

Petit-Déjeuner

Numéro de chambre : Nom :

Horaire souhaité : 8h 8h30 9h 9h30 10h

Le Continental

15€ par personne

Boissons chaudes



Café Espresso
Allongé
Capuccino

Thé vert Classique
Menthe
Jasmin

Thé noir French breakfast
Earl Grey
Fumé

Chocolat chaud

Lait

Lait de vache Froid
Chaud

Lait végétal Froid
Chaud

Boissons froides



Jus de pomme
Jus de poire
Eau

Pain

Baguette
Pain aux céréales
Pain sans gluten

Viennoiseries (1/personne)

Croissant
Pain au chocolat
Pain aux raisins

Yaourts

Nature
Aux fruits

En supplément



Œufs (x2) 4€

Au plat
À la coque
Omelette

Céréales bio

Flocons d'avoine 2€
Granola maison 3€

Bacon 2€



Assiette de fromages 3€



Assiette de fruits 3€



Nos fournisseurs

Tous les produits qui composent notre petit-déjeuner ont été rigoureusement sélectionnés auprès de fournisseurs qui partagent nos valeurs : circuit court, produits bio, qualité et goût du produit, respect de l'environnement et limitation des emballages.

JUS DE POMME & POIRE

Manoir d'Apréval - Pennedepie (14)

Dans le respect des traditions et des appellations, Agathe exploite ses vergers hautes tiges de pommes et poires en agriculture biologique et élabore des pur-jus, sans sucre ajouté, et des cidres millésimés aux effervescences naturelles qui leur permettent de garder la meilleure expression de leur terroir.

PAIN & VIENNOISERIES

Saquana - Honfleur (14)

Historiquement un restaurant doublement étoilé au guide Michelin, le Saquana a ouvert en 2021 une boulangerie qui propose du pain au levain élaboré avec des farines bio, des pâtisseries et des viennoiseries pur beurre.

PAIN D'ÉPICES & MIEL

Famille Lucas

La Rivière Saint-Sauveur (14)

Daniel et Monique Lucas vivent au rythme des abeilles. Ils travaillent le miel récolté dans les ruches disséminées dans la verdure des environs de Honfleur.

YAOURTS & BEURRE

La Ferme de Germare

Saint-Mards-de-Blacarville (27)

Éleveurs de vaches montbéliardes nourries au foin, Alex et Karine proposent des produits laitiers fermiers de la meilleure qualité (yaourt, crème et crèmes desserts, beurre, fromage...).

CÉRÉALES & GRANOLAS

Bol & Bio - Le Havre (76)

Amateur de céréales depuis l'enfance, Bilel travaille avec amour et expertise pour confectionner de façon artisanale des mélanges de céréales sains et savoureux, à base d'ingrédients bio et de qualité supérieure.

ŒUFS BIO

Ferme de la famille Patin

Saint André d'Hébertot (14)

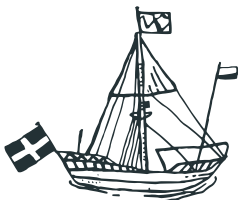
Céline et Cyrille Patin sont éleveurs de poules pondeuses depuis 8 ans. Leurs poules, comme les autres bêtes de leur exploitation, sont nourries avec des aliments sains et biologiques et sont traitées avec le plus grand soin.

CONFITURES

Les Confitures d'Albert

Corneville Sur Risle (27)

Les confitures d'Albert sont faites de manière artisanale. Vous y trouverez uniquement : du fruit, du sucre et du jus de citron ; aucun ajout d'additifs, conservateurs ou gélifiants. Toutes ses confitures bios sont préparées au minimum avec 60% de fruits.



Breakfast

Room number: Name:

Choose your time: 8h 8h30 9h 9h30 10h

Le Continental

15€ / person

Hot drinks



Coffee Espresso
Long
Capuccino

Green tea Classic
Mint
Jasmin

Black tea French breakfast
Earl Grey
Smoky

Hot chocolate

Milk

Cow milk Cold
Hot

Vegetal milk Cold
Hot

Cold drinks



Apple juice
Pear juice
Water

Bread

Baguette
Cereal bread
Gluten free bread

Pastries (1/person)

Croissant
Pain au chocolat
Pain aux raisins

Yogurts

Plain
With fruits

Supplementary



Eggs (x2) 4€

Fried
Boiled
Omelette

Cereals

Oat flakes 2€
Homemade granola 3€

Bacon 2€



Cheese platter 3€



Fruit platter 3€



Breakfast suppliers

All the products that make up our breakfast have been carefully selected from suppliers who share our values: short supply chain, organic products, quality and taste, respect for the environment, and reduced packaging.

APPLE & PEAR JUICE

Manoir d'Apreval - Pennedepie (14)

In keeping with traditions and appellations, Agathe manages her high-stem apple and pear orchards using organic farming methods and produces pure juices, without added sugar, and vintage ciders with natural effervescence, allowing them to maintain the best expression of their terroir.

BREAD & PASTRIES

Saquana - Honfleur (14)

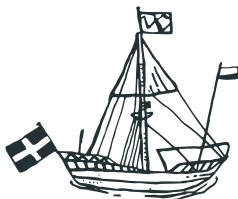
Historically a Michelin two-star restaurant, Saquana opened a bakery in 2021 that offers sourdough bread made with organic flours, pastries, and pure butter viennoiseries.

GINGER BREAD & HONEY

Famille Lucas

La Rivière Saint-Sauveur (14)

Daniel & Monique Lucas live in tune with the bees. They work with the honey harvested from the hives scattered in the greenery around Honfleur.



YOGURTS & BUTTER

La Ferme de Germare

Saint-Mards-de-Blacarville (27)

Cow breeders fed with hay, Alex and Karine offer the highest quality farm dairy products (yogurt, cream and dessert creams, butter, cheese...).

CEREALS & GRANOLAS

Bol & Bio - Le Havre (76)

A cereal enthusiast since childhood, Bilel works with love and expertise to craft artisanal blends of healthy and tasty cereals, made with organic and high-quality ingredients.

ORGANIC EGGS

Ferme de la famille Patin

Saint André d'Hébertot (14)

Céline and Cyrille Patin have been raising laying hens for 8 years. Their hens, like the other animals on their farm, are fed with healthy and organic food and are treated with the utmost care.

JAM

Les Confitures d'Albert

Corneville Sur Risle (27)

Albert's jams are made in an artisanal way. You will find only fruit, sugar, and lemon juice; no added additives, preservatives, or gelling agents. All his organic jams are made with at least 60% fruit.