

**flunch**

## Le restaurant de Saint-Quentin se modernise avec un nouveau corner à pizza Quand l'Italie s'invite en France



Depuis 50 ans, flunch ne cesse de se réinventer pour répondre aux besoins et

attentes de ses clients. Aujourd'hui, l'enseigne développe une nouvelle offre, destinée à être

plus largement déployée, avec un corner dédié à la pizza, plat emblématique italien et très apprécié des Français, à Saint-Quentin (Aisne).



Fort d'une expertise avec ses restaurants en Italie, flunch a souhaité innover et proposer à ses clients un nouveau corner à pizza dans son restaurant de Saint-Quentin (Aisne). Formées par les collaborateurs flunch Italie, les équipes France sont à l'œuvre pour transmettre le meilleur du savoir-faire d'Italie.

Pour ce corner, flunch propose une carte courte avec des ingrédients frais et de choix, importés directement d'Italie. Uniquement trois types de pizza et une quinzaine de recettes à la carte représentatives de trois villes italiennes : la Pizza Alla Pala pour Rome, la pizza Napoletana pour Naples et la pizza al Padellino pour Turin. Le plus ? Un dessert unique et également symbolique de la Grande Botte : le Tiramisu, décliné en version original au café, chocolat et chicorée. Le tout disponible sur place ou à emporter 7 jours/7.

### Un décor typique de trattoria

Afin d'immerger ses clients directement au cœur de l'Italie, flunch a repris les codes de la trattoria : un décor sobre mettant principalement le produit et le métier de pizaiolo en avant. Cuisine ouverte avec le four à pizza apparent, grande table d'hôte en bois, mange-debout pour s'accorder une pause en solo ou en duo... dans une ambiance chaleureuse et authentique afin que chaque client puisse être au plus près du produit.



Avec ce nouveau corner, flunch souhaite offrir à ses clients une nouvelle expérience italienne inédite tout en conservant l'amour du produit qui l'anime depuis 50 ans.

**flunch**

