



EVOK
RETOUR
DES BRUNCHS
BRUNCHES
ARE BACK ON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE JUILLET 2020
PRESS RELEASE JULY 2020

BRACH LE BRUNCH
DÈS LE 30 AOÛT
SINNER LE BRUNCH
DÈS LE 06 SEPTEMBRE

Autour de cartes colorées et teintées de voyages, Adam Bentalha Chef Exécutif du Brach et du Sinner, imagine des comptoirs aux saveurs variées, toujours accompagnées des grands classiques du brunch : viennoiseries, œufs du chef et selon la saison, jus de fruits frais et desserts.

BRACH BRUNCH
FROM AUGUST 30TH
SINNER BRUNCH
FROM SEPTEMBER 6TH

Through a colorful and exotic menu, Adam Bentalha, Executive Chef at Brach and Sinner, has created counters for several tastes, but always, accompanied by the classic parts of a brunch: pastries, eggs, the chef's and seasonal specialties, fresh fruit juice and desserts.

BRACH

UN STYLE DE VIE À PARIS

LE BRUNCH DU DIMANCHE REVIENT LE 30 AOÛT

La cuisine d'Adam Bentalha, résolument saine et volontairement basée sur un équilibre des saveurs, s'articule autour des produits de ces terroirs baignés de soleil, d'épices et de parfums d'ailleurs, de partage et de saveurs.

La carte se décline en version brunch, avec un renouvellement régulier en fonction des produits de saison.

On retrouve le houmous au citron caviar, l'épaule d'agneau au Zaatar, la tresse de mozzarella de bufflonne, les foccacias sans gluten aux olives de Kalamata ou aux herbes de Provence, des assortiments de légumes croquants et colorés, une sélection d'huiles d'olive du bassin méditerranéen ainsi que des fromages affinés, sous forme de buffet.

Toutes ces saveurs s'accompagnent des grands classiques du brunch : viennoiseries, œufs du chef et selon la saison, jus de fruits frais et desserts.

Les enfants sont accueillis à L'Atelier, espace privé dédié au 1er étage et seront accompagnés par un animateur. Un menu sur-mesure et des animations les attendent.

TOUS LES DIMANCHES,
À PARTIR DU 30 AOÛT.
De 12h à 15h (dernière réservation)

Prix : 90 € par adulte - 45 € par enfant
Eaux minérales, jus classiques
et boissons chaudes incluses.
Supplément pour les jus detox.

Réservation : 01 44 30 10 00





THE SUNDAY
BRUNCH IS BACK
ON AUGUST 30th

The cuisine of Adam Bentalha, decidedly healthy and voluntarily based on a balance of tastes, uses products from terroirs bathed in sunlight, spices and the aroma of elsewhere, sharing and flavour.

Brunch makes up the format of the menu, and is regularly updated in accordance with the season's dishes.

Guests can enjoy hummus with finger lime, shoulder of lamb with za'atar spices, buffalo mozzarella plait, gluten-free focaccia, crunchy and colourful vegetables, a selection of olive oils from the Mediterranean basin, and mature cheeses; all from our buffet.

All the tastes are accompanied by the classic parts of a brunch: pastries, eggs, the chef's and seasonal specialities, fresh fruit juice and desserts.

Children are welcome in the Workshop, a private area just for them on the first floor. They are accompanied by a monitor and can enjoy a tailor-made menu and activities.

EVERY SUNDAY
FROM AUGUST 30th.
From 12 pm to 3 pm (*last booking*)

Price: € 90 (children € 45)
Mineral water, regular juices
and hot drinks included.
Supplement for detox juices.

Reservation: 01 44 30 10 00



ÉPAULE
D'AGNEAU
AU ZAZARON

CÔTE DE
BŒUF MATURE
JUS DE VIANDE

GNOCCHI

Small green sign with illegible text.

EVOK COORDINATION PRESSE
EVOK PRESS COORDINATION

LOUISE SARFATI
lsarfati@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE
PRESS CONTACT

FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

UNITED KINGDOM

ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MIDDLE EAST

DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIA

MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru



EVOK

17 avenue de l'Opéra, Paris 1^{er}
T. +33 (0)1 58 12 03 03
contact@evokhotels.com
evokhotels.com