



BRUMAIRE

Un restaurant, un snack, des terrasses ensoleillées...
De jolies assiettes, des produits frais, du bon vin...
Pour une échappée verte aux portes de Paris, au cœur du Parc de Saint-Cloud

Repris depuis mai dernier, le Brumaire vient tout juste d'ouvrir ses portes. Aux manettes 3 copains, Charles déjà propriétaire du Chalet de L'Oasis également situé dans le Parc de Saint-Cloud, Romain le pro de l'événementiel et Brice le plus attentionné et expérimenté des directeurs, sont là pour vous accueillir tous les jours et toute l'année dans un lieu privilégié.

Aux portes de Paris, le Brumaire bénéficie d'une situation exceptionnelle au cœur du Parc de Saint-Cloud. Arbres et pelouses à perte de vue, terrasses plein sud, tables au charme champêtre, cuisine simple et goûteuse faite maison selon les saisons, service attentionné au charme décontracté, le restaurant Brumaire offre cette impression d'être hors de la ville et hors du temps.

Ce nouvel établissement enfoui dans la verdure est une parenthèse de calme à seulement 3 kilomètres de Paris.



UN NOM ÉVOCATEUR

Le mois de brumaire était le deuxième mois du calendrier républicain français (il correspondait à la période du 22 octobre au 20 novembre) et évoquait les brouillards et les brumes basses présents à cette époque de l'année. Ce mois a également donné son nom au coup d'Etat intervenu le 18 brumaire an VIII (9 novembre 1799) que porta le Général Bonaparte au pouvoir en France, dont les événements déterminants se sont produits au Château de Saint-Cloud.

LOVÉ AU CŒUR DU PARC DE SAINT-CLOUD

Le domaine national de Saint-Cloud, situé à seulement 3 kilomètres de Paris, est classé parmi les sites naturels protégés en 1923 puis parmi les monuments historiques le 9 novembre 1944. Avec ses 460 hectares, il est considéré comme l'un des plus beaux jardins d'Europe et a obtenu en 2005 le label « jardin remarquable ».

UN RESTAURANT OUVERT SUR LA NATURE

La salle chaleureuse du restaurant Brumaire entièrement vitrée offre une vue imprenable sur les jardins du Parc. Difficile de faire plus vert et plus reposant que cette charmante et contemporaine maison en bois. Sans oublier sa belle cheminée imposante qui permet de profiter de ce cadre exceptionnel en toute saison.

LES TERRASSES PLEIN SUD POUR UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Les deux terrasses du restaurant Brumaire sont bucoliques à souhait, pour un déjeuner, un goûter au soleil ou à l'ombre des arbres centenaires, pour un dîner en terrasse face à la fontaine de la Grande Gerbe c'est un emplacement idéal au cœur de la nature silencieuse.





UNE CUISINE HOME MADE HOME

Portée par l'ambiance rustique de sa situation géographique privilégiée, la cuisine du Brumaire se veut simple et directe. La qualité et la fraîcheur des produits de saison sont mis en avant dans les plats faits maison. Charcuterie de la Maison Mas, viandes d'origine France de la Boucherie Chassineau (Salers, Aubrac, Charolais...), fromages et beurre de Baratte de la Maison Bordier font partie des fournisseurs favoris du restaurant Brumaire. Menu enfant : 13 €
Carte : environ 40 € (entrée, plat et dessert)

LES PLATS SIGNATURES

Foie gras maison, chutney d'oignons au thym et grenadine
Camembert rôti mi sucré salé, vin blanc, balsamique et miel
L'entrecôte de la Boucherie Chassineau
Médaille d'agneau à la fleur de thym
Délice de thon au pavot noir mi-cuit à la japonaise
Mousse au chocolat black and white
Cheese-cake au zeste de citron vert

LES VINS, LES COCKTAILS ET LES SOFTS

La carte des vins propose une quinzaine de jolies références et s'enrichira au fil du temps et des rencontres. Les cocktails comme le Spritz, le Bellini ou l'Americano font également partie des invités du Brumaire.

UN SNACK EXTÉRIEUR POUR UNE PAUSE GOURMANDE OU DÉSALTÉRANTE

À toute heure de la journée, à déguster sur place sur la terrasse plein sud ou à emporter, le snack du Brumaire propose un large choix de :

- salades du moment avec légumes de saison (salade italienne, salade César, salade fraîcheur...)
- sandwiches fait minute (Terrine de campagne de la Maison Mas, poulet Label Rouge et ses crudités, Jambon au torchon Emmental...)
- cornets de frites, chips
- glaces
- boissons

Les + : c'est l'unique Snack du Parc et les transats appellent à la relaxation





UN LIEU UNIQUE PRIVATISABLE

Cet espace singulier se met également à disposition des particuliers et des entreprises. Ses atouts en font le lieu idéal pour y organiser toutes sortes d'événements : conférences, petit-déjeuner, cocktail déjeuner/dînatore, dîner assis, barbecue, anniversaire, mariage...

