

LE PETIT-DÉJEUNER DALLOYAU

Servi tous les jours jusqu'à 12h

LE PETIT DEJEUNER DALLOYAU 18,90 €

Viennoiserie

Baguette ou toast

Beurre extra-fin et petit pot de confiture DALLOYAU

Jus de fruits frais pressé (orange, pamplemousse ou citron)

Café, thé ou chocolat chaud DALLOYAU

LE BRUNCH

LE BRUNCH 101 FAUBOURG 39,00 €

Viennoiserie

Baguette ou toast

Beurre extra-fin et petit pot de confiture DALLOYAU ou miel

Yaourt de la Maison Bordier

Œufs à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette) saumon ou bacon

Croque-monsieur jambon sur l'os-comté ou volaille estragon

Pain perdu DALLOYAU (crème anglaise caramel, glace vanille)

Jus de fruits frais pressé (orange, pamplemousse)

Café, thé ou chocolat chaud DALLOYAU

Accompagné d'une coupe de Champagne DALLOYAU - supplément 10.00 €

TEA TIME BY DALLOYAU

ASSORTIMENT DE 18 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Accompagné d'une boisson chaude ou froide

Accompagné d'une coupe de Champagne DALLOYAU

pour 2 personnes 39,00 €

pour 2 personnes 55,00 €

ASSORTIMENT DE 27 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Accompagné d'une boisson chaude ou froide

pour 3 personnes 58,50 €

LES COLLATIONS SALÉES

OPÉRA DE FOIE GRAS, *gelée de mangue, mesclun* 9,50 €

OMELETTE DES QUATRE SAISONS, *chips, mesclun* 10,00 €

CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE *Jambon sur l'os-comté affiné 16 mois / Volaille estragon* 10,50 €

QUICHE DALLOYAU 10,50 €

Lorraine, Filet de Saumon d'Ecosse et épinards ou Quiche de saison

AVOCAT ET CRABE EN RELIGIEUSE, *mesclun* 16,50 €

SAUMON FUMÉ ET DEUX TOASTS CHAUDS 20,00 €

SALADE CAESAR POULET OU SAUMON FUMÉ 16,90 €

ENTRÉE DU JOUR à partir de 12,50 €

PLAT DU JOUR à partir de 25,00 €

Nos Chefs vous proposent des plats traditionnels, gourmands et intemporels

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LES GÂTEAUX DALLOYAU

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

LES DESSERTS CRÉATION *Servi de 12h00 à 15h00*

par Yann BRYs, Chef Exécutif Pâtisserie DALLOYAU et Meilleur Ouvrier de France

| | |
|---|---------|
| PERLE CITRON NOISETTE Meringue fondante, cœur de citron glacé et parfait noisette | 10,50 € |
| PALAIS LACTE, MANGUE ECLATANTE, POINTE DE YUZU Riz soufflé croustillant au Gianduja noisette, mangue, yuzu et baies de Sancho fruitées | 10,50 € |
| CAFÉ GOURMAND DALLOYAU Macaron fours, mini-moelleux, bonbon de chocolat DALLOYAU, Petit D | 9,50 € |
| CAFÉ GOURMAND FAUBOURG <i>par Nicolas Boucher, Chef Exécutif Pâtisserie DALLOYAU</i> Petit Grain de Café, Macaron, Opéra thé Matcha | 12,50 € |

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

| | |
|---|--------|
| ÉCHIQUIER | 6,60 € |
| DALLOYAU L'onctuosité d'une crème pralinée alliée au craquant de la meringue | 6,80 € |
| SWEET PARIS Le craquant d'un biscuit dacquoise aux éclats de cacahuètes et d'une mousse au chocolat au lait bahibé 46% pure origine République Dominicaine | 8,20 € |
| ONDES DE CHOC Croustillant aux noix de Pécan et au riz torréfié, mousse au chocolat noir pure origine Pérou 63%, un cœur fondant au caramel à la Vanille Bourbon de Madagascar | 8,50 € |

LES OPÉRAS DALLOYAU

En 1955, DALLOYAU bouscule la pâtisserie française avec la création d'un entremet avant-gardiste

| | |
|--|--------|
| OPÉRA 1955 Biscuit joconde au café, crème au café, ganache au chocolat noir 70% cacao - origine Venezuela | 7,40 € |
| OPÉRA ROCK L'incontournable Opéra revisité à la framboise, crème caramel et ganache chocolat noir 72% pure origine Madagascar | 7,40 € |
| OPÉRA THÉ MATCHA | 7,40 € |
| OPÉRA 2.0 L'incontournable Opéra revisité au caramel au lait, crème gianduja, ganache chocolat noisette | 7,40 € |

