

NOS PRODUCTEURS



LA FROMAGERIE BEILLEVAIRE

Le marais breton vendéen, entre l'embouchure de la Loire et l'île de Noirmoutier, est une terre surprenante, sauvage et de caractère. Pascal Beillevaire, enfant du pays, décida de marier ses passions : le commerce et l'agriculture. À partir des produits de la ferme familiale, ainsi que des fabrications de crème et de beurre, la fromagerie Beillevaire fut créée, devenant, une quarantaine d'années plus tard, une entreprise au modèle unique, regroupant toute la filière, du producteur aux consommateurs.



MAISON PERROTTE

Du fruit à la confiture il n'y a qu'un pas... ou qu'un chef : Stephan Perrotte, élu Meilleur Confiturier de France en 2014. Aujourd'hui, Maison Perrotte compte deux Champions du Monde pour la création de ses confitures, grâce à une attention toute particulière lors de la sélection des fruits. Ils composent, maîtrisent un savoir-faire traditionnel et science de la cuisson, pour créer des confitures qui raviront votre palais...



MAISON GEORGE CANNON

Maison de thé depuis 1897, la marque George Cannon est aujourd'hui une référence dans le monde de l'épicerie de luxe. Depuis trois générations, leur expertise, nez exceptionnel et rigueur en matière de sélection ravissent les cercles des connaisseurs comme ceux des amateurs. Thés de grandes origines, mélanges parfumés ou infusions ... il y en a pour tous les goûts.



BOULANGERIE LA PARISIENNE

Vainqueur du concours 2016 de la meilleure baguette tradition de Paris, la boulangerie la Parisienne est une institution de la capitale. La sélection des matières premières est un processus rigoureux et 100 % des produits sont « faits maison », dans le respect des traditions. L'authenticité est le point central de la réflexion autour de leurs produits de grande qualité.



BHARLEV

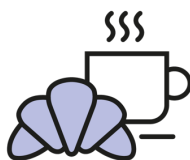
De retour de voyage en Floride dans le milieu des années 80, Roger et David BEHAR, séduits par les jus frais dégustés lors de leur périple ont eu l'idée de développer une gamme gourmande et délicate de jus frais d'agrumes à destination des hôtels et restaurants sans aucun traitement, ni additif, ni conservateur. Ils ont par la suite, au vu de leur succès, décidé de développer une gamme complète et savoureuse de salades de fruits frais.

HÔTEL
LOCOMO
PARIS — GARE DE LYON



DE 6H30 À 11H00 NOTRE PETIT-DÉJEUNER LOCOMO

Débutez votre journée du bon pied avec un petit-déjeuner complet !
Votre bien-être étant notre priorité, nous avons pris le parti de travailler avec des partenaires locaux afin d'assurer l'origine et la qualité de nos produits.



SERVEZ-VOUS AUTANT QUE VOUS LE SOUHAITEZ

BOISSONS CHAUDES

- ▶ Café, Café Crème, Cappuccino, Chocolat chaud Van Houten
- ▶ Thés de la Maison George Cannon

À disposition - Lait demi-écrémé, Lait de soja

JUS DE FRUIT

- ▶ Jus d'orange pressé la nuit en Seine-et-Marne de chez Bharlev
- ▶ Jus de pamplemousse pressé la nuit
- ▶ Jus de pommes de chez Breizh

LAISSEZ-VOUS SERVIR À VOLONTÉ

LE PANIER DU BOULANGER

- ▶ Croissant et Pain au chocolat
- ▶ Baguette traditionnelle de la boulangerie La Parisienne

À la demande - Pain et madeleine sans gluten

LES CÉRÉALES

- ▶ Pétales de chocolat
- ▶ Muesli

LES PRODUITS LAITIERS DE LA FERME FAMILIALE BEILLEVAIRE

- ▶ Assiette de fromages de nos régions
- ▶ Yaourt nature, aux fruits rouges ou à l'abricot

LES FRUITS FRAIS DU PRIMEUR

- ▶ Salade de fruits frais et de saison

NOS OEUFS MINUTE ET NOS CHARCUTERIES

- ▶ Œufs durs
- ▶ Œufs au plat
- ▶ Œufs brouillés
- ▶ Jambon blanc
- ▶ Bacon

LES ACCOMPAGNEMENTS

- ▶ Beurre doux & demi-sel de la ferme familiale Beillevaire
- ▶ Confiture d'abricots ou fruits rouges de la Maison Perrotte
- ▶ Miel
- ▶ Nutella

BON À SAVOIR...

Nous servons des œufs frais à la minute et sur demande,
inclus dans la formule petit-déjeuner ! Comment les préférez-vous ?



ŒUFS
AU PLAT ?



ŒUFS
BROUILLÉS ?



ŒUFS DURS ?