

Paris, le 28 août 2012

Après plusieurs mois de travaux et une inauguration officielle en mars 2012, l'hôtel Champs Elysées Mac Mahon souhaitait aller plus loin en offrant à ses clients un bar – restaurant dans la droite lignée de ses prestations hôtelières. C'est désormais chose faite avec le Noham Café, dont la carte a été élaborée en partenariat avec la Maison Dalloyau.

Inauguré en mars 2012, le dernier-né des hôtels [Paris Inn Group](#) propose un tout nouveau concept hôtelier au pied de l'**Arc de Triomphe**. Entre références Empire et détails « rock », ce nouvel établissement 4 étoiles offre une capacité de 35 chambres, 5 suites avec vue, ainsi qu'un élégant bar lounge prolongé d'une terrasse donnant sur l'avenue Mac Mahon.

C'est au sein de ce décor imaginé par **Alexandre Danan** que le Champs Elysées Mac Mahon accueille désormais les gourmands à tout moment de la journée. Ouvert aux clients de l'hôtel comme à ceux venant de l'extérieur, le [Noham Café](#) propose une sélection de pauses salées ou sucrées, imaginées par la Maison Dalloyau.



La carte du [Noham Café](#) se déroule en trois temps, pour suivre vos envies tout au long de la journée :

- Le **petit-déjeuner**, avec plusieurs formules (*c@fé croissant, formule express ou complète*) de 7h00 à 10h30 ;
- Le **break de la mi-journée** (entrées légères, cocottes individuelles, thés Mariages Frères et pâtisseries iconiques signées [Dalloyau](#) comme *l'Opéra, la Religieuse au café* ou la *Tarte fine aux fraises*) à partir de 12h00 ;
- Le **début de soirée**, avec une sélection de planches, boissons et de cocktails inédits proposés par notre chef de bar-mixologiste, de 15h00 à minuit.

A noter : l'ensemble de la carte est accessible en Room-Service. Enfin, le [Noham Café](#) met à votre disposition le Wifi gratuit ainsi que les principaux titres de la presse quotidienne et magazine pour accompagner votre dégustation.

Pour un rendez-vous professionnel, une pause gourmande ou un after-work entre amis dans le quartier de l'Etoile, le [Noham Café](#) constitue une adresse chic et originale. Quant au nom de Noham, sachez qu'il évoque douceur, délices et prospérité dans la langue arabe... Une invitation qui ne se refuse pas !

Retrouvez la carte du [Noham Café](#) sur le site de l'[hôtel Champs Elysées Mac Mahon](#).

A propos de l'hôtel Champs Elysées Mac Mahon

Situé avenue Mac Mahon, au pied de l'Arc de Triomphe, l'[hôtel Champs Elysées Mac Mahon](#) est un tout nouveau boutique-hôtel situé au cœur du triangle d'or parisien. Cet établissement entièrement rénové en 2011 par l'Architecte d'intérieur Alexandre Danan propose un cadre unique, entre style Empire, équipements contemporains et clin d'œil déco très « rock ». Avec ses 35 chambres (Supérieure, Deluxe, Exécutive) et 5 suites (Junior, Prestige, Impériale), sa vue imprenable sur la place de l'Etoile et son bar lounge le Noham Café, le Champs Elysées Mac Mahon offre un concentré de luxe et de raffinement dans l'un des plus beaux quartiers de Paris.

A propos de Paris Inn Group

Paris Inn Group dispose d'une expérience reconnue dans les domaines suivants :

- accompagnement à l'investissement hôtelier,
- développement de projets,
- assistance à la maîtrise d'ouvrage,
- gestion d'actifs hôteliers.

Fondée en 2005, la société présidée par Jean-Bernard et Céline FALCO puise sa source dans une épopée familiale de quatre générations. Spécialiste de l'hôtellerie indépendante, Paris Inn Group gère au 1^{er} août 2012 un parc de 27 hôtels 3 et 4 étoiles à Paris et en région Languedoc Roussillon.

A la fois gestionnaire, investisseur et propriétaire hôtelier, Paris Inn Group jouit d'une parfaite connaissance du métier d'hôtelier, et propose plusieurs contrats à la carte, allant de la simple commercialisation à la gestion complète d'un établissement pour un tiers. Paris Inn Group commercialise ses hôtels via deux portails web : www.HotelsGrandParis.com et www.BookInnFrance.com. Plus d'informations sur www.paris-inn-group.com

À propos de Dalloyau

Chez [Dalloyau](#), les valeurs se transmettent de génération en génération. Depuis l'orchestration des fastueuses fêtes et repas de Louis XIV, Dalloyau met tous ses talents et son expérience de plus de 300 ans dans la création de pâtisseries, chocolats et mets cuisinés. Des macarons incontournables au mythique gâteau Opéra, de la recette intemporelle au classique revisité, de l'audace créative au goût réconfortant, toutes les recettes sont imaginées et réalisées par les chefs Dalloyau, selon les précieux gestes artisanaux et en dignes descendants de cet héritage gastronomique royal.

Plus d'informations sur www.dalloyau.fr