



**Les petits déjeuners de La Cheneaudière & Spa  
font rimer gourmandise et écologie**  
Colroy-la-Roche – Alsace

*Le petit-déjeuner est le roi des repas et le premier plaisir de la journée, c'est pourquoi La Cheneaudière & Spa accorde un soin tout particulier à ce moment de convivialité et régale ses convives avec un très large choix de produits sélectionnés exclusivement auprès de producteurs locaux ou faits maison. Un excellent moyen de contribuer au développement d'entreprises régionales en réduisant également les émissions de carbone, pour des saveurs préservées.*

**Un lieu chargé d'histoire**

Avec ses authentiques boiseries jurassiennes issues de la maison d'enfance du Pape Calixte II (souverain pontife de 1119 à 1124), la salle du petit-déjeuner de La Cheneaudière est un lieu chargé d'histoire.

La décoration de cette salle, sur le thème champêtre, offre une ambiance rustique et chaleureuse.

Cette salle est ouverte sur une véranda de plus de 100 m<sup>2</sup> offrant un point de vue magnifique sur le village de Colroy-La-Roche en contrebas ainsi que toute la vallée de la Bruche.

Au petit-matin, la véranda illuminée par les premiers rayons de soleil est plongée dans une ambiance magique : le va-et-vient des oiseaux sur « les arbres à oiseaux » offre aux hôtes tout au long du petit-déjeuner un spectacle naturel dans une ambiance calme et relaxante.



## De fabrication artisanale ou faits maison, les produits régionaux sont à l'honneur



Trônant sur les tables en bois ancien, le buffet du petit-déjeuner fait la part belle aux richesses culinaires de l'Alsace et produits provenant des artisans de la région.

Chaque matin, les pains et viennoiseries sont confectionnés sur place par les maîtres-pâtisseries de la maison qui regorgent d'idées, tel que ce pain aux drèches, résidus de cuisson des céréales qui servent à élaborer la bière de la Brasserie de l'Abreuvoir : une miche aux saveurs originales et au croustillant incomparable !

Les palais en quête de découverte se délecteront des pâtisseries alsaciennes telles que le Kougelhopf, le Streusel et les Mauricettes.

Pour accompagner ces délicieux pains et mets, du miel des ruches de la Maison, de la pâte à tartiner choco-noisettes bio, des confitures faites maison ainsi que des confitures bio ou sans sucre qui satisfont toutes les envies. Ici, même les céréales et muesli sont de fabrication artisanale !

Les convives retrouveront les jus de fruits artisanaux 100% pur jus de Claude Kupferschlager (producteur à Bourg-Bruche) aux accords harmonieux tels que pommes-coings ou pommes-myrtilles ainsi que les jus bio de la maison alsacienne Sautter. L'eau de source très pure de Colroy-la-Roche, du cidre et du crémant d'Alsace viennent compléter cette offre florissante...



Sur le buffet des produits frais, outre les délices de la charcuterie locale, grande spécialité alsacienne, les hôtes se délecteront de saumon fumé maison et de fromages d'Alsace (Tomme du Ried, Ribeaupierre...) à base de lait bio ainsi que le fromage blanc et les yaourts bio de la Laiterie du Climont, située à seulement 5km de l'hôtel.

*"A La Cheneaudière, nos clients nous disent merci,  
ravis de retrouver ce goût de lait fermier,  
bien souvent synonyme de souvenirs d'enfance."*

Roger Bouhassoun, chef de La Cheneaudière,  
Maître Restaurateur, Maître Cuisinier de France,  
membre du Club Prosper Montagné et de la Chaîne des Rôtisseurs.





Les traditionnels œufs fermiers brouillés aux herbes, les saucisses et lard grillés, pancakes ou gaufres, rejoignent des mets surprenants tels que les quenelles rôties de semoule, les saucisses de saumon artisanales, l'omelette à la tomme, aux truffes, ou bien sucrée accompagnée de confiture.

Ce copieux petit-déjeuner se déguste également en chambre en réservant la veille. La commande est alors livrée à l'heure souhaitée et peut être dressée sur la terrasse ou à l'intérieur.

Délicate attention, les « News » du jour, un journal remis aux hôtes à leur arrivée à table, reprend les dernières nouvelles du pays de chacun dans sa propre langue.



### Informations pratiques

Le petit-déjeuner est servi en salle de 8h à 10h et en chambre de 8h à 11h, horaires flexibles à la demande.

**Tarifs :** 25€ par personne, 10 € pour les enfants de 5 à 12 ans inclus, offert pour les enfants de moins de 5 ans.

**A noter :** l'établissement a été nommé au Prix Villégiature 2013 dans la catégorie « Meilleur petit-déjeuner d'hôtel en Europe » !

Créé par Sophie et Rémy Le Liepvre en 2003, le prix Villégiature récompense les plus beaux hôtels d'Europe, d'Afrique et d'Asie, dans 15 catégories différentes (accueil, restaurant, bar, architecture intérieure, extérieure, décoration.....). Le jury est composé de journalistes « art de vivre » français et étrangers.

### *A propos de la Cheneaudière*

Entre Strasbourg et Colmar, La Cheneaudière se situe à Colroy-la-Roche, un village calme et paisible près des sommets vosgiens culminant à 500 mètres d'altitude.

Cet hôtel de charme, membre de l'association des Relais & Châteaux, dispose de 38 chambres, junior suites et suites, d'un restaurant mené par le chef Roger Bouhassoun qui met en lumière les produits de sa région et d'un superbe Nature-Spa de 2 500m<sup>2</sup>.

	<p><b>La Cheneaudière</b> 67420 Colroy-la-Roche Tél : 03 88 97 61 64 <a href="http://www.cheneaudiere.com">www.cheneaudiere.com</a></p>	<p><b>Maryse Masse Communication</b> Maryse Masse Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468 E-mail : <a href="mailto:maryse@marysemasse.com">maryse@marysemasse.com</a> <a href="http://www.marysemasse.com">www.marysemasse.com</a></p>
--	---	---