



MAISON BREGUET

**Le brunch parisien de Maison Bréguet :
Le goût du vrai, chaque dimanche**

Derrière la verrière lumineuse ou sur la terrasse arborée, le brunch de Maison Bréguet, boutique-hôtel cinq étoiles discrètement niché entre Bastille et République, est bien plus qu'une échappée gourmande : c'est une parenthèse lumineuse, où le goût retrouve toute sa justesse. Un dimanche où l'on prend le temps. De s'asseoir, de respirer, de savourer. Et surtout, de goûter à une cuisine sincère, enracinée dans un esprit : celui du « chez soi », du produit juste, du plaisir partagé.

Ici, familles parisiennes, tribus d'amis, esthètes urbains, jeunes parents, habitués du quartier et voyageurs du monde entier se croisent dans une ambiance élégante et conviviale. Le décor, baigné de lumière, offre un écrin de calme et de douceur en plein cœur de l'Est parisien.



Chaque semaine, le chef Adrien Milliand compose un buffet élégant et généreux, en étroite collaboration avec des producteurs choisis pour leur exigence et leur passion.

«Le brunch de Maison Bréguet est un moment hors du temps, dans un cadre atypique parisien. Nous essayons à travers ce brunch de faire découvrir mon univers culinaire : une cuisine responsable, composée de produits frais et respectant la saisonnalité. » *Adrien Milliand, chef Exécutif de Maison Bréguet.*

Les volailles proviennent de La Poularde Saint Martory, maison familiale née en Haute-Garonne, qui sélectionne avec rigueur des élevages respectueux, où la qualité de la viande est un art transmis de génération en génération.

Les poissons sont livrés ultra-frais par Leca Marée, implantée au cœur du MIN de Rungis, et réputée pour son engagement auprès de pêcheurs artisans et pour son propre laboratoire de filetage, garantissant fraîcheur, traçabilité et excellence.

Les fruits et légumes sont sélectionnés chez Colom, acteur incontournable du goût, en lien direct avec les producteurs franciliens et les grandes maisons de la gastronomie française. Une exigence du terroir, au service d'une cuisine de saison, vivante et inspirée.

Rien ici n'est figé. Le buffet évolue au gré des arrivages et de l'inspiration du chef. Chaque plat chaud est cuisiné à la minute, avec la même attention portée à l'instant et à la matière. Une cuisine généreuse, sans artifice, mais pleine de caractère.

Bruncher chez Maison Bréguet, c'est embrasser une philosophie : celle du temps retrouvé, des circuits courts, du vrai. C'est repartir avec le sentiment d'avoir vécu plus qu'un repas : une expérience.

Un dimanche à savourer

Le brunch est proposé à 59 € par personne, incluant boissons chaudes et jus de fruits frais.

Pour les enfants, le tarif est de 32 €.

Et pour ceux qui souhaitent prolonger le plaisir, une formule à 69 € avec coupe de champagne est proposée.

