

INVENTEUR DU BON GOÛT

— Depuis 1682 —

Remarqués par Louis XIV en 1682, les Officiers de Bouche DALLOYAU vont émerveiller la Cour de Versailles jusqu'à la Révolution française. En 1802, Jean-Baptiste DALLOYAU fonde la **première Maison de Gastronomie** au 101, rue du Faubourg Saint-Honoré, à Paris.

Au fil des générations, les Chefs assurent la transmission des savoir-faire de la Maison et font partager à tous les gourmands, en France comme à l'étranger, **un art de vivre à la française**, avec des créations d'avant-garde désormais mythiques.

Institution parisienne, la Maison DALLOYAU fait partie intégrante du patrimoine vivant de la gastronomie française, avec des **produits Inimythables®** tels l'Opéra, la Religieuse de Rêve®, le Saint-Honoré, les Macarons et les Chocolats.

LE PETIT-DÉJEUNER DALLOYAU

Servi tous les jours jusqu'à 12h

LE PETIT-DÉJEUNER DALLOYAU 18,90 €

Viennoiserie
Baguette ou toast
Beurre extra-fin et petit pot de confiture DALLOYAU
Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse ou citron)
Café, thé ou chocolat chaud DALLOYAU

LE PETIT-DÉJEUNER FAUBOURG 24,90 €

Viennoiserie
Baguette ou toast
Beurre extra-fin et petit pot de confiture DALLOYAU
Laitage de la Maison Bordier
Œufs à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette)
Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse ou citron)
Café, thé ou chocolat chaud DALLOYAU

LES ŒUFS

ŒUFS à votre convenance coque et mouillettes, sur le plat ou brouillés avec toast 5,50 €

OMELETTE NATURE 6,00 €

ŒUFS SUR LE PLAT OU BROUILLÉS, ACCOMPAGNÉS DE JAMBON À L'OS 7,50 €

OMELETTE GOURMANDE : FROMAGE OU JAMBON À L'OS 8,50 €

LES TOASTS

Toasts, beurre extra-fin et petit pot de confiture DALLOYAU 4,10 €

Supplément de 3 toasts 2,00 €

LES VIENNOISERIES DALLOYAU

CROISSANT 2,20 €

PAIN AU CHOCOLAT 2,60 €

PAIN AUX RAISINS 2,90 €

LES COLLATIONS SALÉES

Servi de 8h30 à 11h30 et de 14h30 à 18h00

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 AU CHOIX 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 €

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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.

MENU BUSINESS

LE PLAT DU JOUR ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VIN

32,00 €

LES ENTRÉES ET LES SALADES

VELOUTÉ DE SAISON	9,90 €
CHEESECAKE AU CHEVRE brunoise de concombre et pomme granny Smith	10,90 €
BALLOTINE DE LANGOUSTINE Crème de citron, wasabi	18,90 €
SALADE CAESAR POULET Façon DALLOYAU, marinade aux épices et curry	16,90 €
SALADE 101 FAUBOURG Œuf poché, saumon fumé d'Écosse, poireaux, mesclun et vinaigrette d'agrumes	17,90 €

LES PLATS

LE PLAT DU JOUR	à partir de 25,00 €
<i>Nos Chefs vous proposent des plats traditionnels, gourmands et intemporels</i>	

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD Risotto d'épeautre, légumes de saison sauce au choix : jus de coquillage verveine, sauce normande	25,90 €
MÉDAILLON DE LOTTE Butternut en deux façons, beurre de chorizo	27,00 €

LES VIANDES

BLANQUETTE DE VEAU Accompagnée de ses légumes en cocotte	23,90 €
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES AUX MORILLES Mille feuille de pommes de terre, morilles à la crème	24,90 €
FILET DE BŒUF POÊLÉ COMME VOUS L'AIMEZ Pommes Pont-Neuf et fricassée de légumes, sauce béarnaise ou roquefort	31,90 €

LE FROMAGE

Accompagné de mesclun

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE CHEZ MARIE QUATRHOMME	10,50 €
--	---------

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

ÉCHIQUIER	6,60 €
DALLOYAU	6,80 €
L'onctuosité d'une crème pralinée alliée au craquant de la meringue	
SWEET PARIS	8,20 €
Le craquant d'un biscuit dacquoise aux éclats de cacahuètes et d'une mousse au chocolat au lait bahibé 46% pure origine République Dominicaine	
ONDES DE CHOC	8,50 €
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	

LES OPÉRAS DALLOYAU

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

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

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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 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	
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	

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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.

