



NOLINSKI

LE RESTAURANT

LANCE SES
SUNDAY ROASTS
À EMPORTER
& EN LIVRAISON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, JANVIER 2021



SUNDAY ROAST IS THE NEW BRUNCH AT HOME

Tous les dimanches le Sunday Roast de Nolinski le Restaurant est disponible en formule à emporter ou en livraison et se savoure à la maison.

Repas traditionnel anglais, le Sunday Roast c'est avant tout un moment convivial en famille. À cette occasion, chaque dimanche, le Chef étoilé Philip Chronopoulos décline un menu complet avec une entrée, un plat et un dessert. Réconfortants et gourmands, ces plats sont servis en généreuses portions pour 4 personnes.

180 € POUR 4 PERSONNES



MENUS

DIMANCHE

17 JANVIER

ENTRÉE

**TABOULÉ LIBANAIS,
PAIN PITA, YAOURT**

PLAT

MOUSSAKA, SALADE CROQUANTE

DESSERT

**SALADE DE FRUITS FRAIS,
PERLES À LA NOIX DE COCO**

DIMANCHE

24 JANVIER

ENTRÉE

**SALADE D'ARTICHAUTS
PETITS CHAUSSONS AU FROMAGE**

PLAT

**BLANQUETTE DE VEAU,
PURÉE DE CAROTTES**

DESSERT

TARTE AU CHOCOLAT

MENUS

DIMANCHE

31 JANVIER

ENTRÉE

**POTIMARRON RÔTI, SALADE VERTE À LA MOUTARDE
VELOUTÉ DE CAROTTES**

PLAT

**RÔTI DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE NOIR
ET POMMES DARPHIN**

DESSERT

TARTE AU CITRON

MENUS

DIMANCHE

7 FÉVRIER

ENTRÉE

**POIREAUX VINAIGRETTE
FOCACCIA**

PLAT

**OSSO BUCCO,
ORRECHIETTE AU BASILIC**

DESSERT

CRÊPES SUZETTE

DIMANCHE

14 FÉVRIER

ENTRÉE

SALADE DE CHOU ROUGE

PLAT

**CANARD DE CHALLANS RÔTI,
BETTERAVES CONFITES, POLENTA AU PARMESAN**

DESSERT

TARTE TATIN

MENUS

DIMANCHE

21 FÉVRIER

ENTRÉE

**SALADE DE POMMES DE TERRE
AU THON ET BASILIC**

PLAT

**ESCALOPES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS,
RIZ PILAF À LA TRUFFE NOIRE**

DESSERT

MONT BLANC

DIMANCHE

28 FÉVRIER

ENTRÉE

**SALADE DE POULPE AUX POIS CHICHES,
VELOUTÉ D'AUBERGINE**

PLAT

**TURBOT RÔTI ENTIER,
POMMES DE TERRE AU CITRON ET À L'OLIVE NOIRE**

DESSERT

TARTE AUX POMMES

MENUS

DIMANCHE

7 MARS

ENTRÉE

**TARTE AUX OIGNONS
SALADE VERTE À LA MOUTARDE**

PLAT

RÔTI DE VEAU AUX MORILLES, POMME PURÉE

DESSERT

**RIZ AU LAIT, CAMEL ET GRANOLA
AUX FRUITS SECS**

DIMANCHE

14 MARS

ENTRÉE

**CRÈME D'ARTICHAUT, GNOCCHIS À LA RICOTTA
FOCACCIA À L'ORIGAN**

PLAT

**ÉPAULE D'AGNEAU RÔTI,
CAROTTES AU CUMIN**

DESSERT

TIRAMISU

MENUS

DIMANCHE

21 MARS

ENTRÉE

SALADE D'ASPERGES VERTES

PLAT

**BROCHETTES DE VOLAILLE MARINÉES AU THYM,
POMMES DE TERRE RÔTIES AU CITRON
PAIN PITA, TZATZIKI**

DESSERT

PARIS BREST

DIMANCHE

28 MARS

ENTRÉE

**BAGNA CAUDA PIÉMONTAISE
FOUGASSE À LA POMME DE TERRE**

PLAT

**SOLE MEUNIÈRE, ASPERGES
BLANCHES RÔTIES**

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

MENUS

DIMANCHE

4 AVRIL

ENTRÉE

TABOULÉ LIBANAIS, FETA GRILLÉE À LA TOMATE
ET AUX AROMATES

PLAT

SELLE D'AGNEAU, LÉGUMES AU BASILIC

DESSERT

ANANAS RÔTI,
GLACE À LA VANILLE

DIMANCHE

11 AVRIL

ENTRÉE

PISSALADIÈRE
SALADE DE BROCOLIS

PLAT

POLPETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE,
POMMES DE TERRE SAUTÉES

