

LES NIÇOIS × epicery

**L'UNIVERS ENSOLEILLÉ
DES NIÇOIS S'INVITE
SUR EPICERY !**

Aujourd'hui, la marque poursuit son développement en faisant confiance à la place de marché française [epicery.com](https://www.epicery.com) pour régaler les parisiens adeptes de la cuisine du Sud, qui souhaitent recevoir chez eux tout l'univers des Niçois, en livraison à la demande et dans l'heure à partir du 30 juin.

LE SUD, C'EST MIEUX... AUSSI À LA MAISON !

Véritable rue commerçante digitale, **epicery contribue depuis 2016 à soutenir le commerce de quartier en dénichant les meilleures commerçants**. C'est pour cela que l'enseigne Les Niçois a choisi **epicery** pour **livrer l'intégralité de sa gamme d'épicerie fine et sa carte de restaurant** ; un partenariat qui fait sens à l'ère d'un déconfinement placé sous le signe des retrouvailles entre copains.





Dès le 30 juin, tous les produits emblématiques qui ont fait (et font !) le succès des Niçois élisent donc domicile sur epicery. Au menu ? **Tartinables, biscuits, pissaladières, socca, mélanges apéritifs, pan bagnats, rosés...** Tout y est pour recevoir un rayon de soleil à la maison, en quelques clics grâce à la livraison à la demande opérée par la place de marché. Dîners organisés ou apéros imprévus, la collaboration Les Niçois x epicery est l'assurance de passer un bon moment en toute convivialité, autour de produits qui amènent du soleil dans les assiettes.

SAVOIR-FAIRE ET QUALITÉ, MADE IN LE SUD

Les Niçois mettent le Sud à la carte ! Leurs produits d'épicerie artisanaux, sans conservateurs, sans colorants, sans arômes artificiels, sont imaginés avec les meilleurs artisans du Sud, dans une démarche responsable forte, notamment grâce à une attention particulière portée au choix des matières premières et des emballages 100% recyclables. Quant aux plats cuisinés, également servis dans leur restaurant du 11^e arrondissement, **ils sont mitonnés par le chef à partir de produits frais, avec l'esprit de la gastronomie provençale** : simple, conviviale et qui se partage.



DISPONIBLE À PARTIR DU 30 JUIN
EN LIVRAISON ET CLICK&COLLECT
SUR EPICERY.COM

[epicery.com/epiceries/restaurant-les-nicois](https://www.epicery.com/epiceries/restaurant-les-nicois)

À propos d'epicery • Depuis 2016, epicery est une place de marché qui met la foodtech au service des commerçants de proximité, en opérant leur digitalisation et en mettant à l'honneur le commerce vivant. Autour du concept unique de la rue commerçante digitalisée, vitrine de tous les produits de qualité et emblème de la vie de nos quartiers, les commerçants de bouche (bouchers, poissonniers, primeurs, fromagers, traiteurs, etc.) et désormais les fleuristes et les restaurateurs peuvent créer leur boutique digitale en moins de 48h, et livrer ou opérer le Click&Collect. Forte d'une communauté de 850 commerçants partenaires, et déjà présente à Paris, Lyon, Bordeaux, Lille, Toulouse, epicery opère son déploiement au national. Co-fondée par Edouard Morhange, epicery s'est entourée du soutien de partenaires et d'investisseurs référents dans l'univers du digital, tels que Marc Menasé. Pour plus d'informations: www.epicery.com