



À Nice, le Grand Café des Fleurs dévoile un brunch de palace, à prix accessible

C'est une véritable institution niçoise qui fait sa révolution gourmande. Face au célèbre marché aux fleurs, **Le Grand Café des Fleurs** dévoile sa nouvelle signature dominicale : un brunch d'exception où l'abondance du buffet rencontre la haute précision de la gastronomie. Plus qu'un repas, c'est une invitation à célébrer l'art de vivre azuréen dans ce qu'il a de plus généreux.





L'excellence à volonté, à moins de 40€ : la griffe d'un Chef

Bien loin des buffets standardisés, ici, la "formule à volonté" prend ses lettres de noblesse grâce au savoir-faire du **Chef Imer Isejni**. Ancien de la prestigieuse maison **Alain Ducasse au Louis XV**, le Chef ne transige pas avec la qualité. Il apporte au Grand Café des Fleurs la rigueur des palaces, transformant chaque plat, chaud ou froid, en une démonstration de goût. La promesse est claire : des produits du marché, une fraîcheur absolue, une cuisine 100% maison à un prix accessible.

Le sacre du sucré : un buffet spectaculaire

La pièce maîtresse de ce festin dominical est sans conteste l'immense buffet des desserts, véritable hymne à la gourmandise. Conçu comme un tableau vivant, il propose une réelle expérience visuelle et gustative :

- **L'atelier boulangerie :** brioches XXL dorées à souhait, cinnamon rolls tièdes et viennoiseries pur beurre;
- **Les classiques sublimés :** flans crémeux, madeleines régressives et cookies mi-cuits à la texture parfaite;
- **Le show chocolat :** une spectaculaire fontaine de chocolat et la fameuse "raclette au chocolat", accompagnées de toppings pour des créations sur-mesure;
- **Le service au chariot :** la mousse au chocolat servie à la cuillère, comme dans les grandes brasseries d'antan.

Une parenthèse hors du temps Cours Saleya

S'attabler au Grand Café des Fleurs, c'est renouer avec l'esprit des grandes brasseries littéraires et festives. Entre les murs de cette adresse emblématique ou sur sa terrasse ensoleillée, le brunch devient un rituel convivial qui s'étire de 11h à 15h. Que l'on vienne pour le *show-cooking* salé ou pour la douceur des pâtisseries, on y reste pour l'atmosphère unique, à la fois élégante et chaleureuse, au cœur battant de Nice.

« *Nous voulions prouver qu'il est possible de proposer un brunch de très haute volée, digne des grands hôtels, tout en restant accessible et convivial. Ici, tout est fait sur place, le matin même. C'est notre engagement envers nos clients* » explique **Jean Valfort - CEO du Groupe Panorama**

Informations pratiques

- **Adresse :** 13 Cours Saleya, 06300 Nice
- **Horaire du brunch :** chaque dimanche, de 11h à 15h
- **Tarif :** formule à volonté à 39 € par personne