

**OMB !
Oh My
Breakfast !**



MAISON ALBAR
LE CHAMPS-ÉLYSÉES



Les petits-déjeuners Maison Albar Hotels

Petit-déjeuner Champs-Élysées

Buffet au restaurant

- Boissons chaudes
- Sélection de jus frais et jus gourmands Alain Milliat
- Laits Bio & végétaux
- Sélection de viennoiseries artisanales
- Assortiments de pains frais
- Assortiments de produits sans gluten
- Spécialités locales
- Cakes Maison Albar Hotels
- Beurre Bordier
- Assortiment de confitures Maison Laurino
- Yaourts fermiers Bordier
- Muesli sans gluten et granola Bio maison
- Assortiment de fruits secs et graines
- Fruits et légumes de saison
- Votre choix d'œufs Bio et ses accompagnements
- Charcuterie fine
- Saumon fumé
- Fromages affinés

— 36€
(OU INCLUS)

Petit-déjeuner des enfants

Servi en chambre ou au restaurant
Jusqu'à 12 ans et gratuit jusqu'à 6 ans.

Vos enfants sont des gastronomes gourmands ? À eux le petit-déjeuner Champs-Élysées, comme pour les grands.

— 17€

Petit-déjeuner à la carte

Servi en chambre ou au restaurant

BOULANGERIE

- Corbeille du boulanger : pains frais et viennoiseries artisanales 12€
- Pancakes ou Gaufres 14€
- Sélection de cakes Maison Albar Hotels 10€

ŒUFS & PLATS SALÉS

- 2 œufs Bio : 16€
au plat, brouillés, omelette, coque ou mollets
2 accompagnements au choix : bacon, jambon blanc, champignons de Paris, légumes, herbes fraîches, fromage
- Assiette de Fromage ou de Charcuterie 14€
- Toast avocat & saumon fumé 16€
- Légumes Bio de saison 10€

FRUITS ET GRAINES

- Fruits frais de saison 12€
- Granola Bio : Noix et graines ou Chocolat 12€
- Pudding de chia 10€
- Muesli : Sans gluten ou Fruits rouges 12€

YAOURT FERMIER

- Yaourt aux fruits, Nature, 0% ou Fromage blanc 5€

JUS DE FRUITS

- Jus frais : Orange – Pamplemousse 10€
- Jus gourmand Alain Milliat 10€

BOISSONS CHAUDES

- Espresso, Café américain 6€
- Double espresso, Cappuccino, Chocolat chaud 8€
- Thés & Infusions Dammann Frères 9€

Petit-déjeuner Parisien

Servi en chambre

- Assortiment de pains frais et viennoiseries artisanales.
- Confitures artisanales, pâte à tartiner et miel de pays.
- Yaourts fermiers Bordier, granola Bio maison et fruits frais.
- Boisson chaude et jus de fruits frais ou gourmand (au choix).

— 25€



Maison Albar Hotels Breakfast

Champs-Élysées Breakfast

Served at the restaurant

- Hot beverages
- Fresh juices and Alain Milliat gourmet juices selection
- Organic & vegan milk
- Homemade french pastries selection
- Assortments of fresh breads
- Gluten free corner
- Local specialities
- Maison Albar Hotels cakes
- Butter from Bordier
- Assorted jams from Maison Laurino
- Farmhouse yoghurt from Bordier
- Gluten free muesli and homemade organic granola
- Assortment of dried fruits and seeds
- Seasonal fruits and vegetables
- Your choice of organic eggs and its side dishes
 - Delicatessen
 - Smoked Salmon
 - Matured cheese

— 36€
(OR INCLUDED)

Children's breakfast

Served in the room or at the restaurant
Until 12 years old and free up to 6 years old.

Are your children gourmet foodies? For them, the Champs-Élysées breakfast, just like for grownups.

— 17€

Breakfast “à la carte”

Served in the room or at the restaurant

BAKERY

- Baker's basket: 12€
homemade french pastries and fresh breads
- Pancakes or Waffles 14€
- Maison Albar Hotels cakes selection 10€

EGGS & SAVOURY DISHES

- 2 organic eggs: 16€
fried, scrambled, omelet, boiled or soft boiled eggs
2 side dishes to choose: bacon, cooked ham, vegetables, cheese, button mushrooms, fresh herbs
- Cheese or Cold cuts plate 14€
- Avocado & smoked salmon toast 16€
- Seasonal organic vegetables 10€

FRUITS AND GRAINS

- Seasonal fresh fruits 12€
- Organic granola: Nuts and seeds or Chocolate 12€
- Chia pudding 10€
- Muesli: Gluten free or Red fruits 12€

FARMHOUSE YOGHURT

- Fruits, Plain, 0% yoghurt or Fat-free yoghurt 5€

FRUITS JUICES

- Fresh juices: Orange – Grapefruit 10€
- Alain Milliat gourmet juice 10€

HOT DRINKS

- Espresso, Americano 6€
- Double espresso, Cappuccino, Hot chocolate 8€
- Teas and Infusions Dammann Frères 9€

Parisien Breakfast

Served in the room

- Homemade french pastries and fresh breads selection.
- Artisanal jams, chocolate spread and country honey.
- Farm yoghurt Bordier, organic homemade granola and fresh fruits.
- Hot beverage and fresh or gourmet juice (*to choose*).

— 25€