



R E S T A U R A N T
La Pignata

Dossier de presse

Créé en **1996**, le restaurant La Pignata n'a cessé d'évoluer pour atteindre son rythme de croisière depuis environ 6 ans.

Une cuisine aux saveurs méditerranéennes simple et de rapport qualité/prix remarquable y est servie.

L'objectif de La Pignata est de ne jamais cesser d'évoluer et de proposer sans cesse de nouveaux services à sa clientèle.

Désireux d'en apprendre davantage et de nous suivre dans cette aventure ?

Lisez la suite...



Tous les produits présents à la carte peuvent être emportés sur simple demande au restaurant, via mail ou appel téléphonique.

En semaine (midi), laissez-vous tenter par notre menu lunch (entrée-plat) : 21.00eur ou notre plat du jour (15.00eur)

C'est en **août 1996** que les propriétaires du bâtiment, **Marie-Aline et Paolo Ferrara**, se sont lancés dans une nouvelle aventure appelée « La Pignata ». Paolo fait alors appel à ses deux frères, **Italo et Walter**, tout trois ayant grandi dans la tradition culinaire italienne et la gourmandise de leur maman, pour finaliser et mettre sur pied ce nouveau projet.

Il s'en suit une **constante évolution** de la cuisine mais également du cadre ce qui implique un passage de pizzeria-restaurant italien à **restaurant gastronomique aux saveurs méditerranéennes**.

Il va de soi que sans l'aide des chefs cuisiniers venus apportés chacun à leur tour leur touche de personnalité, La Pignata n'offrirait certainement pas une cuisine si **savoureuse et généreuse**.

De complètes transformations de la **décoration intérieure** furent alors orchestrées en 1999. L'arrivée de **Michel Haquin** en novembre 2002, chef cuisinier récompensé par le passé par **deux étoiles au guide Michelin**, marquera définitivement le passage à la **gastronomie made in « La Pignata »**.

Toujours à la recherche de la satisfaction de sa clientèle, La Pignata aménage une confortable **salle de réception**, équipée d'un écran de projection et d'une capacité de 60 places assises.

La Pignata a par ailleurs rénové et agrandi sa **terrasse arrière** offrant une vue imprenable sur les vergers. Une aire de jeux divertira les bambins.

Le service à emporter a débuté en 2006 consacré exclusivement aux réveillons de fin d'année. **Depuis 2013**, ce service vous est proposé également durant toute l'année sur réservation préalable.

Tant de changements et de réflexion pour une constante évolution....

Pensons à une collaboration créative et savoureuse, contactez-nous !

Personne de contact (publication ou matériel):

Julie Ferrara

Responsable administration & marketing

Mobile : 0497/06.33.79

Fax : 04/387.56.79

Mail : info@lapignata.be

Website : www.lapignata.be

Page facebook : la-pignata