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LES PETITS GÂTEAUX AUX FRUITS

| | |
|---|--------|
| TENDRESSE DE FRUITS ROUGES | 6,80 € |
| Une tendre association de biscuits et de fraîcheur entre la fraise et de la framboise | |
| MARRON CASSIS | 7,50 € |
| La douceur d'une crème marron-cassis sur une pâte sablée à la crème d'amande au rhum | |
| CROQUANTE AUX AGRUMES | 7,80 € |
| L'acidulé de l'orange marié à la douceur de la gousse de vanille Bourbon de Madagascar | |
| L'EXOTIC | 9,00 € |
| L'alliance d'une mousse de fruits exotiques et d'un biscuit moelleux à la banane | |
| DÉLICE DU CHEF | 9,50 € |
| La fraîcheur des fruits rouges, la douceur d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar | |

LES TARTES INDIVIDUELLES

| | |
|--------------------------------|--------|
| TARTE POIRE-AMANDE | 6,90 € |
| TARTE AUX POMMES | 6,90 € |
| TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉ | 7,60 € |
| TARTE DE SAISON | 7,90 € |
| TARTE AU CHOCOLAT | 9,20 € |

LES GRANDS CLASSIQUES

| | |
|--|--------|
| BOUCHON RHUM-RAISINS | 6,00 € |
| <i>Agrémenté de sa crème chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar</i> | |
| ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ | 6,20 € |
| RELIGIEUSE CHOCOLAT, CAFÉ OU DE SAISON | 7,50 € |
| POLONAISE | 7,90 € |
| Brioche parfumée au vieux rhum, crème pâtissière à la vanille Bourbon de Madagascar, cubes de fruits confits macérés au vieux rhum | |
| MILLE-FEUILLE VANILLE | 8,90 € |
| PARIS-BREST, <i>vendredi, samedi et dimanche uniquement</i> | 8,90 € |
| Une roue de pâte à chou moelleuse, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine | |

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LES GOÛTERS

| | |
|---|---------|
| MACARONS FOURS | 2,20 € |
| <i>Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise, Citron, Praliné, Cognac fine Champagne, Thé Bergamote</i> | |
| MOELLEUX <i>CHOCOLAT, EXOTIQUE, CAMEL OU FRAISE PISTACHES</i> | 4,00 € |
| CAKE CITRON PAVOT, <i>à la part</i> | 3,50 € |
| CAKE AUX FRUITS CONFITS, <i>à la part</i> | 4,50 € |
| FLAN | 5,20 € |
| MACARON INDIVIDUEL | 6,10 € |
| <i>Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise</i> | |
| ASSORTIMENT DE 5 MACARONS | 10,80 € |

LES COUPES GLACÉES

| | | |
|---|--------------------|---------------------|
| DAME BLANCHE DALLOYAU | 11,60 € | |
| Deux boules vanille, chantilly, meringue, copeaux et sauce chocolat | | |
| <i>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</i> | 11,60 € | |
| Deux boules café ou chocolat, chantilly, Arlette, copeaux de chocolat et sauce | | |
| <i>COUPE OPÉRA</i> | 11,60 € | |
| Une boule café, une boule chocolat, chantilly, sauce chocolat, baby Opéra | | |
| <i>COUPE MACARONS</i> | 11,60 € | |
| Glace vanille, sorbet framboise, sauce anglaise, chantilly vanille Bourbon de Madagascar, macarons | | |
| COUPE GLACE OU SORBET DALLOYAU | | |
| <i>Café DALLOYAU, Chocolat intense, Vanille, Framboise, Citron ou Passion</i> | | |
| UNE BOULE 4,10 € | DEUX BOULES 5,70 € | TROIS BOULES 9,20 € |
| SUPPLEMENT GOURMAND : <i>Une Arlette, chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar et une sauce chocolat ou anglaise ou trois fruits rouges</i> | 3,10 € | |

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS - SÉLECTION DE CAFÉS NESPRESSO

3,10 €

RISTRETTO ORIGIN INDIA *intensité 10/12*

Café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées

ESPRESSO LEGGERO *intensité 6/12*

Café qui développe de légères notes cacaotées et céréales sur un corps équilibré

LUNGO LEGGERO *intensité 2/12*

Café très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin

ESPRESSO DECAFFEINATO *intensité 7/12*

Café qui révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées par un corps dense

LES BOISSONS GOURMANDES

CAFÉ FRAPPÉ 4,60 €

ESPRESSO MACCHIATO 4,60 €

DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DECAFEINE 5,60 €

DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO 5,70 €

LATTE MACCHIATO 6,20 €

CAPPUCCINO 6,20 €

MOKA LATTE 6,20 €

CAFÉ VIENNOIS 8,00 €

Accompagnez vos cafés d'une saveur vanille, caramel - supplément 1.00 €

LES CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD DALLOYAU 7,00 €

CHOCOLAT VIENNOIS 8,00 €

LES THÉS

THÉ DE SAISON 6,20 €

THÉ VERT MENTHE 6,20 €

THÉ MÉLANGE DALLOYAU 6,20 €

Thé noir aromatisé aux huiles essentielles de bergamote, d'orange douce et de citron

