

## ¤ Petit-déjeuner à 15 € ¤

### Les boissons

Le café est torréfié par « Les Cafés Dagobert » à Châtillon-sur-Chalaronne, **Ain**. Bio et équitable.

Les thés bio, en feuilles, du monde entier, sont achetés chez Co Thé Café,  
boutique indépendante du centre-ville.

Les infusions bio sont produites par « Des Fleurs en Soi », à Treffort, **Ain**.

Les jus de pomme, poire, raisin et mélangés sont bio, proviennent du GAEC des Plantaz à Flaxieu, **Ain**.

Le jus d'orange est pressé minute.

### La boulangerie, les céréales

Les pains et viennoiseries 100 % pur beurre sont réalisés par 3 boulangeries artisanales de **Bourg-en-Bresse**, La Grenouillère (20 m), la Maison Bouvard (400m), et Lou Pan le dimanche (2 km).

Les céréales et accompagnements sont bios.

### Les produits laitiers

Le lait, les beurres, et les yaourts nature viennent de la laiterie d'Etrez, **Ain**.

Appellation « AOP » Crème et Beurre de Bresse.

Les yaourts aux fruits, sans conservateur, sont réalisés par la Ferme Désiris à Bâgé-la-Ville, **Ain**.

Une sélection de fromages régionaux est proposée : Comté, Bresse Bleu, Tomme, Morbier...

### Le salé

La charcuterie vient de chez Laurent Janet, boucher de **l'autre côté de la rue**,  
élaborée avec des porcs fermiers d'**Auvergne**.

La truite provient de **Rhône-Alpes** ou de **l'Ain** et est fumée au « Fumet des Dombes »,  
Saint-André-de-Corcy, **Ain**.

Les œufs sont achetés aux Poulaillers de Chrysodor, Saint-Denis-les-Bourg, **Ain**,  
poules élevées en plein air, **œufs bio**.

Les œufs brouillés ont une recette simple : des œufs, du beurre, du sel et du poivre.

### Le sucré et les fruits

Les confitures artisanales sont confectionnées par Isabelle et Didier, « La Belle Saison »,  
à Chanoz-Châtenay, **Ain**. Fruits du jardin ou de petits producteurs, sans additif.

Les miels proviennent de la miellerie Happy Miel à Mézériat, **Ain**.

La pâte à tartiner est produite par la Maison Bouvard, à **Bourg-en-Bresse**.

Les fruits secs sont importés d'Iran par Raya, société lyonnaise qui privilégie les petits producteurs  
et coopératives du pays.

Les fruits frais viennent, quand c'est possible et quand c'est la saison, de France et toutes les  
préparations (compote, smoothies...) sont « maison »