DESSERT

TARTE TROPÉZIENNE

MENUS

DIMANCHE

18 AVRIL

ENTRÉE

SALADE D'ARTICHAUTS ET MOZZARELLA
FOCACCIA À L'ORIGAN

PLAT

CANNELLONIS À LA BOLOGNAISE,
GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN

DESSERT

CHOUQUETTES À LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

DIMANCHE

25 AVRIL

ENTRÉE

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA SARRIETTE
CHAUSSENS AU FROMAGE

PLAT

ESCALOPES À LA MILANAISE,
GNOCCHIS À LA SAUCE TOMATE

DESSERT

TARTE AUX FRAISES

À RETIRER AU NOLINSKI
LE DIMANCHE DE 10H À 12H
OU EN LIVRAISON
COMMANDE À PASSER AVANT
LE JEUDI SOIR 19H.
180€ - 4 PERSONNES MINIMUM.

Infos et résas par téléphone : 01 42 86 10 10 ou par mail contact@nolinskiparis.com

Pré-Paiement Lydia.

Platerie en sus ou prêtée sur caution. Prix livraison en sus.

À PROPOS DU NOLINSKI

Le cœur de Paris a ses mystères... que la confidentialité réserve aux initiés.

À quelques pavés de la Comédie Française, de la rue Saint-Honoré et des jardins du Palais Royal, entre Histoire et élégance haussmannienne, vibre un lieu d'art et de vie à la française : le Nolinski.

Premier hôtel Evok, il incarne l'art de vivre à la française, l'élégance d'un luxe discret, le charme d'une adresse que l'on donne aux amis. Premier hôtel d'une collection d'établissements singuliers, Nolinski mêle raffinement et audace, luxe classique et grain de folie.

La décoration est confiée à Jean-Louis Deniot. L'architecte d'intérieur a revisité déco et décors classiques français sur les six étages du Nolinski. Moulures, boiseries, mobilier chiné, sculptures, céramiques, douceur des éclairages, portes vêtues de miroirs, rideaux feutrés, tapis épais, déclinaison de tonalités colorées en accord avec un camaïeu de gris : chaque parti pris, chaque détail, chaque objet donne des allures d'appartement haussmannien aux 45 chambres, dont 9 suites. À cela s'ajoute la réception minimaliste en marbre de Carrare vert, qui abrite une sculpture de bronze, et les nuages peints à la main du grand escalier, comme pour symboliser une surprenante... montée au ciel.

Ici, entre Restaurant et Bar à cocktails du Grand Salon feutré, chambres lumineuses et spa minéral : chaque espace est un voyage des sens, évocateur d'émotions. Ambiance tamisée au parfum d'épices et de musc, univers musical, toucher de velours ou de tweed. Une convivialité servie avec passion. Celle d'expériences épicuriennes et de rêveries insolites, où l'art du détail cotoie intuitivement le mystère. Car spontanéité et liberté font aussi partie de l'esprit Nolinski.

EVOK COORDINATION PRESSE

LOUISE SARFATI
lsarfati@evokhotels.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE
BÉATRICE KORB KAPLAN
b.korb@bmrp.fr

ROYAUME-UNI
ELLIE TAYLOR-ROBERTS
ellie@bacchus.agency

USA
CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

MOYEN-ORIENT
DIANA IONESCU
diana@the-socialiser.com

RUSSIE
MARINA SENKEVICH
m.senkevich@labibliotheque.ru



NOLINSKI
LE RESTAURANT

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris
Tél. 33 (0)1 42 86 10 10
nolinskiparis.com @nolinskiparis