

.Bonvivant. pizza

4 rue des Écoles, 75005 Paris

Directeur : Pierre Mouquet

Responsable événementiel : Victoire Leriche - event@vertigofamily.com

Avant de créer notre Pizza, on en a goûté des centaines ! Pendant un an, on a voyagé en France et en Italie, histoire de découvrir ce que l'on préférerait. Et au final, on obtient une pâte hyper fine, craquante, croustillante, comme une pizza romaine, avec des ingrédients frais de belle qualité et de saison. Le secret du succès ? Un assemblage de trois farines bio, une fermentation de 3 jours, une sauce avec des tomates bio de Sicile récoltées bien mûres, et beaucoup d'amour. Et pour plus de plaisir encore, on les accompagne d'une belle sélection de vins nature et de bières artisanales. Nos pizzas et boissons sont aussi disponibles à la livraison !

LES PARTICULARITÉS :

- Un lieu accueillant, convivial et chaleureux au cœur du quartier latin
- Ici, on coupe les pizzas aux ciseaux dans une ambiance à la trattoria romana.
- On découvre une cuisine de saison digne de la meilleure mama italienne et on déguste des vins natures bien canons et des bières locales.

IDÉAL POUR :

Des soirées conviviales, afterworks décontractés, repas informels d'entreprise, dégustation de vins, dîners familiaux, anniversaires,...

DIMENSIONS DES ESPACES :

- Salle principale : 40m2
- Terrasse : 15m2

CAPACITÉ :



Restaurant complet
(salle + terrasse) :
40 pers.



Restaurant : 22 pers.
Terrasse : 20 pers.

PRIVATISATION :

Semi-privatisation ou privatisation du restaurant à partir de 14 convives.

Contactez nous pour obtenir un devis réalisé sur-mesure (comprenant la restauration, les boissons et les frais de privatisation). Les minimums de consommation peuvent varier selon les jours et la saison.

