

# *Faites venir un crêpier professionnel !!*

*Un concept original, convivial et innovant !!*

- ❖ Un passionné de la Bretagne et de sa gastronomie qui nous fait part de ses valeurs simples et de son amour du bon produit. Des crêpes, des galettes & des déclinaisons à l'infini, la relation étroite entre la restauration traditionnelle et la pâtisserie.
- ❖ Créez la surprise pour vos invités en toutes occasions : fêtes de familles, anniversaires Cocktails, Amuses-bouches, découvrez de nouveaux horizons culinaires, « *Un goût de Bretagne, à la montagne* ».
- ❖ Animations commerciales, comités d'entreprises : repas de fin d'année, arbres de Noël, départs à la retraite, événementiel, cocktails, etc.
- ❖ Spécialisé dans la restauration de type crêperie, nous concevons pour le palais et le plaisir des "gourmandises" bretonnes : repas de galettes et de crêpes dentelles garnies. Et possibilité de gaufres.

*Une fusion de sourires et de plaisirs pour une occasion réussie !*

# Roulé Wraps

5 euros

8 pièces par personne



## \* Compositions

- ❖ Tomate, Fromage de chèvre, Tapenade (rilette de sardine à l'échalotte),
- ❖ Tomate, Chair de crabe, Fromage frais, Saumon fumé, Crème fraîche, Ciboulette, Citron,
- ❖ Foie gras, Caramel au beurre salé,
- ❖ Mozzarella, Tomate, Olive, Basilic.



# La Gable

15 euros

A partir de 40 personnes



## *\*1<sup>ère</sup> galette (accompagnée de salade verte)*

La complète : Jambon, Œuf, Fromage râpé, Beurre.

## *\*2<sup>ème</sup> galette*

A composer avec :

- ❖ Jambon ou Poitrine fumée,
- ❖ Fromage râpé,
- ❖ Concassé de tomates,
- ❖ Moutarde à l'ancienne,
- ❖ Salade verte.

## *\*Buffet de crêpes sucrées à volonté*

Accompagnement au choix :

- ❖ Sucre,
- ❖ Confiture,
- ❖ Compote de pommes,
- ❖ Chocolat maison,
- ❖ Caramel au beurre salé maison.

# La Roche Tremblante

**18 euros**

A partir de 40 personnes



*\* 1<sup>ère</sup> galette (accompagnée de salade verte)*

La complète : Jambon, Œuf, Fromage râpé, Beurre.

*\* 2<sup>ème</sup> galette*

A composer avec :

- ❖ Jambon ou Poitrine fumée,
- ❖ Œuf,
- ❖ Fromage râpé,
- ❖ Concassé de tomates,
- ❖ Confit d'oignon,
- ❖ Andouille de Guémené,
- ❖ Chèvre,
- ❖ Beurre,
- ❖ Miel,
- ❖ Crème,
- ❖ Moutarde à l'ancienne,
- ❖ Salade verte.

*\* Buffet de crêpes sucrées à volonté*

Accompagnement au choix :

- ❖ Sucre,
- ❖ Miel,
- ❖ Nutella,
- ❖ Confiture,
- ❖ Compote de pommes,
- ❖ Chocolat maison,
- ❖ Caramel au beurre salé maison.



# La Champêtre

20 euros

A partir de 40 personnes



## *\* 1<sup>ère</sup> galette (accompagnée de salade verte)*

La complète : Jambon, Œuf, Fromage râpé, Beurre, Salade verte.

## *\* 2<sup>ème</sup> galette*

A composer avec :

- ❖ Jambon ou Poitrine fumée,
- ❖ Œuf,
- ❖ Fromage râpé,
- ❖ Concassé de tomates,
- ❖ Confit d'oignon,
- ❖ Andouille de Guémené,
- ❖ Duxelles de champignon à la crème,
- ❖ Chèvre,
- ❖ Beurre,
- ❖ Miel,
- ❖ Crème,
- ❖ Moutarde à l'ancienne,
- ❖ Salade verte.

## *\* Buffet de crêpes sucrées à volonté*

Accompagnement au choix :

- ❖ Sucre,
- ❖ Miel,
- ❖ Nutella,
- ❖ Confiture,
- ❖ Compote de pommes,
- ❖ Chocolat maison,
- ❖ Banane,
- ❖ Calvados flambé,
- ❖ Caramel au beurre salé maison.



# La Gourmande

22 euros

A partir de 40 personnes



## *\*Galette à volonté à composer (accompagnée de salade verte)*

Viandes :

- ❖ Jambon,
- ❖ Poitrine fumée,
- ❖ Andouille de Guémené,
- ❖ Saumon fumé,
- ❖ Œuf,
- ❖ Chèvre

Accompagnements :

- ❖ Fromage râpé,
- ❖ Crème,
- ❖ Moutarde,
- ❖ Concassé de tomates,
- ❖ Confit d'oignon,
- ❖ Duxelles de champignon,
- ❖ Miel.

## *\*Buffet de crêpes sucrées à volonté*

Accompagnement au choix :

- ❖ Sucre,
- ❖ Miel,
- ❖ Nutella,
- ❖ Confiture,
- ❖ Compote de pommes,
- ❖ Chocolat maison,
- ❖ Banane,
- ❖ Chantilly,
- ❖ Amandes grillées,
- ❖ Calvados flambé,



# Menu Enfant

Moins de 10 ans

## *\*Galette (accompagnée de salade verte)*

La complète : Jambon, Œuf, Fromage râpé, Beurre.



## *\*Buffet de crêpes sucrées à volonté*

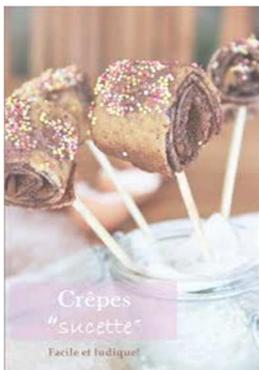
A volonté avec accompagnement au choix, selon le menu des adultes.



# Crêpes dessert à volonté

7 euros

Min de facturation (80 personnes)



## \* Garniture

- ❖ Sucre,
- ❖ Confiture,
- ❖ Chocolat maison,
- ❖ Caramel au beurre salé,
- ❖ Chantilly,
- ❖ Miel,
- ❖ Compote de pommes,
- ❖ Nutella,
- ❖ Pommes caramélisées,
- ❖ Calvados flambé,
- ❖ Bananes flambées au rhume,
- ❖ Amandes grillées.



