

Le Brunch Festif de Kapara : Le dimanche sé reinvente

Dès le 2 février 2025, Kapara lance son tout nouveau rendez-vous, le brunch méditerranéen. A la fois festif et généreux, ce brunch dominical est bien plus qu'un simple repas : c'est l'occasion parfaite pour se réunir autour d'une table en famille ou entre amis.

Chez Kapara, le brunch est un véritable show culinaire : une sélection d'entrées gourmandes est directement servie à table, créant une ambiance festive et interactive. Pour le plat principal, chaque convive choisit parmi quatre options savoureuses, tandis que les amateurs de douceurs se régalent autour d'un buffet généreux de fromages et desserts, soigneusement présenté pour éveiller tous les sens. Et parce que la convivialité est au cœur de Kapara, des boissons chaudes et jus frais à volonté sont servis pour accompagner ce festin.

Le brunch de Kapara offre une expérience culinaire généreuse et variée, conçue pour ravir tous les appétits et sublimer le partage.





Enfin, le buffet généreux de desserts et fromages. Des cakes moelleux, des cookies gourmands, une mousse au chocolat onctueuse, du muesli, des fruits frais et bien d'autres douceurs viennent couronner cette expérience conviviale et festive. Le tout est accompagné de jus frais (orange et pamplemousse) et boissons chaudes à volonté, pour un brunch aussi réconfortant qu'énergisant.

Après un samedi soir endiablé ou pour se réveiller en musique et bonne humeur, le brunch de Kapara vous offre une expérience culinaire pertinente. C'est l'endroit parfait pour partager un moment chaleureux en plein cœur du Paris des créateurs.

Informations pratiques

Horaires

Service unique de 12h00 à 15h00. Réservations recommandées, mais les walk-ins sont les bienvenus.

Tarifs

72€ par adulte, 35€ pour les enfants de moins de 12 ans, gratuit pour les gloutons de moins de 5 ans.

Adresse

9 rue d'Alger, Paris 1er.

Reservations

+33 (0)7 67 40 56 29 | kaparaparis.com





Kapara le retour du Joyeux Bordel à Paris

Après avoir enflammé la capitale sous le nom de Balagan, le quatuor revient avec une version 2.0 de leur adresse mythique, rebaptisée Kapara, qui signifie « chérie » en hébreu. Situé au cœur de Paris, au 9 rue d'Alger. Dans un décor signé du studio parisien Rodaa, Kapara reprend l'esprit festif et débridé de son prédécesseur : playlist endiablée, service chaleureux, et une carte levantine réinventée sous la houlette de la cheffe Zohar Sasson. Les influences moyen-orientales s'entrelacent avec des touches d'Europe Centrale pour donner vie à des plats aussi créatifs qu'épicés, comme la polenta Machneyuda aux champignons, asperges, parmesan et huile de truffe, ou encore le mesachen aux keftas de poulet.

Le bar à cocktails, dirigé par Lucie, prolonge l'expérience avec des créations audacieuses, parfaites pour un apéritif ou pour lancer une soirée. Kapara se savoure autant qu'il se vit, avec son Kaparashow légendaire : un dessert-spectacle qui électrise la salle, entre musique, casseroles tintantes et invités grimant sur les banquettes. Depuis leur première aventure parisienne, le chef étoilé Assaf Granit et ses partenaires Uri Navon, Dan Yosha et Tomer Lanzman ont perfectionné leur art de recevoir, transformant chaque dîner en véritable fête.

Leur secret ? Une cuisine ouverte qui swingue au rythme des « Yes, chef » et une atmosphère où l'élégance parisienne rencontre la générosité de Jérusalem. Pour ceux qui veulent vibrer au diapason de la capitale, Kapara est bien plus qu'un restaurant : c'est une invitation à danser, partager et célébrer, à midi comme à minuit. Bienvenue chez Kapara, où Paris se réveille, et ne dort jamais.

Kapara
9, rue d'Alger

<https://kaparaparis.com/>

Kapara Cheffe : Zohar Sasson

Melchior | Agence de Communication

