



MAISON BREGUET

Maison Bréguet, l'adresse 5 étoiles pour vos rendez-vous matinaux

Petit-déjeuner raffiné, cadre feutré et service d'exception au cœur de Paris

À deux pas de Bastille et du Marais, Maison Bréguet n'est pas seulement un boutique hôtel 5 étoiles : c'est une maison ouverte aux voyageurs comme aux Parisiens, un lieu où chaque matin devient une parenthèse privilégiée. Sous la verrière baignée de lumière ou sur la terrasse végétalisée, l'atmosphère feutrée et élégante invite à débiter la journée en toute quiétude, qu'il s'agisse d'un rendez-vous d'affaires, d'une rencontre informelle ou d'une échappée gourmande.



Deux formules, une même promesse de qualité

Formule Express – 18 €

Idéale pour un rendez-vous court mais soigné, elle comprend : une boisson chaude, un jus de fruits frais et un assortiment de viennoiseries façonnées par la boulangerie artisanale parisienne Jolie Miche.

Formule Bréguet – 32 €

Pour ceux qui souhaitent prolonger le moment, cette formule inclut, en plus des éléments de la formule Express : un plat chaud au choix (avocado toast, œufs brouillés, au plat ou omelette...) ainsi que l'accès au buffet gourmand.

Ce dernier décline un généreux assortiment de produits frais et de saison : planches de charcuteries fines, fromages AOP, saumon fumé norvégien, créations sans gluten, et bien plus encore.

Les convives peuvent également composer leur petit-déjeuner à la carte.



Des artisans passionnés pour sublimer chaque matin

Le petit-déjeuner de Maison Bréguet se nourrit d'histoires humaines et de savoir-faire d'exception :

Jolie Miche – Derrière ces viennoiseries parisiennes se cache une boulangerie artisanale qui façonne chaque croissant et pain au chocolat avec patience et générosité. Leur philosophie : allier gourmandise et authenticité, pour offrir le goût réconfortant d'un vrai matin parisien.

Ten Belles Bread – Fournisseur exclusif de notre pain, Ten Belles est né de l'envie de redonner ses lettres de noblesse à la boulangerie traditionnelle. Farines issues de moulins français, fermentation lente et maîtrise des gestes en font des pains à la fois rustiques et élégants, dont la croûte et la mie racontent tout le soin apporté aux matières premières.

Kaviari – Maison emblématique du caviar et des produits de la mer haut de gamme, Kaviari transmet l'art de la maturation et de la sélection depuis plusieurs générations. Leur saumon fumé, star de notre buffet, est travaillé avec une exigence rare, pour une saveur d'une finesse inégalée.

Ces collaborations incarnent l'esprit Maison Bréguet : défendre des circuits courts, valoriser des maisons familiales ou créatives, et proposer aux convives une expérience où chaque produit a une âme.



« Notre objectif est de faire découvrir ce magnifique lieu, très reposant le matin, aussi bien pour notre clientèle de l'hôtel que pour les Parisiens. Nous avons à cœur de proposer un petit déjeuner de qualité, avec un large choix de produits pour ravir le palais de nos convives venant du monde entier. » Adrien Milliand, chef Exécutif de Maison Bréguet.



8, RUE BRÉGUET 75011 PARIS

CONTACT PRESSE : EMILIE PRESS

EMILIE STOFFT – EMILIRSTOFFT@EMILIE-PRESS.FR

LAETITIA VIGNAU – LAETITIA@EUXDANSLAPRESSE.COM

HÔTEL : +33 (0) 1 58 30 32 31 —

RESTAURANT : +33 (0) 1 43 38 04 31

CONTACT@MAISONBREGUET.COM