

SPÉCIAL Midi presto

De 11 h à 15 h du lundi au vendredi
Inclus : Bar à Pain à volonté

Option table d'hôte + 4,50 \$

Ajoutez soupe ou jus de légume ou de tomate,
breuvage sélectionné et Dolci.

Duo soupe salade



9,50 \$

Duetto pizza molti formaggi et spaghetti bolognese



12,75 \$

Penne sautées au prosciutto et roquette



13,50 \$

PRIX SPÉCIAUX DU MIDI SEULEMENT



Duo soupe salade 9,50 \$

Choix d'une soupe et d'une salade.
Escalope de poulet + 4,50 \$

Croque-parmigiana 12 \$

Capicollo, prosciutto, roquette, fromage parmesan
fondu, avec soupe ou salade, ou frites parmigiana.



Spaghetti bolognese 10 \$

Boulette à l'italienne + 3 \$

Penne sauce rosée e capicollo 12,25 \$

Penne de blé entier primavera 12,75 \$

Zucchini, asperges, oignon, tomates, brocoli, sauce
napoletana, pesto, vin, olives noires, oignon vert.



Duetto pizza molti formaggi 12,75 \$

Sauce tomate, basilic, mozzarella fior di latte,
ricotta et fromage à pizza mozzarella,
accompagnée d'une salade au choix, ou de
spaghetti sauce napoletana ou bolognese, ou
des frites parmigiana.

Pizza americana 12,75 \$

Sauce tomate, basilic, pepperoni, champignons,
poivron, fromage à pizza mozzarella.

Pizza prosciutto et roquette



13,25 \$



Pizzas sans gluten + 2,50 \$



Végétarien

Nos produits peuvent avoir été en contact avec des produits allergènes.

Les taxes sont en sus. L'illustration des plats est une présentation suggérée.

De 11 h à 15 h du lundi au vendredi
Inclus : Bar à Pain à volonté

SPÉCIAL
Midi presto

Croque-parmigiana



12 \$

PRIX SPÉCIAUX DU MIDI SEULEMENT

Pizza prosciutto et roquette 13,25 \$ 
Sauce tomate, basilic, fromage à pizza mozzarella, huile d'olive.
Fromage de chèvre ou gorgonzola + 2,50 \$

Penne sautées au prosciutto et roquette 13,50 \$
Oignon vert, tomates, vin, fromage de chèvre ou gorgonzola.

 **Morue en croute à l'italienne** 14,50 \$
Rôtie au four, croute aux herbes et ail rôti, servie sur linguines au pesto de tomates séchées, tomates, oignon vert, basilic, vin, sauce *napoletana*, ou sur une salade au choix.

Linguine crema di pesto aux crevettes 14 \$
Sauce Alfredo, pesto, crevettes nordiques, oignon vert, asperges.

Lasagne bolognese 14 \$
Pâtes fraîches gratinées au four.
Commandez la lasagne *bolognese* et 1 \$ sera versé à l'organisme communautaire local appuyé par le restaurateur. (Voir en restaurant ou sur pacini.ca)

UN PLAT
POUR
L'AMOUR
DES GENS


Linguine Alfredo au poulet grillé 14,50 \$
Crème, parmesan, fromage asiago, oignon vert.



Pacini prend soin de vous

Tous ces plats représentent des choix sensés. Avec l'accompagnement de salade italienne*, ils contiennent moins de 750 kcal, plus de 4 g de fibres, plus de 15 g de protéines par portion, et comme tous nos mets, zéro gras trans.
* Avec poulet pour le duo soupe salade.

Remplacez toutes nos pâtes par des penne de blé entier. Votre plat contiendra 9 g de fibres de plus (36 % de l'apport quotidien recommandé).

