



# SEE EW SOON : PITAYA REVIENT À ROUEN LE 17 SEPTEMBRE AVEC SA CÉLÈBRE STREET FOOD THAÏ

Explosion de saveurs en vue ! Pitaya, leader de la street food thaï made in France, se refait une beauté à Rouen. Fidèle à son ADN audacieux, ses produits frais et son show culinaire enflammé, l'enseigne revient avec ses recettes iconiques cuisinées minute au wok sous les yeux des clients.



## À L'OCCASION DE CETTE OUVERTURE, PITAYA ROUEN MET EN PLACE UNE OFFRE FLASH :

**1 PLAT OFFERT AUX 100 PREMIERS CLIENTS. IL EST TEMPS DE FONCER !**

### LA STREET FOOD THAÏ, COMME À BANGKOK

Inspiré des rues animées de Bangkok, Pitaya propose une cuisine thaïlandaise authentique, dans une ambiance immersive et chaleureuse, fidèle à l'effervescence des échoppes thaïlandaises. Un véritable voyage culinaire, rapide, savoureux et accessible.

« Avec Pitaya, notre ambition est de faire vivre aux clients une véritable escapade thaïlandaise, le temps d'un repas. Une cuisine savoureuse, rapide et généreuse, dans une ambiance chaleureuse et urbaine. Ce concept correspond parfaitement aux envies d'aujourd'hui : bien manger, vite, sans compromis sur la qualité. Avec mon frère, on veut créer un lieu accueillant, où chacun se sent bien et revient avec plaisir. »

Calvin & Alexandre Sonnino  
Franchisés Pitaya de Rouen



### UN VOYAGE CULINAIRE ET SENSORIEL **SOY GOOD !**

Chez Pitaya, la carte évolue au rythme des envies et des saisons : où chaque recette s'inscrit dans une démarche d'innovation continue, portée par une communication engageante et puissante.

Pour se régaler seul ou entre amis, Pitaya a tout prévu ! Brochettes de poulet marinées au satay, nems traditionnels ou encore tempuras de crevettes : une déclinaison d'encas à déguster dans un décor plus vrai que nature.

À la carte, Pitaya propose des best-sellers intemporels :

- **Le Pad Thaï**, à base de nouilles de riz plates sautées au wok avec l'iconique sauce Pitaya et des éclats de cacahuètes – pour les nostalgiques qui veulent la jouer classique ;
- **Le Kao Pad Crousty**, à base de riz blanc parfumé accompagné d'un filet de poulet frit ultra croustillant – pour ceux qui aiment quand ça croustille autant que ça régale ;
- **Le Red Curry**, un curry rouge onctueux à la crème de coco – pour les aventureux qui veulent rougir de plaisir !

Et pour ceux à qui il reste toujours de la place pour une touche sucrée, place aux desserts : cheesecake aux fruits exotiques, cookie chocolat blanc-matcha, ou sorbet mangue. Les papilles seront comblées de bonheur !

### LES PROCHAINS **RENDEZ-VOUS** À NE PAS MANQUER

Ouverture le 17/09/2025

Jeudi j'ai thaï : le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois, **1 plat acheté = 1 plat offert**



**Adresse**  
128 rue du Gros Horloge 76000 Rouen

**Horaires**  
Du lundi au dimanche de 11h30 à 22h30

**Disponibilité**  
Les produits Pitaya sont disponibles sur place, à emporter, en livraison et en Click & Collect.

**Capacité d'accueil**  
50 places en intérieur et 16 sur la terrasse

**Localisation**  
En plein cœur de Rouen, rue principale de la ville

### À PROPOS DE **BERTRAND FRANCHISE**

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand fondé et détenu par Olivier Bertrand et la première plateforme de marques de restauration en France, avec dix enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multi-enseignes et multisites sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Léon, Volfoni, Paradis du Fruit et Hanoi Cà Phê, street food avec Pitaya et Chik'Chill, restauration rapide avec Burger King. Aujourd'hui, Bertrand Franchise regroupe plus de 1 200 restaurants, génère 3 milliards d'euros de ventes sous enseigne et affiche un rythme d'une ouverture tous les deux jours, soit plus de 150 nouveaux établissements par an.