THÉ BREAKFAST 6,20 €

THÉ EARL GREY SUPERIEUR POINTES BLANCHES 6,20 €

THÉ PÊCHE DE VIGNE 6,20 €

THÉ CHINE LAPSANG SOUCHONG 6,20 €

THÉ ROOIBOS 6,20 €

THÉ DARJEELING G.F.O.P. 7,20 €

THÉ CEYLAN O.P. SUPERIEUR 7,20 €

THÉ VERT YUNNAN 7,30 €

THÉ VERT SENCHA FUKUYU BIO 8,50 €

THÉ BLANC PAÏ MU TAN 8,40 €

THÉ DE FORMOSE JADE OOLONG 9,40 €

A mi-chemin entre le thé vert et le thé noir, une saveur tonifiante évoquant les fleurs de pêcher

LES EXALTÉS

La fraîcheur des fruits, le plaisir de se désaltérer

| | |
|--|--------|
| PURS JUS DE POMME LE COQ TOQUE – 100 % BIOLOGIQUE (25 cl) | 5,00 € |
| Pomme Vanille, Pomme Fraise, Pomme Cerise griotte, Pomme Cassis, Pomme Menthe verte, Pomme Cannelle, Pomme Rose, Pomme Basilic, Pomme pulvé | |
| JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSE (18 cl) | 7,80 € |
| Orange, pamplemousse ou citron <i>Source d'énergie et de vitalité.</i> | |
| PURS JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS (25 cl) | 6,30 € |
| Nectar d'Abricot, Jus de pomme, Jus de tomate, Nectar de framboise Jus d'Ananas, Nectar de Mangue, Nectar de Fraises mara des bois | |
| SIROP-MANIA (18 cl) | 4,80 € |
| Menthe, grenadine, cassis, fraise | |
| COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 cl) | 5,80 € |
| LA BIÈRE | |
| Calsberg (25 cl) | 4,20 € |
| Heineken (33 cl) | 6,00 € |
| LES EAUX MINÉRALES PLATES | |
| Vittel (25 cl) | 3,50 € |
| Vittel (50 cl) | 5,20 € |
| Wattwiller (50 cl) | 6,70 € |
| LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES | |
| Perrier (33 cl) | 5,30 € |
| San Pellegrino (50 cl) | 5,30 € |
| Chateldon (75 cl) | 6,70 € |

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LES MACARONS

300 ans de secrets dans un macaron DALLOYAU

Deux petites coques moelleuses aux couleurs douces, une pâte d'amande Maison DALLOYAU, des textures et garnitures adaptées à chaque parfum...

Nos macarons sont fabriqués selon un savoir-faire unique, des ingrédients sélectionnés avec soin. Emblématique et irremplaçable, une recette gardée secrète depuis plus de 300 ans.

PETIT MACARON FOUR 2,20 €
Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise

Macarons de saison

ASSORTIMENT DE MACARONS 10,80 €
Cinq Macarons fours à découvrir, selon vos envies

Nous avons le plaisir de vous proposer nos coffrets de macarons à emporter :

EAT BAG DE 4 MACARONS - 9,00 €

COFFRET DE 8 MACARONS - 18,80 €

COFFRET DE 15 MACARONS - 30,50 €

COFFRET DE 24 MACARONS - 46,00 €

Nous vous invitons à passer dès maintenant votre commande au Salon de Thé
afin de vous éviter une attente en boutique.

Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place. Nous vous remercions de votre compréhension.

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation

LE SALON DE THÉ DALLOYAU

DÉCOUVREZ L'ART DE RECEVOIR BY DALLOYAU

La boutique du Faubourg vous propose un espace privatisable pour tous vos évènements professionnels : cocktails, dîner assis, déjeuner d'affaire...
Mais aussi pour célébrer les moments importants de votre vie : dîner, baptême, anniversaire...

Recevez dans un lieu historique en plein cœur du Triangle d'Or et faites vivre à vos convives un moment unique grâce aux prestations de DALLOYAU.

Audace, créativité, savoir-faire, générosité, excellence et émerveillement sont nos maîtres mots :

*« Confiez-nous vos désirs,
nous les transformerons en réalité ! »*

CONTACT

DIRECTEUR DE LA BOUTIQUE DALLOYAU
DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ

Téléphone : 01 42 99 91 29

Email : directeur.faubourg@dalloyau.fr

Présence d'allergènes dans nos produits : nous consulter

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé avril 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation