



3 brunchs délicieux

## Andia

L'adresse idéale pour un brunch en famille convivial : un décor grandiose de jungle tropicale, une cuisine qui fait honneur à l'Amérique latine avec trois buffets différents placés à différents endroits du restaurant : un buffet d'entrées à volonté, un buffet de pains, jus frais et viennoiseries et un buffet de desserts copieux et délicieux. Vous n'aurez qu'à choisir à la carte un plat de votre choix porté à votre table. Et, pour les enfants, des animations et des surprises sont prévues. **ANDIA**. 19 chaussée de la Muette, Paris XVI<sup>e</sup>. 0142151531.



## Hôtel Bel-Ami

Avec un buffet varié, raffiné et généreux et un personnel très attentif, le brunch du Bel-Ami est exceptionnel. Deux buffets à volonté sont à disposition. Le buffet salé propose des entrées variées avec de la charcuterie, du pâté en croûte, du saumon mariné, des tartes et des quiches, des samoussas, des brochettes de viande, des fruits de mer, des salades, des fromages variés, des plats chauds comme des gnocchis ou du risotto... Le buffet sucré propose du riz au lait, du tiramisu, du flan pâtissier, des cannelés, des chouquettes, de la tarte aux pommes, de la mousse au chocolat, des fruits coupés, des cookies... Un plat est servi à table au choix : viande ou poisson. Les boissons sont également à volonté. **HÔTEL BEL-AMI**. 7 rue Saint-Benoît, Paris VI<sup>e</sup>. 0142615353.



David Arous

## Edmond

Composé d'un buffet sucré et d'un buffet salé à volonté et fait maison, le brunch se savoure au dernier étage de l'hôtel, en deux services (12h ou 14h), avec une vue panoramique sur tout Paris. Au-delà de l'effet wahou du panorama urbain, les assiettes se garnissent de très bons produits, comme des pancakes faits devant vous, des salades généreuses et variées, des plateaux de charcuterie, de saumon et de haddock fumés, de fromages français, de terrines... des langoustines et crevettes fraîches, des œufs brouillés, des saucisses, un plat de viande et de poisson avec garnitures (de l'excellente purée maison, par exemple). Et, pour le sucré, des verrines du chef pâtissier ainsi que des tartes, des fruits frais coupés, du cake citron ou chocolat, des cookies aux cacahuètes, des financiers à la cerise... Un brunch de haute volée ! **EDMOND au Terrass<sup>®</sup> Hôtel**. 12-14 rue Joseph-de-Maistre, Paris XVIII<sup>e</sup>. 0146067285.

Mathilde Mison

