

PIERRE HERMÉ PROPOSE SON BRUNCH À BEAUPASSAGE

Une invitation à la gourmandise au cœur du 7^{ème} arrondissement de Paris à partager à deux, en famille ou entre amis, chaque dimanche dès le 23 février 2025.



La Maison Pierre Hermé Paris est heureuse d'annoncer le lancement de son brunch au Café Pierre Hermé Paris de Beaupassage, au cœur du 7^{ème} arrondissement de la capitale. Chaque dimanche, ce nouveau rendez-vous convie les amateurs de brunch à découvrir un univers de goûts et de sensations uniques, où l'audace et la gourmandise se mêlent au savoir-faire unique de Pierre Hermé.

TOUS LES DIMANCHES

À partir du 23 février 2025

Deux services proposés à 11h30 et 14h

65 € par personne, 25 € pour les enfants

Plus d'informations sur pierreherme.com

Réservation indispensable sur [The Fork](https://www.thefork.com) ou directement auprès du

Café Pierre Hermé Paris de Beaupassage

au 01 82 73 27 21

53-57 rue de Grenelle, Paris 7



La carte associe des propositions classiques du brunch réinterprétées à des créations signatures de la Maison. Les traditionnels œufs brouillés et pancakes au sirop d'érable côtoient le Pain perdu aux saveurs de pain d'épices accompagné d'un magret de canard fumé maison et d'une poire confite, la Gaufre Salée au saumon fumé et crémeux acidulé parsemée de grenade ou encore le Toast Avocat et jaune d'œuf confit, souligné d'une vinaigrette pistache. En apothéose, un assortiment de macarons ou une pâtisserie Fetish : Ispahan, Tarte Infiniment Vanille ou 2000 Feuilles comblera les fidèles de la Maison.

En salé comme en sucré, Pierre Hermé allie saveurs et textures inédites, avec l'audace qui le caractérise. Chacune de ses propositions éveille la gourmandise, en mettant en valeur des ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur qualité, leur saveur et leur saisonnalité. Ces créations s'accompagnent de viennoiseries généreuses, de fruits frais et d'une sélection de boissons, dont une variété de thés choisis et de cafés de spécialité préparés avec un savoir-faire inédit par notre barista.



Havre de paix et de verdure aux confins de l'art contemporain et de la gastronomie, Beaupassage est une parenthèse hors du temps, loin du tumulte parisien. Au sein de ce cadre d'exception, découvrez le Brunch interprété par Pierre Hermé, où chaque détail a été pensé pour vous offrir une expérience unique à partager. Une invitation à explorer différemment l'univers de la Maison Pierre Hermé Paris.

LE BRUNCH

La carte du Brunch Pierre Hermé Paris évolue au gré des saisons

SUR VOTRE TABLE, VIENNOISERIES, FICELLE DE PAIN ET BEURRE DE LA VIETTE

Croissant Ispahan ou Pain au chocolat et Pistache
Un choix de confitures, miel de fleurs ou pâte à tartiner Infiniment Praliné Noisette

UNE BOISSON CHAUDE ET UN JUS AU CHOIX

Parmi la sélection de Cafés, Thés, Lattes, Chocolats à Boire
Un Jus Frais ou un Jus Detox

PANCAKES OU GRANOLA

Les pancakes sont accompagnés de sirop d'érable
Granola Classique ou Infiniment Chocolat, servi selon votre préférence
avec du Lait Végétal (Avoine, Amande) ou du Lait Entier

LE PLAT SALÉ

LES ŒUFS

Œufs Bénédicte nature ou saumon
Œufs à la coque et mouillettes
Œufs au plat nature ou bacon
Œufs brouillés nature ou bacon
Omelette nature ou blanche servie selon votre goût avec deux ingrédients : comté 24 mois, jambon de Paris, tomates, bacon, herbes fraîches, champignons de Paris

LES PLATS SALÉS

Croque-Monsieur Pierre Hermé
Gaufre salée, saumon fumé, crémeux acidulé, grenade
Toast Avocat, jaune d'œuf confit, vinaigrette pistache
Pain Perdu salé du moment
Burger Bœuf façon Pierre Hermé, chips maison
Plat végétarien du moment

LE DESSERT

Une pâtisserie individuelle parmi nos Signatures :
Ispahan | 2000 Feuilles | Tarte Infiniment Vanille | Carrément Chocolat | Plaisir Sucré
ou une assiette de fruits frais de saison ou trois Macarons au choix

1 coupe de Champagne Billecart-Salmon Rosé | Cocktail Satine |
Cocktail Ispahan (en supplément). 16€

PIERRE HERMÉ

PARIS



MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé est l'héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon, en Asie et au Moyen-Orient, celui que Vogue a surnommé "Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec le « plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies.

Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998, suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au cœur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement désignées et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe.

Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016 le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Desserts. La Maison Pierre Hermé Paris est également partenaire des groupes Ritz Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection... etc. Elle compte plus de 100 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 1000 collaborateurs.

www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS



DÉCOUVREZ PIERRE HERMÉ PARIS

 @pierrehermeofficial

 Pierre.Herme.Paris

 @PierreHerme_FR

 @Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ
PARIS