



EVOK

hôtelscollection

SAINT VALENTIN

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2019

En réponse aux différentes envies
et aux différents univers des hôtes,
Evok Hôtels Collection propose
cette année plusieurs façons
de célébrer l'amour :

Classique, « à la française »,
avec un diner gastronomique
au Restaurant du Palais Royal
ou une parenthèse de sérénité
à deux au Spa La Colline
suivi par une nuit au Nolinski...

Dans un style plus décontracté
mais tout aussi étudié et parisien,
une nuit dans une chambre
vue tour Eiffel au Brach
pour pouvoir ensuite profiter
des piscines du Club de Sport...



POUR PLUS D'INFORMATIONS
ET RÉSERVATIONS

110 Galerie de Valois, 75001 Paris
contact@restaurantdupalaisroyal.com
Tél. 01 40 20 00 27



POUR PLUS D'INFORMATIONS
ET RÉSERVATIONS

1-7 rue Jean Richepin, 75016 Paris
contact@brachparis.com
Tél. 01 44 30 10 00



NOLINSKI
PARIS

POUR PLUS D'INFORMATIONS
ET RÉSERVATIONS

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris
contact@brasseriejane.com
ou contact@nolinski.com
Tél. 01 42 86 10 10



MENU BRASSERIE RÉJANE

Amuse Bouche

-
Langoustines pochées, bouillon épicé fenouil et coco
ou
Tataki de veau de lait, sabayon de la mer et caviar Daurenki

-
Saint-Jacques snackées, risotto crémeux au safran,
sauce Bercy

ou
Filet de boeuf Black Angus, gratin de topinambour,
sauce périgourdine

-
Dessert créé par Yann Brys,
Pâtissier meilleur Ouvrier de France

Menu de la Saint Valentin de la Brasserie Réjane
90 Euros par personne

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris

Réservations par téléphone 01 42 86 10 10
ou par email contact@brassiererejane.com



MENU RESTAURANT DU PALAIS ROYAL

Surprise dorée

-
Mille-feuille de primeurs au foie gras de canard,
émulsion aigre-douce

-
Saint Jacques au « Côtes du Jura »,
topinambour et poire à la truffe noire

-
Veau de lait à la saltimbocca, sauce Périgueux


-
Fraicheur d'agrumes au champagne rosé

-
"Cœur Blanc"

Menu de la Saint Valentin du Restaurant du Palais Royal
185 Euros par personne

110 galerie de Valois, 75001 Paris
Réservations et pré paiement obligatoire

Par téléphone 01 40 20 00 27
ou par email contact@restaurantdupalaisroyal.com



Yann Brys, Directeur de la création sucrée propose à cette occasion un nouveau dessert pour le Nolinski et le Brach, à déguster sur place ou à emporter du 14 au 21 février

NOLINSKI

La gourmandise et le côté chic du Saint-Honoré revisité en version 'croque amour'. Un dessert à partager en forme de cœur et choux au caramel rouge pomme d'amour, une crème légère vanillée et une compotée de framboise au poivre de timut.

Nolinski & Brasserie Réjane : 16 Avenue de l'Opéra, 75001 Paris



BRACH

C'est un duo de desserts pour un moment de complicité, un petit gâteau cœur accompagné de 4 sucettes pâtisseries, aux parfums chocolat, gingembre, thé et fruits rouges, le tout à partager.

Brach : 1-7 rue Jean Richepin, 75116 Paris

À PROPOS DE EVOK HÔTELS COLLECTION

EVOK, créateur de styles de vie, est né en 2014 de la volonté de ses 3 co-fondateurs. Propriété de Pierre Bastid, imaginé & développé par Romain Yzerman et Emmanuel Sauvage qui en assure la direction générale.

Luxe classique « à la française » au Nolinski, au Restaurant du Palais Royal, exclusif au Hameau de la Volière et à la Cour des Vosges, décontracté au Brach et décalé au Sinner.

En réponse aux différentes envies, aux différents univers des hôtes : Un style de vie pour un style de luxe. Un fil conducteur qui définit chaque lieu du groupe. Une collection qui se développe par-delà les frontières. Des projets différents qui enrichissent.

Plonger au cœur de l'atmosphère d'une ville, d'un quartier. En ressentir chaque vibration. Découvrir ses traditions et son style. C'est l'esprit Evok. Repartir de zéro pour créer une nouvelle émotion. Trouver un lieu ad hoc, le faire renaître et lui offrir une seconde vie par un designer tel que : Starck, Auer, Deniot, Tollemer, Lecoadic & Scotto...

À chaque lieu, son ambition, son univers, son cadre de vie inspiré de l'endroit où il s'installe.

CONTACTS PRESSE – BMRP

BÉATRICE KORB KAPLAN CLAIRE GATHY
b.korb@bmrp.fr cgathy@bmrp.fr

Tél. : 01 43 06 10 20