



CHARTRE QUALITÉ PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Incontestablement lié aux plaisirs de la table, le petit déjeuner, qu'il soit sucré ou salé, est un moment privilégié de la journée, particulièrement lors d'un séjour à l'hôtel. A l'initiative de la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France, la « Route des Petits Déjeuners Gourmands » réunit une communauté de professionnels de l'hôtellerie soucieux de proposer un petit déjeuner de qualité optimale. A travers cette démarche volontaire, ils s'engagent à la mise en valeur du petit déjeuner au sein de leurs établissements.

1. Le petit déjeuner fait l'objet d'une information spécifique auprès de la clientèle de l'hôtel.
2. Une attention toute particulière est portée au cadre et aux arts de la table, permettant à la clientèle de vivre un moment privilégié.
3. Le petit déjeuner peut être servi dans la chambre ou en extérieur, selon des horaires souples et adaptés aux besoins de la clientèle.
4. Un membre du personnel attentif veille au bon déroulement du petit déjeuner.
5. La présentation du petit déjeuner est particulièrement soignée et attractive.
6. L'hôtelier propose des produits locaux et des spécialités reflétant la richesse de son terroir.
7. Sont également privilégiés les produits régionaux respectant la saisonnalité.
8. Dans la mesure du possible, l'hôtelier propose des produits bio ou issus du commerce équitable.
9. L'hôtelier observe un souci constant du respect des normes et règlements en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.
10. La composition du petit déjeuner est en adéquation avec son tarif.