Linguine Alfredo au poulet grillé



14,50 \$

Lasagne bolognese



14 \$

Bevande (Boissons)

Apéritifs

- Virgin Caesar, Virgin Mary 3,50 \$
- Kir, Cinzano, Pineau des Charentes, Martini et St-Raphaël 5,75 \$
- Spritz vénitien et autres spécialités 8 \$
- Bloody Caesar, Bloody Mary 7 \$
- Dry Martini 7 \$
- Kir Royal (Prosecco et crème de cassis) 7,50 \$

Spiritueux

- Rhum, Vodka, Gin, Scotch, Brandy, Tequila 6 \$
- Gin Ungava 8 \$
- Vodka Quartz 8 \$
- Rhum épicié Chic Choc 8 \$

Bières en bouteille

- Domestiques 5,75 \$
- Importées 6,75 \$

Bières pression

- Domestiques 330 ml 5,50 \$ 500 ml 7 \$
- Importées 330 ml 6,50 \$ 500 ml 8,75 \$

- Sangria classique Verre 7 \$ Pichet 27 \$

Rafraichissements

- Jus 2,20 \$ / 2,80 \$
- Boisson gazeuse (Pepsi, 7UP, etc.) 2,60 \$
- Brio 2,60 \$
- Thé glacé 2,60 \$
- Eau de source naturelle et gazéifiée (750 ml) 4 \$



Boire de l'eau prévient la déshydratation secondaire à la consommation de boissons alcoolisées. Siroter de l'eau entre chaque gorgée de vin vous permettra peut-être de dire « adieu, gueule de bois » !

Geneviève Nadeau, nutritionniste et directrice alimentation, Pacini



Credit photo : Yvanessa Renaud

Nouveaux cocktails Signature 9 \$

César Signature*
Vodka citron, purée de concombre, réduction balsamique, épices.

Caïpirinha
Rhum Leblon, lime, sucre brun, tonic.

Cosmocini
Vodka citron, Cointreau, jus de canneberge blanc, basilic.

Sangria italienne
Aperol, jus de canneberge blanc et pamplemousse, sirop simple et Prosecco.

Mojito canneberge*
Rhum, lime, sirop simple, jus de canneberge, menthe.

*Version sans alcool disponible 5 \$

Carta dei vini (Carte des vins)

Spumante (Bulles)

	 (165 ml)	 (250 ml)	 (750 ml)
 FRUITÉ ET VIF MC Prosecco Cuvée 1821, Zonin, Italie	6,75 \$ (120 ml)		33 \$
 AROMATIQUE ET ROND MC Champagne Drappier Carte D'Or Brut, France			70 \$

Della casa (Vins maison)

Il Guerrino bianco Trebbiano, Italie	6,50 \$	9,25 \$	27 \$
Il Guerrino rosso Montepulciano, Italie	6,50 \$	9,25 \$	27 \$

Bianco

 DÉLICAT ET LÉGER MC Fleur de Sauvignon, Bordeaux, France			31 \$
Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Vénétie, Italie	8,25 \$	12,50 \$	34 \$
 AROMATIQUE ET ROND MC Clos du Bois, Chardonnay, Californie	9 \$	13,50 \$	38 \$
 FRUITÉ ET VIF MC Kim Crawford, Sauvignon blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande	11 \$	16 \$	45 \$

Vins de spécialité

Il Giangio, Gambellara Classico, d.o.c., Italie	7,75 \$	11,50 \$	32 \$
**Ca'bolani, Pinot Grigio, Friuli Aquileia, d.o.c., Zonin, Italie			35 \$

Rosato

 FRUITÉ ET LÉGER MC Carrelot des Amants, Merlot/Malbec/Cabernet Franc, France	7,75 \$	11,50 \$	31 \$
--	---------	----------	-------

Rosso

 FRUITÉ ET GÉNÉREUX MC Riparosso Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo, Italie			32 \$
Ruffino Chianti, Sangiovese, d.o.c.g., Toscane, Italie	9,25 \$	13,25 \$	35 \$
Castello del Poggio, Barbera d'Asti, d.o.c., Zonin, Piémont, Italie			36 \$
Velluto Veneto, Corvina/Merlot, i.g.t., Vénétie, Zonin, Italie	9,50 \$	13,50 \$	37 \$
OSO Castello d'Albola, Sangiovese/Merlot/Syrah, i.g.t., Zonin, Toscane, Italie			39 \$
Oyster Bay, Pinot Noir, Marlborough, Nouvelle-Zélande			44 \$

 AROMATIQUE ET SOUPLE MC Primo Amore, Sangiovese/Merlot, i.g.t., Zonin, Sicile, Italie	8 \$	12 \$	33 \$
Le Focaié, Sangiovese/Cabernet-Sauvignon, i.g.t., Maremma, Zonin, Toscane, Italie	9 \$	13 \$	34 \$

