LE BRANCHÉ





meilleurs spots pour

SIROTER DÉGUSTER DANSER SHOPPER BULLER...

M 02857 - 20H - F: 7,50 € - AL



ANGELINA

226 rue de Rivoli, 75001 Paris M° Tuileries. Tél. : 01.42.60.82.00

Depuis 1903, date de sa création, le Tout-Paris se bouscule dans ce salon de thé situé sous les arcades de la rue de Rivoli, face au jardin des Tuileries. Mêlant élégance et raffinement, le lieu est plus que propice à un délicieux goûter. Composée d'un assortiment de petits sandwichs, de mini-pâtisseries, mini-macaron, madeleine, le tout servi avec un thé, un café ou le fameux chocolat chaud Angelina, la formule

Tea Time va à l'essentiel.

- Le décor style Art déco
- Le personnel un brin pressé
- @ 20 €
- Ø LMMJVSD: 15h30-18h30

BURGUNDY

6 rue Duphot, 75001 Paris M° Concorde. Tél. : 01.42.60.34.12

C'est sous sa superbe verrière que le bar Le Baudelaire se mue en salon de thé, dans lequel on s'attarde volontiers autour d'une sélection de thés raffinés aux arômes lointains, tout en dégustant un blinis au sarrasin, saumon fumé, concombre ou une navette briochée, avocat, canard fumé, avant de céder à la tentation du Mont-Blanc orangemarrons, du cheesecake passion ou de l'irrésistible finger noisette, vanille, chocolat au lait. Nul doute que certains vont se laisser tenter par la formule avec coupe de champagne pour 10 € de plus.

- L'un des meilleurs rapports qualité/ prix de la capitale
- La configuration tables limitées à
- 4 personnes
- € 30 €
- U LMMJVSD: 15h-18h

CANARD & CHAMPAGNE

57 passage des panoramas, 75002 Paris

M° Bourse/Grands Boulevards Tél.: 09.81.83.95.69

Le dimanche, Canard & Champagne sert un brunch gourmand et original. Au menu? Mousse au chocolat façon Bocuse, salade de fruits, avocado toast (ricotta, coulis de mangue), pancakes aux fruits rouges et canard ou poulet

CAFÉ DE LA PAIX

5 place de l'Opéra, 75009 Paris M° Opéra. Tél. : 01.40.07.06.06

Véritable institution parisienne située face à l'Opéra Garnier, le Café de la Paix propose chaque dimanche un brunch d'exception préparé par le chef Laurent André. Sur le buffet, une belle sélection de fruits de mer (huîtres, tourteaux, crevettes roses, amandes de mer, homards, palourdes et langoustines) se succèdent au rythme des arrivages. Pour les carnivores, les ateliers de viande à la découpe permettent de composer son assiette sur-mesure. Côté sucré, Dominique Costa, chef pâtissier de



l'InterContinental Paris Le Grand, propose un somptueux buffet de desserts avec profiteroles faites minute, tartes, Paris-Brest... et l'incontournable mille-feuille du Café de la Paix! Le lieu, qui a vu défiler les plus grands notamment Flaubert, Maupassant, Victor Hugo, Oscar Wilde, Caruso qui y recevaient leurs amis, est aussi le paradis des plus jeunes. Outre les gaufres moelleuses, confitures à l'ancienne et pain d'épices maison, déluge de fraises Tagada et d'oursons à la guimauve font la joie des petits dans l'espace «enfants», qui leur offre en plus des ateliers inspirés de l'actualité parisienne et de l'art en général. Idéal pour se restaurer et s'amuser!

- La présence de Burt Wayne, célèbre mentaliste, pour surprendre les clients
- Ø On aimerait pouvoir bruncher en admirant l'Opéra Garnier / ⑥ 94 € incluant une coupe de champagne rosé (- de 12 ans -50%)
- @ 12h30-15h30

38_