

Villa Tranquillité

Petits Déjeuner



Les petits déjeuners sont servis dans la salle à manger ou en terrasse (lorsque c'est possible), entre 7h00 et 10h30. Merci de préciser l'heure qui vous convient :

Nous ne présentons pas tous les produits sur la table, certains se trouvent à votre disposition en libre service sur la desserte. N'hésitez pas à nous demander s'il vous manque quelque chose. Vous pouvez remplir cette fiche lors de votre réservation ou nous la communiquer à votre arrivée. Nous vous proposons, soit régulièrement, à la demande ou sur réservation (cases à cocher) :

Boisson chaude :

- café bio
- chocolat bio cacao bio (non sucré à préciser)
- Yannoh chicorée (sur réservation)
- thés noirs thés verts bio en vrac sachets
- Infusions (en feuilles : verveine, sauge, romarin, tilleul... ou autres sachets)
- Lait de vache bio
- Lait végétaux bio (avoine, amande, riz, soja : sur réservation)

Jus de fruit :

- Orange pomme poire banane goyave
- abricot pamplemousse (si possible bio)

Alimentation :

➔ Pains maison composés avec des farines biologiques (blé, seigle, sarrasin, châtaigne, épeautre, petit épeautre, kamut, riz, maïs, quinoa en T60, 80, 110 ou 150).

Possibilité de mentionner ses préférences sur réservation (notamment pour les enfants ou les ado : préférence pour la baguette du boulanger ?)

- ➔ 3 à 6 confitures maison (abricot, fraise, orange, mûres, figue, framboise, groseille, myrtille, melon...)
- Pains spéciaux (pain au café, painneton, pain au muesli, pain aux noix...)
- Pain au chocolat (non maison)
- Crêpes gaufres (composées avec des farines biologiques, possible sans gluten)
- Pain grillé Biscottes Wasa (sur réservation)
- Galette riz, sarrasin, épeautre, maïs (sur réservation)
- ➔ Beurre doux bio ➔ beurre salé bio
- Sucre blanc sucre roux Rapadura
- Sirop d'agave ou autres (sur réservation)
- ➔ Miel ➔ Nutella Choconade bio
- Autres produits bio à découvrir :
 - Confit d'amandes Karouba maison
 - Crème de noisette Crème de sésame
- Crème de caramel au beurre salé
- Yaourt vache bio nature bio aux fruits
- Yaourt de soja aux fruits
- Yaourt de brebis Yaourt de chèvre
- Fromage blanc brut brassé
- Compotes pommes bio, bananes-goyaves, bananes oranges (du commerce équitable) etc...
- ➔ Corbeille de fruits de saison en libre service
- Fruits séchés bio (80%) : abricots, pruneaux, mangues, ananas, dattes, bananes, gingembre...
- Fruits secs : amandes, noix, noisettes (libre service)
- Céréales bio (pétales de maïs ou autres céréales, riz soufflé : sur réservation)
- Céréales bio naturelles (flocons d'avoine, de riz...)

Denrées non sucrées

- Les œufs de nos poules coque au plat
- Charcuterie Pâté (sur réservation)
- Fromage (sur réservation)
- Toastinades de la Belle-Iloise (à base de poissons)
- Autre à préciser.....

Bon appétit et bonne journée !

Villa Tranquillité, Santenoz 56400 Pluneret

Tel : 0297507350 mobile : 0676101249

<http://www.villa-tranquillite.fr>

N° SIRET : 482 309 291 00029