIZZAS :
PIZZAS À PARTAGER

SPECK POMODORO :
Sauce tomate, fromage italien râpé, roquette, tomates cerises, jambon speck et copeaux de fromage italien.



LÉGUMES GRILLÉS :
Sauce tomate, fromage italien râpé, accompagné de tomates cerises, pousses d'épinard, artichaut, tomates cerises confites, roquette, copeaux de fromage italien et graines de sésame.

De nombreuses autres recettes à partager sont à découvrir en restaurant !

UNE OFFRE QUI RÉPOND AUX NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION



Avec ces savoureux produits à partager, Del Arte réaffirme sa volonté de s'inscrire dans l'évolution des modes de consommation en proposant à ses clients une expérience conviviale pour l'afterwork, à travers une offre différenciée, accessible et qualitative.

Des ambitions reflétées dans le nouveau concept de restaurant inauguré fin 2022 par l'enseigne, qui fait la part belle à l'afterwork. Avec un nouvel espace bar dédié à cet instant de consommation, le leader de la restauration italienne en France rassemble toutes les occasions de venir se restaurer et se divertir entre amis autour d'événements sportifs ou musicaux.

Photo : Restaurant Del Arte de Joué-lès-Tours (37)

À propos de Del Arte

Leader français de la restauration italienne, Del Arte possède 209 restaurants sur l'ensemble du territoire français dont 90% en franchise. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine respectant la tradition culinaire italienne, l'enseigne a su générer la préférence des Français sur le segment de la restauration à table. Elle continue de se développer et d'innover pour répondre aux nouvelles tendances de la restauration.