À partir de 4 000 € HT toute l'année et la possibilité de louer une partie ou l'ensemble de l'établissement.

L'ÉQUIPE DU BRUMAIRE

Charles Tellier : Véritable patron du parc de Saint Cloud, il devient propriétaire du Chalet de l'Oasis en 2006, établissement incontournable de l'ouest Parisien. Il apporte son savoir faire et son expertise du Parc. Son surnom "le boss".

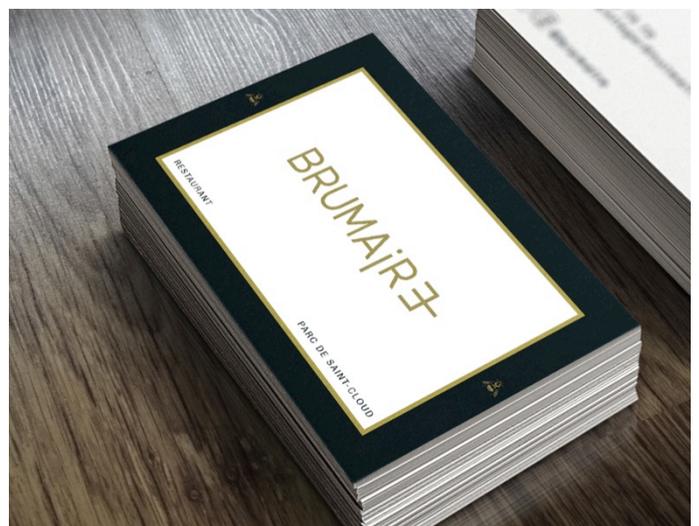
Romain Tardy Panit : Pro de l'événementiel et déjà propriétaire d'un club dans le centre de Paris, il se lance dans l'aventure de la restauration avec son copain Charles.

Brice Saint Leger : Passé par quelques maisons célèbres comme chef de projet événementiel chez Lenôtre et Fauchon, Brice décide de revenir à son cœur de métier la restauration en passant notamment par le groupe Sushi Shop et Flo. Son leitmotif, des produits frais de saison, des fournisseurs de qualité et de renom et l'attention portée aux clients : smile, bonne humeur, sens du détail, gestes attentionnés... sont ses principales qualités.

Jacques Yaba : Spécialisé dans la cuisine raffinée, diététique et gastronomique, Jacques a travaillé dans de grandes brasseries (Costes, 107 Avenue Charles de Gaulle, Avant-Scène...). Sa cuisine privilégie la mise en avant des produits de saison et de qualité. Jacques est un chef qui s'adapte aux attentes et désirs de ses clients (pouvant passer par des tonalités asiatiques, végétariennes ou encore gastronomiques...).

L'IDENTITÉ VISUELLE

Élaboré par Charles Loyer, le logo a été développé autour d'un système graphique destiné à être développé sur plusieurs supports, tout comme la typographie sans empattement et les variantes employées. Le parti-pris graphique s'inscrit dans les tendances contemporaines et permet une véritable distinction vis-à-vis de la concurrence et une forte identification auprès de la clientèle.



BRUMAI RE

RESTAURANT BRUMAIRE

Allée de la Grande Gerbe – Saint-Cloud

Tél. : 01 46 02 44 39 – 06 65 12 75 70

www.restaurantbrumaire.com

ACCÈS

En transports en commun

En métro :

Ligne 10 : Arrêt Boulogne – Pont de Saint-Cloud

Ligne 9 : Arrêt Pont de Sèvres

À environ 1 kilomètre, soit une dizaine de minute à pied.

En tramway :

Ligne T2 : Arrêt Parc de Saint-Cloud

En bus :

Bus 52, 72, 126 et 175 : Arrêt Parc de Saint-Cloud

En voiture ou en 2 roues

Depuis Paris, aller à la Porte de Saint-Cloud puis suivre la D907 (Route de la Reine) pour rejoindre le Pont de Saint-Cloud.

HORAIRES D'OUVERTURE 7j/7

• Restaurant de 12h à 15h et de 19h à 21h45 en semaine et de 12h à 16h et de 19h à 21h45 le week-end.

• Snack de 10h30 à 18h

CAPACITÉ

Le restaurant : 70 places assises / 100 en cocktail dînatoire

La terrasse du restaurant : 150 places assises / 200 en cocktail dînatoire

La terrasse du snack : 60 places assises / 100 en cocktail dînatoire

CONTACT PRESSE

Évidemment L'Agence

Chrystel More

Tél. : 06 09 80 71 53

chrystel@evidemmentagence.com

L'AGENCE
ÉVIDEMMENT
CE

Visuels libres de droit télécharges dans l'onglet

« Press Room » sur www.evidemmentagence.com

©Brumaire

