

HÔTEL FABRIC

PARIS - OBERKAMPF

CHERS CLIENTS,

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR À L'OCCASION DE NOTRE SERVICE PETIT-DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI DE 7H À 10H30, LE SAMEDI ET DIMANCHE DE 7H À 11H.
LA FORMULE BUFFET EST AU TARIF DE 20€ PAR PERSONNE (SAUF SI INCLUS DANS VOTRE RÉSERVATION).
PROFITEZ D'UNE SÉLECTION DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX !

SÉLECTION DE PAINS BIO

SÉLECTION DE VIENNOISERIES AU BEURRE LABEL ROUGE

Boulangerie « Chez Manon » (Paris 11ème, 900m de l'hôtel)

JUS D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE FRAIS PRESSÉS

Maison BHARLEV (Seine et Marne)

SÉLECTION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES FRANÇAIS

Jambon blanc - Jambon cru - jambon de dinde ou poulet
Emmental - Comté (12 mois d'affinage) - Sélection de fromage du moment

BACON GRILLÉ ET SAUCISSE DE VOLAILLE

ŒUFS BROUILLÉS FAITS MAISON ET ŒUFS DURS

Ferme du Pré (80km de l'hôtel)

HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE

CORBEILLE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS FRAIS PRÉPARÉE CHAQUE MATIN

SALADE DE CRUDITÉS

(tomate, concombre, avocat)
Lecomte Primeur (Paris 11ème)

YAOURTS AUX FRUITS - NATURE

La Ferme des Peupliers - Normandie (100km de l'hôtel)

YAOURT AU LAIT DE SOJA

BEURRE GRAND CRU ET AOP

Maison Lescure (Charentes-Poitou)

CONFITURES ARTISANALES

(Abricot, Fraise, Orange)
Maison Andréy (Yvelines, 40km de l'hôtel)

PAIN, BISCUITES ET MADELEINES SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

LAIT DE VACHE ½ ÉCRÉMÉ / LAIT D'AVOINE OATLY

SÉLECTION DE CÉRÉALES ET MUESLI BIO

SÉLECTION DE FRUITS SECS

bon appétit

*Dans une démarche éco-responsable, nous limitons les emballages et le gaspillage alimentaire.
Pour les allergènes, adressez-vous à la réception. Sélection susceptible de varier en fonction des disponibilités.