 AROMATIQUE ET CHARNU MC EXP Syrah, R.H. Phillips, Californie			38 \$
Liberty School, Cabernet Sauvignon, Californie			41 \$
Torres Grand Coronas Reserva, Cabernet-Sauvignon, Espagne			42 \$
Benni Di Batasiolo, Barolo 2009, Piémont, Italie			55 \$
Osoyoos Larose, Le Grand Vin, Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot/Cabernet Franc/Malbec, vallée de l'Okanagan, Canada			85 \$

Vins de spécialité

**URLO, Syrah/Cabernet/Merlot/Sangiovese, Alicante/Petit Verdot, i.g.t., Toscane, Italie	10 \$	14 \$	40 \$
*Valpolicella Ripasso Superiore, d.o.c., Zonin, Vénétie, Italie			45 \$
**Ruffino Modus, i.g.t., Sangiovese/Merlot/Cabernet-Sauvignon, Toscane, Italie			60 \$
*Amarone della Valpolicella, d.o.c., Zonin, Vénétie, Italie			75 \$

* Importation privée. Disponible selon arrivage. ** Disponible selon arrivage.

LÉGENDE

 FRUITÉ ET LÉGER MC • léger • fruité-floral • frais	 FRUITÉ ET GÉNÉREUX MC • mi-corsé • fruité-épicé • enrobé	 AROMATIQUE ET SOUPLE MC • mi-corsé • boisé • velouté	 AROMATIQUE ET CHARNU MC • corsé • boisé • structuré	 DÉLICAT ET LÉGER MC • léger • sec • subtil	 FRUITÉ ET VIF MC • mi-corsé • sec • fruité-floral	 AROMATIQUE ET ROND MC • corsé • sec • fruité-boisé	 FRUITÉ ET DOUX MC • léger • demi-sec • fruité	 FRUITÉ ET EXTRA-DOUX MC • riche • liquoreux • fruits exotiques
LÉGER -			+ CORSÉ	LÉGER -		+ CORSÉ	SUCRÉ -	+ SUCRÉ



Jus de tomate

FAITES-VOUS PLAISIR, optez pour notre généreuse table d'hôte !

Café

Salade César

Crème de carottes

Soupe minestrone

Pour 10,50 \$

Bar à pain à volonté

ajoutez une délicieuse entrée (fondant parmigiana, soupe, salade, ou escargots à l'ail gratinés), un savoureux dessert (choisi parmi 6 options), et un breuvage sélectionné.

Fondant parmigiana

Crème de brocoli

Escargots à l'ail gratinés

Thé

Salade de fruits

Salade italienne

Profiterole

Tarte au sucre

Mug cake chocolat

Dolci

Sorbet aux fruits de la passion

Antipasti

Option table d'hôte + 10,50 \$

Ajoutez fondant *parmigiana* ou soupe ou salade ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

Soupe minestrone ou crème du jour 5,50 \$ ✓

Fondant *parmigiana* 6 \$ ✓

Parmesan en fondue accompagné de pâtes frites.

Salade italienne 6 \$ ✎ ✓

Vinaigre balsamique et ail rôti, légumes frais.

Salade César 7,50 \$ ✎*

Bacon, câpres frites, fromage asiago, croutons.

Escargots à l'ail gratinés 7 \$ ✎

Salsicce *piccanti* 8,75 \$

Saucisses piquantes grillées et accompagnements.

Boulette à l'italienne 5,75 \$

Sauce tomate et ricotta.

Frites *parmigiana* 7,25 \$ ✓

Frites allumettes, juliennes de zucchini et d'ognon frites, parmesan, fines herbes.

Nuova *bruschetta* 7,75 \$ ✓

Tomates, pestos, pain style focaccia.

Arancini aux crevettes 11,75 \$

Boules de risotto frites aux crevettes, mayonnaise au pesto.

Calamari fritti 14,75 \$

Et accompagnements.

Mozzarella *pomodoro* 12,75 \$ ✓

Mozzarella *fior di latte*, *bruschetta* aux tomates, pain style focaccia.

Piatto di *salumi* 19,50 \$

Variété de charcuteries et accompagnements.

Insalate (repas)

Salade César 13,50 \$ ✎*

Bacon, câpres frites, fromage asiago, croutons.

Escalope de poulet grillée + 4,50 \$

Salade de canard confit et fromage de chèvre 18,75 \$ ✎

Oignon, asperges, vinaigre balsamique, ail rôti.

