LES FEUILLAGES

Le petit-déjeuner

Le petit-déjeuner comprend le buffet, un plat d'œufs préparé à la demande et les boissons.

Du lundi au vendredi 07:00–10:30 · Samedi et dimanche 07:00–11:00

36 € par adulte · 18 € pour les enfants de 6 à 11 ans · Offert aux moins de 6 ans avec un adulte séjournant à l'hôtel

Pains et viennoiseries

Croissant et pain au chocolat

Viennoiseries au beurre, cuites pour le service du matin.

Corbeille de pains

Baguette, pain au levain et pain aux graines ; beurre, confitures et miel.

Fruits, céréales et yaourts

Fruits de saison

Un choix de fruits découpés et de fruits entiers.

Yaourt et granola

Yaourt nature ou alternative végétale, granola d'avoine et compote de fruits. Fruits à coque servis séparément.

Porridge chaud

Flocons d'avoine au lait ou à la boisson d'avoine, servis avec de la cannelle et des fruits.

Le buffet salé

Fromages français

Une sélection quotidienne de fromages, avec pain et garnitures.

Jambon et saumon fumé

Tranches de jambon et saumon fumé, avec citron et câpres.

Légumes frais

Tomates, concombre et feuilles de salade à l'huile d'olive.

Les œufs à la demande

Les œufs selon votre envie

Œufs brouillés, pochés ou au plat, avec pain grillé.

Omelette

Au choix : champignons, herbes, fromage ou jambon.

Œufs aux épinards et champignons

Œufs pochés, épinards et champignons sautés sur une tartine de pain au levain.

Les boissons

Café et chocolat chaud

Expresso, americano, cappuccino, latte ou chocolat chaud. Lait et alternatives végétales disponibles.

Thés et infusions

Thé noir, thé vert et sélection d'infusions.

Jus et eaux

Jus d'orange, jus de pomme, eau plate ou gazeuse.

Besoins alimentaires

Des choix végétariens sont proposés. Pour une alimentation végétalienne, sans gluten ou tout autre besoin alimentaire, merci d'en parler à l'équipe à l'avance. Une préparation séparée et l'absence de traces ne peuvent être garanties.

Informations sur les allergènes

Les plats peuvent contenir du gluten, des œufs, du lait, du poisson, du soja, des fruits à coque, du sésame ou d'autres allergènes. Demandez à l'équipe les ingrédients et allergènes du plat choisi. Les recettes peuvent changer. Même servis séparément, les ingrédients peuvent présenter des traces d'allergènes.