



AVEC BRIT HOTEL, SAVOUREZ UN PETIT BOUT DE VOTRE REGION !

BRIT HOTEL met en avant les producteurs locaux et l'affiche grâce à une référence propre à l'enseigne.

TRAVAILLER AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX ?

Depuis sa création en 1993, l'enseigne BRIT HOTEL a toujours refusé de normer ses hôtels pour privilégier des établissements respectant le caractère de chacun.

UN CAHIER DES CHARGES POUR SE VOIR ATTRIBUER LA REFERENCE

LA DEMARCHE :

« Producteurs Locaux » répond à des critères précis.

L'établissement s'engage à proposer :

- **3 producteurs locaux** minimum, pour les petits déjeuners
- **3 producteurs locaux** minimum, pour la carte du restaurant
- **3 producteurs locaux** minimum, pour les boissons

Enfin, les producteurs locaux doivent se trouver à moins de 150 km de l'hôtel-restaurant.

Au Castel, c'est environ 11 producteurs locaux au quotidien :

- ✓ Bruno et Sylvie Desrais (Cancale 35) : Huîtres creuses
- ✓ Boulangerie Chicherie (Chantepie 35) : Pain, Viennoiseries, Brioches
- ✓ Earl des Ferrières - Hervé Loury (Vitré 35) : Lait Bio
- ✓ GAEC Maine Atlantique (Soudan 44) : Entrecôte de race à viande
- ✓ Les vergers d'Armorique (Visseiche 35) : Jus de Pomme Artisanal
- ✓ Maison Sauvion (Vallet 44) : Confitures artisanales
- ✓ Plancoët (Plancoët 22) : Eau minérale plate et gazeuse
- ✓ Régis Tropée (La Bouexière 35) : Cidre fermier
- ✓ Crêperie Le Guen (La Chapelle Bouëxic 35) : Crêpes et galettes
- ✓ Domaine Cady (Saint Aubin de Luigné 49) : Crémant et Coteaux du Layon
- ✓ Safran de Breizh (Coësmes 35) : Safran