L'HEURE DU GOÛTER

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 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, Caramel ou Marron Cassis</i>	4,00 €
CAKE AU CITRON ET 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 €	
<i>Deux boules vanille, chantilly, meringue, copeaux et sauce chocolat</i>		
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	11,60 €	
<i>Deux boules café ou chocolat, chantilly, Arlette, copeaux de chocolat et sauce</i>		
COUPE OPÉRA	11,60 €	
<i>Une boule café, une boule chocolat, chantilly, sauce chocolat, baby Opéra</i>		
COUPE MACARONS	11,60 €	
<i>Glace vanille, sorbet framboise, sauce anglaise, chantilly vanille Bourbon de Madagascar, macarons</i>		
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 €		

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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 VINS ROUGES

	AU VERRE 12 cl	37,5 cl	75 cl
LE BORDELAIS			
Pessac-Léognan, Château Haut-Lagrange	6,80 €	17,00 €	31,50 €
Haut Médoc, Moulin de la Lagune	9,30 €		43,90 €
Pauillac, Château Lacoste Borie	8,90 €		42,90 €
Margaux, Château Relais de Durfort			46,50 €
Saint-Julien, Château Duluc			50,90 €

LA BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune, Domaine SCEV, Chassagne Montrachet	6,20 €		28,50 €
---	--------	--	---------

LE BEAUJOLAIS ET VALLÉE DU RHÔNE

Côte de Brouilly, Pavillon de Chavannes	4,90 €	12,00 €	22,50 €
Châteauneuf-du-Pape, Château de la Nerthe, « Bio »			49,90 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Bourgueil, Château de la Philberdière	4,20 €	10,90 €	19,50 €
Chinon, Domaine Sourdaïs Taveau			19,90 €

LE SUD

Pinot Noir, Domaine de Valmoissine, L. Latour	5,60 €		27,90 €
---	--------	--	---------

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Domaine de la Croix « Irrésistible »	4,50 €		21,00 €
Bandol, Domaine Ott « Château Romassan »	9,40 €		43,50 €

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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 VINS BLANCS

	AU VERRE 12 cl	37,5 cl	75 cl
LA BOURGOGNE			
Mâcon-Fuissé, J.J. Vincent	5,20 €	13,00 €	24,20 €
Rully, « Les Villeranges », Domaine Faiveley			34,90 €
Chablis, 1er cru Fourchaume	8.30 €	20,20 €	38,50 €
LE BORDELAIS ET LE SUD-OUEST			
Bergerac, « Cuvée des Conti » Château Tour des Gendres			18,50 €
Château du Cros, Loupiac	6,60 €		31,50 €
LA VALLÉE DE LA LOIRE			
Pouilly-Fumé, Domaine des Cassiers	5,50 €	13,50 €	26,20 €
Sancerre, « Porte du Caillou », H. Bourgeois	6,20 €		28,90 €
LE LANGUEDOC-ROUSSILLON			
Limoux, « Chardonnay », Toques et Clochers	6,20 €		28,90 €

LES APÉRITIFS

Servis accompagnés de gourmandises salées

Martini Blanc ou Rouge, 4 cl			6,00 €
Kir vin blanc, cassis, mûre, framboise, 12 cl			7,50 €
Kir royal, cassis, mûre, framboise, 12 cl			13,00 €
Whisky Johnny Walker Red Label, 4 cl			8,00 €

LES CHAMPAGNES

Servis accompagnés de gourmandises salées

	LA COUPE	37,5 cl	75 cl
Champagne DALLOYAU Brut « Blanc de Blancs »	12,00 €	27,00 €	43,00 €
Champagne DALLOYAU Brut Rosé	12,50 €		45,20 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	14,00 €	30,00 €	46,50 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	16,00 €	41,20 €	76,00 €
Laurent-Perrier Brut	13,00 €	27,70 €	48,20 €

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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 EXALTÉS

La fraîcheur des fruits, le plaisir de se désaltérer

PURS JUS DE POMME LE COQ TOQUÉ – 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 pulpé	
JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSÉ (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)	7,00 €
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, 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 €

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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

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

ESPRESSO MACCHIATO 4,60 €

DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ 5,60 €

DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO 5,70 €

LATTE MACCHIATO 6,20 €

CAPPUCCINO 6,20 €

MOKA LATTE 6,20 €

CAFÉ VIENNOIS 8,00 €

Agrémentez vos cafés de Vanille ou 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 SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES 6,20 €

THÉ PECHE 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. SUPÉRIEUR 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

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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.

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

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 Octobre 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.