**MAESTRO
DELLA CUCINA**

Recette gagnante du concours Maestro della cucina Pacini 2012 par Evelyne Robin.

Chaque année, plusieurs cuisiniers de Pacini sont formés en Italie !

Fondant *parmigiana*



Salade de canard confit et fromage de chèvre



Piatto di *salumi*



Sans gluten

*Servie sans croutons

Pizze

Mozzarella fior di latte



Duetto pizza americana et frites



Prosciutto et roquette



after 21h
PACINI

2 pizzas
extraordinaires
pour le prix d'une pizza
extraordinaire !

CRUNCH!

CRUNCH!

Offre valable tous
les soirs après 21 h



Croute sans gluten + 2,50 \$

Tous nos plats identifiés « sans gluten » sont préparés avec des ingrédients sans gluten. Ils peuvent toutefois en contenir des traces, en raison de la contamination croisée. C'est pourquoi ces mets sont avant tout destinés aux personnes incommodées par le gluten, et non à celles qui y sont gravement intolérantes ou allergiques.



Nous servons le mozzarella
fior di latte, la marque de
fromage préférée en Italie.

Margherita 13,50 \$

Sauce tomate, basilic, fromage à pizza mozzarella.

Champignons et truffe 17,50 \$

Sauce champignons à l'huile de truffe noire, champignons de Paris et portobellos, fromage à pizza mozzarella.

Primavera alla Guerrino 15,75 \$

Sauce tomate, basilic, asperges, oignon, brocoli, zucchini, tomates, fromage à pizza mozzarella.

Americana 15,50 \$

Sauce tomate, basilic, pepperoni, champignons, poivron, fromage à pizza mozzarella.

Multi formaggi 16,50 \$

Sauce tomate, basilic, mozzarella *fior di latte*, fromage à pizza mozzarella, ricotta.

Mozzarella fior di latte 17,75 \$

Sauce tomate, basilic, tomates.

Le mozzarella *fior di latte* est un fromage sans croûte à pâte filée. Il a un goût délicieusement léger, une couleur blanc crème et une texture ferme et élastique.

Salsiccia e portobellos 17,50 \$

Sauce tomate, basilic, saucisse italienne piquante, champignons portobellos, oignon, romarin, fromage à pizza mozzarella.

Prosciutto et roquette 17,50 \$

Sauce tomate, basilic, fromage à pizza mozzarella, huile d'olive.

Fromage de chèvre ou gorgonzola + 2,50 \$

Pesto et fromage de chèvre 16,50 \$

Sauce tomate, basilic, oignon, olives noires, tomates, poivron rouge rôti, fromage de chèvre et fromage à pizza mozzarella.

Alle carni 18,75 \$

Sauce tomate, basilic, boulette à l'italienne, *capicollo*, bacon, oignon, fromage à pizza mozzarella.

Option table d'hôte + 10,50 \$

Ajoutez fondant *parmigiana* ou soupe ou salade ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

Champignons et truffe



Duetto pizza multi formaggi et spaghetti bolognese



Alle carni



Duetto

Pour le même prix qu'une pizza régulière, une demi-pizza accompagnée de spaghetti sauce *bolognese* ou *napoletana*, ou linguines Alfredo, ou salade au choix, ou frites *parmigiana*.

Carni e Pesci

Steak au sel de mer de Sicile



Poulet grillé rosmarino



Un choix sans gluten ?



Pour accompagner ces grillades, remplacez les frites, les linguines, ou le risotto, par la salade César (sans croutons), ou la salade italienne, ou les légumes déglacés au vinaigre balsamique.

Festin pour deux



Festin pour deux 53 \$



Steak Certified Angus Beef® au sel de mer de Sicile, saucisses italiennes piquantes, brochettes de crevettes, roulades d'asperges au prosciutto, frites parmigiana.

Poulet grillé rosmarino 21,50 \$



Sauce à l'ail rôti, accompagné de linguines aux tomates et zucchini, ou des frites parmigiana, et d'une roulade d'asperges au prosciutto.

Salmonella alla griglia 25 \$



De l'Atlantique, grillé, sauce piccata au vin, câpres et tomates. Accompagné de linguines ou de risotto au pesto, et d'une roulade d'asperges au prosciutto.

Veau de grain di parma 29,50 \$



Escalopes grillées, sauce à l'ail rôti, prosciutto, champignons, oignon vert, avec linguines aux tomates et zucchini, ou frites parmigiana.

Veau de grain aux deux champignons 29,50 \$



Escalopes grillées, sauce crème, champignons de Paris et portobellos, avec linguines aux tomates et zucchini, ou frites parmigiana.

Steak au sel de mer de Sicile 34 \$



Certified Angus Beef® sur roquette, accompagné des frites parmigiana.

Option table d'hôte + 10,50 \$

Ajoutez fondant parmigiana ou soupe
ou salade ou escargots à l'ail gratinés,
breuvage et dessert sélectionnés.

Veau de grain aux deux champignons



Gorgonzola + 2,50 \$



Salmon alla griglia



Veau de grain di parma



Les à-côtés

Gratin	3 \$
Boulette à l'italienne*	4 \$
Champignons à l'ail	4 \$
Crevettes nordiques	4 \$
Crevettes à l'ail	5 \$
Roulade d'asperges au prosciutto	3,50 \$
Brochettes de mozzarella fior di latte et prosciutto	4 \$
Plat principal partagé	3,50 \$

* Contient du gluten.

Paste e risotti

Mafalda champignons et truffe



Morue en croute à l'italienne



Linguine carbonara



Penne e bocconcetto



Spaghetti *napoletana* 13,50 \$ ✓

Mafalda champignons et truffe 18 \$ ✓

Pâtes Mafalda, sauce champignons à l'huile de truffe noire, roquette, champignons de Paris et portobellos.

Morue en croute à l'italienne 20 \$

Rôtie au four, croute aux herbes et ail rôti, servie sur linguines au pesto de tomates séchées, tomates, oignon vert, basilic, vin, sauce *napoletana*, ou sur une salade au choix.

Penne *arrabbiata* 14 \$ ✓

Spaghetti *bolognese* 14,50 \$

Boulette à l'italienne + 4 \$

Penne de blé entier *primavera* 16 \$ ✓

Zucchini, asperges, oignon, tomates, brocoli, sauce *napoletana*, pesto, vin, olives noires, oignon vert.

Tortellini sauce rosée 17 \$ ✓

Farcis au fromage, sauce crémeuse tomate.

Linguine *carbonara* 18,25 \$

Crème, parmesan, oignon vert, bacon, jaune d'œuf.

Penne au canard confit 25 \$

Asperges, oignon vert, fromage de chèvre.

Linguine aux crevettes 23 \$

Poivrons rouges grillés, sauce *napoletana*, tomates, olives noires, ail, oignon vert.

Penne *calabrese piccante* 18 \$

Saucisse italienne piquante, oignon, olives, sauce *arrabbiata*.

Penne sautées au *prosciutto* et roquette 19 \$

Oignon vert, tomates, vin, fromage de chèvre ou gorgonzola.

Linguine *Alfredo* 16 \$ ✓

Crème, parmesan.

Linguine aux crevettes



Option table d'hôte + 10,50 \$

Ajoutez fondant *parmigiana* ou soupe ou salade ou escargots à l'ail gratinés, breuvage et dessert sélectionnés.

Risotto au canard confit



Penne e bocconcetto 21 \$

Sauce *napoletana*, oignon, poivron rouge rôti, pesto, brochettes de mozzarella *fior di latte* enrobé de *prosciutto*.

Linguine Alfredo au poulet grillé 20 \$

Crème, parmesan, fromage asiago, oignon vert, poulet grillé.

Linguine aux fruits de mer 25 \$

Crevettes, moules, palourdes, pétoncles, oignon vert, sauce *napoletana*, crème, parmesan, vin.

Cannelloni fiorentina 19 \$

Pâtes fraîches farcies de fromage ricotta, épinards et oignon, sauce *napoletana*, gratinées au four.

Lasagne bolognese 19,50 \$

Pâtes fraîches gratinées au four.

Commandez la lasagne *bolognese* et 1 \$ sera versé à l'organisme communautaire local appuyé par le restaurateur. (Voir en restaurant ou sur pacini.ca)

UN PLAT
POUR
L'AMOUR
DES GENS
PACINI

Risotto crevettes et asperges 23 \$

Fromage asiago, oignon vert.

Risotto au canard confit 24 \$

Fromage asiago, oignon vert.

MAESTRO
DELLA CUCINA

Recette gagnante du concours Maestro della cucina Pacini 2013 par Habib Nimaga.

