



L ANDERENIS

★★★★

Le Petit Déjeuner de l'Anderenis Boutique Hôtel donne à vos journées un air de Dimanche. Nous nous fournissons chez des producteurs locaux, et favorisons les cultures et élevages bios.

Le Petit Déjeuner

FORMULES

Petit Déjeuner Continental

Boissons, tartines & gourmandises, fraîcheur



Petit Déjeuner Brunch

Tout inclus



Le Petit Déjeuner est servi à l'assiette.

Du Lundi au Vendredi : 8h-11h
Week-ends et Jours Fériés : 8h-12h

*Réservation conseillée
pour la clientèle extérieure.*

05.24.18.00.49
welcome@landerenis.com

TARIFS

CLIENTÈLE HÉBERGÉE

En salle

Petit Déjeuner Continental adulte.....	18 €
Petit Déjeuner Continental enfant (- de 12 ans).....	15 €
Petit Déjeuner Brunch adulte	25 €
Petit Déjeuner Brunch enfant (- de 12 ans).....	21 €

En chambre

Petit Déjeuner Continental adulte.....	20 €
Petit Déjeuner Continental enfant (- de 12 ans).....	18 €
Petit Déjeuner Brunch adulte	29 €
Petit Déjeuner Brunch enfant (- de 12 ans).....	25 €

CLIENTÈLE EXTÉRIEURE

En salle

Petit Déjeuner Continental adulte.....	20 €
Petit Déjeuner Continental enfant (- de 12 ans).....	18 €
Petit Déjeuner « Brunch » adulte	30 €
Petit Déjeuner « Brunch » enfant (- de 12 ans).....	25 €

Suppléments

<i>Oeuf nature</i>	5 €
<i>Oeuf bacon ou saumon fumé</i>	8 €
<i>Jus de fruits Alain Millat (pomme, ananas, orange, abricot...)</i>	8 €
<i>Coupe de champagne « Brut Réserve, Palmer and Co »</i>	9 €

**Les boissons chaudes sont comprises à volonté*



BOISSONS

*Cocktail de jus de fruits frais
Cafés, thés ou chocolat chaud
(Café Soubira ou Lugat, Thé Dammann)*

TARTINES & GOURMANDISES



*Assortiment de pains frais
(baguette, complet, nordique, sportif)
Assortiment de viennoiseries
(croissant & pain au chocolat)*



*Beurre AOP Charentes-Poitou
Sélection de confitures Alain Milliat
(orange, abricot, fraise, framboise,
myrtille, miel et pâte à tartiner)*



FROMAGES & CHARCUTERIE



Sélection du moment



FRAICHEUR



*Assortiment de fruits frais
(Fruits sélectionnés suivant la saison)
Yaourt bio au lait de vache
ou au lait de brebis
Granola*



PLAT CHAUD

*Assiette autour de l'œuf bio
(omelette, brouillés, cocotte)
Nature, bacon ou saumon fumé au choix*



DOUCEUR

*Dessert fait maison
(cake, gâteau ou entremet)*

