



## Petit déjeuner personnalisé

Déposé en toute discrétion devant votre porte à partir de 8h30

### Accompagnements

#### Choisissez votre pain

- Pain blanc  Pain aux céréales  Pain aux noix

#### Choisissez votre base

- Beurre doux  Beurre demi-sel

#### Choisissez vos 2 ingrédients (maximum)

- Confiture Fraise  Confiture Fraise/Framboise/Cerise  
 Confiture Mûre/Groseille/Myrtille  Confiture Orange/Pamplemousse/Citron  
 Confiture Abricot  Confiture Mirabelle  
 Miel de Printemps  Miel de Forêt  
 Pâte à tartiner Miel/Noisettes  Nutella

#### Choisissez votre option viennoiserie

- 1 Croissant  2 Croissants  1 Pain au chocolat  
 2 Pains au chocolat (Chocolatine)  1 Croissant + 1 Pain au chocolat

### Boissons

#### Choisissez 2 boissons (maximum)

- Jus d'orange  Jus de pomme  
 Lait froid + Cacao en poudre  Thé des Oasis (thé vert à la menthe)  
 Japan Lime (thé vert fin et fruité)  Grand Earl Grey (thé noir parfumé)

### Fruits

#### Choisissez votre compote

- Compote de Pomme  Compote Pomme/Banane  Compote Pomme/Poire

La cafetière Senseo avec ses dosettes à café classique, la bouilloire, le thé English Breakfast/assortiment d'infusions et le four micro-onde pour chauffer le lait sont à votre disposition dans votre gîte. Les confitures et les miels sont fabriqués dans le Périgord, si vous avez aimé l'un des produits vous pourrez vous en procurer en me demandant par téléphone ou SMS au 06.88.69.45.08. N'oubliez pas de préciser votre nom et le nom du gîte. Si vous avez aimé le ou les thés proposés, vous pourrez vous en procurer directement au salon de thé « La Petite Théière » (à 5 min en voiture) : 5 Rue de Paris, 24260 Le Bugue.

