

GOURMANDISE, GÉNÉROSITÉ, PARTAGE, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS : NICOLAS PACIELLO DÉVOILE SON BRUNCH DU DIMANCHE À CINQSENS CAFÉ !

Pantin, le 9 octobre 2023 –

CinqSens Café, le néo-bristrot du chef pâtissier Nicolas Paciello est heureux d'annoncer le lancement de son brunch dominical : une expérience culinaire raffinée qui réjouira les papilles de vos invités. Et devinez quoi ? De 11h00 à 16h00, les parents pourront eux-aussi profiter pleinement de cette parenthèse gourmande grâce à un parc de jeux et à une nounou inclus dans la prestation !

Un Brunch Exquis à Déguster sans Limite dès le 15 octobre

Tous les dimanches, CinqSens Café se transforme afin de vous servir une formule brunch unique à 39€ par personne. Au menu ? Le brunch de rêve du chef pâtissier Nicolas Paciello, sans chichi, généreux et surtout très gourmand ! On commence l'expérience avec un café de spécialité, un jus de fruits frais pressé, de belles brioches de partage servies avec les fameuses pâtes à tartiner CinqSens Paris, des fruits frais et un yaourt granola. Cela continue avec le plat salé pâtissier à choisir parmi les pancakes salés, les oeufs Bénédictine ou le croque végétarien. Pour finir, et s'attarder à table comme un dimanche après-midi.. on découvre un buffet de desserts à volonté du chef ! Le tout travaillé avec des produits de saison, sourcés autant que possible auprès de producteurs de la région. Pour les enfants, la formule brunch est disponible à 19€.

Un Brunch Festif avec Une Touche de Champagne

Pour les occasions spéciales ou simplement parce que c'est dimanche et qu'il faut en profiter, CinqSens Café propose un brunch festif à 45€ par personne, incluant une coupe de champagne. De quoi ajouter une note pétillante à votre expérience gastronomique !

Une Parenthèse Pour les Parents

Chez CinqSens, nous comprenons que les parents méritent également un moment de détente pendant leur brunch. C'est pourquoi nous avons mis en place un service de nounou professionnel et un parc de jeux inclus dans la prestation pour prendre soin de vos enfants. Profitez de votre repas en toute sérénité en sachant que vos petits seront entre de bonnes mains, divertis et surveillés par une équipe attentionnée.

Comment Réserver

Le brunch du dimanche à CinqSens promet d'être une expérience mémorable pour toute la famille. Les réservations sont fortement recommandées pour garantir votre place. Pour réserver votre table, veuillez nous contacter au 01.48.91.00.87 ou sur notre site internet www.cinqsenscafe.fr.

Une coupe Offerte pour les premières réservations

Les réservations faites pour le service du 15 octobre 2023, sont accompagnées d'une coupe de champagne Grand Cru offerte pour chacun des convives majeurs de la table. Cette offre est à usage unique et seulement pour le premier dimanche d'ouverture.

Pour réserver votre table, veuillez nous contacter au 01.48.91.00.87 ou sur notre site internet www.cinqsenscafe.fr.

À Propos de CinqSens Café

CinqSens Café est un lieu de vie chaleureux et contemporain situé au cœur de Pantin, offrant une atmosphère moderne et une expérience culinaire exceptionnelle. Notre établissement se distingue par son engagement envers l'excellence gastronomique et l'attention aux détails.

À Propos de Nicolas Paciello

Chef pâtissier, entrepreneur et auteur de livres de pâtisseries à succès, Nicolas Paciello figure parmi les plus grands chefs pâtissiers français. Il s'est formé dans les prestigieuses maisons parisiennes telles que Fauchon, l'hôtel de Crillon, la Réserve Paris ou le Prince de Galles. Aujourd'hui il possède deux boutiques et un restaurant sous la marque CinqSens à Paris dans lesquels il exprime sa créativité. Sa pâtisserie est connue pour être innovante et gourmande.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter : cinqsenscafe@cinqsensparis.com

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux : - Instagram : CinqSens Café / NicolasPaciello

Note aux rédacteurs en chef : Des photos haute résolution sont disponibles sur demande.

CINQSENS CAFÉ

18 rue Méhul 93500 PANTIN
01.48.91.00.87
www.cinqsenscafe.fr

Contact médias : De Carvalho Aurélie
aurelie.decarvalho@cinqsensparis.com