Chaque année, plusieurs cuisiniers de Pacini sont formés en Italie !

Linguine Alfredo au poulet grillé



Pacini prend soin de vous

Penne de blé entier

Toutes nos pâtes peuvent être remplacées par des penne de blé entier. Chaque plat remplacé par des penne de blé entier contient 9 g de fibres de plus (36 % de l'apport quotidien recommandé).

Penne sans gluten

Farine de riz et de maïs, choix de sauce.

Napoletona, arrabbiata 15,50 \$

Rosée ou Alfredo 17,50 \$

Bolognese (sans boulette) 17,50 \$

Penne sans allergènes

Pour les personnes souffrant d'allergies aux noix, œufs, arachides, lait, moutarde, poissons, fruits de mer et sésame. Contient du gluten.

Pennes chauffées au microonde dans un contenant scellé, sauce tomate émulsionnée à l'huile d'olive. 11,50 \$

12 ans et moins : sorbetto gratuit à l'achat des penne sans allergènes.

Les Aliments Ange-Gardien préparent leurs produits dans une usine spécialisée où on ne retrouve aucun des allergènes indiqués ci-haut. Pacini met également tout en œuvre afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée. Cependant, malgré toutes ces précautions, le risque zéro n'existe pas. Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits.

Végétarien

Ange
Gardien



UN PLAT POUR L'AMOUR DES GENS PACINI

Ce programme concrétise notre volonté d'accorder
la priorité absolue à l'être humain.
1 \$ par lasagne *bolognese* est versé à
l'organisme communautaire local appuyé
par le restaurateur.

Grâce à vous, nous avons amassé près de 150 000 \$
depuis la mise en place du programme, pour
28 organismes à travers le pays.



Pacini prend soin de vous

Plus de fibres, moins de sel

Pacini est fière d'être la première chaîne de restaurants à s'être engagée dans le Programme Melior, qui vise l'amélioration globale de l'offre alimentaire au Québec.



Plats sans allergènes

Produits et emballés à l'usine des Aliments Ange-Gardien, afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée, nos plats sans noix, arachides, œufs, lait, moutarde, sésame, poisson, ni fruits de mer sont présentés dans des contenants individuels scellés pour encore plus de sécurité. Contient du gluten

Menu sans gluten

Une variété de plus de 15 plats principaux.



Gras trans

La première chaîne de restaurants au Canada à avoir éliminé tous les gras trans artificiels de ses menus.

Ingrédients de qualité

Nous nous soucions de la qualité et de l'origine de nos aliments. L'authenticité, la richesse des saveurs, les choix plus sains et plus respectueux de l'environnement guident nos achats.



Tous nos restaurants sont maintenant dotés d'auto-injecteurs EpiPen^{MD}, qui pourraient sauver une vie dans le cas d'une réaction allergique grave.

Eau filtrée

Tous nos restaurants vous offrent une eau plate ou gazéifiée filtrée, et servie gratuitement dans des bouteilles réutilisables.



Options végétariennes

Un choix de plus de 20 entrées et plats végétariens.



Crédit photo : Vanessa Renoud

Geneviève Nadeau
nutritionniste, directrice
alimentation, Pacini

Chez Pacini, nous n'avons pas la prétention d'être un restaurant santé. Nous assumons notre gourmandise et notre désir de vous faire découvrir des saveurs et des textures enivrantes. Nous aimons la bonne bouffe italienne, et nous désirons vous transmettre notre amour de la nourriture. Mais nous avons tout de même vos artères et votre taux de sucre sanguin à cœur !

Que vous soyez diabétique, hypertendu, allergique aux noix, ou sensible au gluten, nous sommes dédiés à continuellement améliorer notre offre pour répondre à vos besoins. Car tout le monde a le droit de prendre congé des chaudrons pour voyager en Italie à travers un repas gourmand au restaurant !

Chez Pacini, l'amour fait des petits.

Chaque année, de nouveaux restaurants Pacini voient le jour, en créant au passage plus de 75 emplois par restaurant, en stimulant l'économie des villes dans lesquelles ils s'implantent, et en s'engageant généreusement à venir en aide aux communautés locales. C'est pourquoi nous sommes toujours à la recherche de candidats qui aimeraient se joindre à la famille. Si l'opportunité de devenir franchisé Pacini vous intéresse, contactez Lafleche Francoeur au 450 444-4749.

