

Informations **ALLERGÈNES**

Pour votre bien-être, les informations sur les allergènes, sont disponibles à l'accueil du restaurant ou à la réception.

LES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES :



Céréales (contenant du gluten)

Blé, seigle, orge, avoine...
Produits de boulangerie
et de pâtisserie, pâtes,
chapelure...



Lait (y compris le lactose)

Yaourts, fromages, crème,
beurre...



Œufs

Préparations pâtisseries,
pâtes, quiche, mayonnaise...



Poissons

Soupes, terrines, surimi,
gélatine...



Crustacés

Crevette, crabe, écrevisse,
homard...



Mollusques

Moules, huîtres, seiche,
pétoncles...



Soja

Huile de soja, sauce soja,
lécithine de soja (notamment
dans le chocolat)...



Fruits à coque

Amandes, noix,
noisettes, pistaches,
huile de noix,
barres chocolatées...



Céleri

Salades de crudités,
sel de céleri, aromates...



Graines de sésame

Pains, burgers,
huile de sésame...



Arachide

Cacahuètes,
huile d'arachide...



Moutarde

Condiments, sauces,
cornichons...



Sulfites

Vins, vinaigres,
condiments...



Lupin

Produits de boulangerie,
pâte à pizza de pâtisserie,
pâte à pizza, pâte à crêpes...

D
DANTAN
HOTEL

«

Hôtel de 43 chambres, niché à Boulogne-Billancourt, le DANTAN rend hommage à une époque révolue à travers une atmosphère authentique, chaleureuse, et des détails soigneusement choisis.

Du tapis en carreaux de ciment à l'entrée aux clins d'œil aux grands films tournés dans les studios voisins, chaque élément évoque une mémoire familière, douce et intemporelle.



Ici, le charme du passé dialogue avec les exigences d'aujourd'hui : literie haut de gamme, technologie discrète, espace bien-être apaisant...

Le DANTAN propose une traversée des temps, où la nostalgie se mêle à la modernité pour offrir une expérience confortable, sensible et actuelle.

Au DANTAN hôtel, nous vous accueillerons comme autrefois : avec passion, attention et beaucoup de cœur.

»

Petit-déjeuner **MADE IN BOULOGNE**

Notre petit-déjeuner est une véritable célébration des saveurs locales. Chaque matin, un buffet généreux met à l'honneur le savoir-faire des artisans boulonnais :

- **Boulangerie des Ibis @boulangerie.des.ibis**
Pains & viennoiseries
13 Route de Montesson, 78110 Le Vésinet
- **Fromagerie Escudier @fromagerieescudier**
Fromages de terroir affinés
44 Rue Escudier, 92100 Boulogne-Billancourt
- **Le Moulin de Boulogne @lemoulindeboulogne**
Fruits frais de saison soigneusement sélectionnés
39 Av. Jean Baptiste Clément, 92100 Boulogne-Billancourt

Un moment gourmand et authentique pour bien commencer la journée.



Confitures & douceurs **« CONFITURE PARISIENNE »**

Pour sublimer nos petits-déjeuners, nous avons le plaisir de collaborer avec la **Confiture Parisienne @confitureparisienne**.

Dans leur atelier parisien, les deux fondatrices, Laura et Nadège imaginent des recettes étonnantes où fruits, épices, fleurs ou légumes dialoguent avec subtilité, dans le respect des saisons.

Chaque pot que nous vous proposons est une invitation à la surprise : douceur parfumée, notes délicates, textures généreuses.

Que ce soit sur une tartine de pain croustillant ou une brioche tiède, laissez-vous emporter par ces saveurs affinées, fruit de l'imagination et du savoir-faire.