

### Communiqué de presse sept 2025

## NEJA LANCE SON BRUNCH

Chaque dimanche, la pâtisserie NEJA ouvre un nouveau chapitre gourmand avec le lancement de son brunch. Fidèle à l'esprit de maison imaginé par Iris Rouche, Germain Decreton et Rayane Rebouh, le rendez-vous se veut élégant, généreux et convivial. Deux services sont proposés, 11h et 13h30, pour prendre le temps de s'attabler et profiter d'un moment suspendu, loin du rythme effréné de la semaine.

#### Un rendez-vous dans le Vieux-Lille

Le brunch NEJA, proposé à 42 euros, réunit boissons fraîches et chaudes, corbeille boulangère (pain Brice, confiture, viennoiseries du jour) et un Œuf du Dimanche au choix : à la coque avec croque jambon, ou Bénédicte au saumon et avocat. S'ajoutent un Bol du Verger (fromage frais d'Isigny, granola, fruits de saison) et une pâtisserie du jour. Pour aller plus loin : Champagne Frerejean Frères, French Bloom ou duo de lobster rolls maison.

#### NEJA, un lieu de vie

Avec ce brunch, NEJA confirme son ambition de devenir plus qu'une pâtisserie : un lieu de vie où se retrouvent habitués et nouveaux venus pour partager un moment hors du temps. Le dimanche devient rituel, inscrit dans l'ADN de la maison. Privatisations et événements sur mesure viennent compléter cette offre, ouvrant la voie à des formats festifs qui prolongent l'expérience au-delà des murs de la boutique.

#### À propos de NEJA

Ouverte en 2024 à Lille, NEJA est une maison contemporaine fondée par un trio de passionnés de gastronomie. Dès son ouverture, la maison a été saluée par *La Liste 2025* parmi les pâtisseries à suivre, confirmant la singularité de son approche : créativité, exigence et sens du détail. NEJA incarne aujourd'hui une adresse incontournable, à la croisée du goût et du raffinement, qui inscrit la pâtisserie dans le quotidien tout en lui offrant une aura d'exception.

#### <u>Informations pratiques</u>

16 Pl. Louise de Bettignies, 59800 Lille Du mardi au dimanche Réservations conseillées <u>www.neja-patisserie.com</u>

Contact presse & privatisations

contact@nejapatisserie.com margaux.rouche@gmail.com

# NEJA Pâtisserie









Photos et informations supplémentaires sur demande