

À CHAQUE SAISON SES NOUVELLES SAVEURS : PIZZA COSY PRIVILÉGIE LES INGRÉDIENTS DE SAISON ET DÉVOILE SES NOUVELLES OFFRES POUR LE PRINTEMPS 2024

Pizza Cosy dévoile désormais, en plus d'une carte annuelle, de NOUVELLES RECETTES INÉDITES TOUS LES TROIS MOIS, qui font la part belle aux ingrédients saisonniers, toujours triés sur le volet. À compter du 23 avril, Pizza Cosy ouvre le bal des recettes de saison, et propose dans les 70 pizzerias de son réseau une nouvelle carte toujours élaborée à partir d'ingrédients de qualité et de saison.

UNE NOUVELLE CARTE ANNUELLE POUR SÉDUIRE TOUS LES CLIENTS

Parmi les nouvelles recettes, la GRAINE D'AMOUR à base de crème de moutarde à l'ancienne, garnie de mozarella fior di latte, de boeuf haché, de champignons frais et de lard fumé au bois de hêtre.



Les salades de pâtes font leur apparition chez Pizza Cosy, avec une offre végétarienne, LA PASTA ROCKET, comportant une bûche de chèvre, et une offre carnée, LA HASTA LA PASTA, avec du jambon cru de Bayonne labellisé IGP Label Rouge.



Côté douceur, les nouveaux CROUSTI-PISTACHES à base de pâte à pizza maison recouverts de pâtes à tartiner pistaches, saupoudrés de sucre glace et de noisettes torréfiées.





UNE NOUVELLE OFFRE APÉRITIVE POUR DES COUPS DE CŒUR EN TERRASSE

Pizza Cosy va plus loin avec sa nouvelle carte, et propose désormais des cocktails, pour emmener son date ou ses amis se réunir à leur pizzeria préférée! En plus de bières locales, de thés glacés et de limonades, des Spritz viendront animer les terrasses ensoleillées du printemps.



De délicieux antipasti seront également proposés pour venir accompagner les apéritifs, dont une burrata truffée accompagnée de tomates cerises et de roquettes, une focaccia végétarienne à base de Parmiggiano Reggiano DOP, tomates cerises, et garnie de burrata et de roquette. Enfin, la FOCACCIAMORE à base de jambon blanc, de burrata, de roquette et de crème balsamique.

PLACE AUX SAVEURS DU PRINTEMPS!

Pour compléter sa carte annuelle Pizza Cosy propose désormais une offre de saison colorée pour enflammer les papilles de ses clients.



LA COEUR D'ASPERGE

A base de crème d'asperge, de mozzarella fior di latte, de jambon blanc, le tout sublimé d'un œuf élévé en plein air, et d'une préparation de truffes d'été et de champignons.



LA CUPIDON

Une délicieuse pizza pliée en deux, garnie de burrata, de tomates cerises, de jambon cru de Bayonne IGP Label Rouge, de roquette et de pesto.



MON SOLEIL

S ucculente pizz a végétarienne élaborée à partir d'une sauce tomate jaune, de tomates cerises, d'olives Taggiasche, de fromage italien fumé (Provola), et de roquette ainsi que d'origan après cuisson.



LE TIRAMISU FRAMBOISE PISTACHE

Côté douceur, un délicieux tiramisu framboise à base de crème de mascarpone, de boudoirs, de coulis de framboise et de pâte à tartiner pistaches viendra également régaler les papilles des Cosy Lovers.

À PROPOS DE PIZZA COSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux amoureux du bien manger, Pizza Cosy propose des pizzas généreuses fabriquées à base d'ingrédients de saison, sourcés minutieusement auprès de producteurs de choix. Grâce à un engagement fort pour la qualité, de bonnes garnitures cuisinés et une carte évolutive à chaque saison, Pizza Cosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient d'être élue par les consommateurs Meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées. Enseigne conviviale, elle permet aux familles, amis et amoureux de vivre un véritable coup de foudre gustatif. Chez Pizza Cosy, ça va crusher!

En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui près de 70 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr