



Cacoricotte
artisan crêpier



À l'atelier des crêpes, c'est vous qui créez

CHOISISSEZ VOTRE BASE DE FARINE**

SARRASIN

OU

FROMENT

OU

CHÂTAIGNE**



*Tous nos ingrédients pour réaliser nos galettes, crêpes sont certifié I.G.P.

**En saison

Nos salées

Gisèle*

Saucisse, oignons confits 9

Fernande*

Jambon blanc, oeuf bio, emmental 9

Lucette*

Chèvre, oignons confits, miel, figue 9

Mauricette

Poulet, fondue de courgettes, échalotes, parmesan 11

Jacqueline

Andouillette, oignons confits, crème à la moutarde à l'ancienne 11

Georgette

Saumon, ciboulette, crème fraîche, citron 12

Supplément garniture

Champignons, oignons confits, fromage, œufs 2

Nos sucrées - crêpe ou gaufre

Marcel

Beurre, sucre 3,5

Robert

Beurre, miel, citron 4

Marius

Crème de marrons 4

Jacques

Nutella 5

Gabin

Caramel beurre salé 5

Gaston

Confiture selon saison 5

Supplément topping

Concassé d'amandes, noisettes, chantilly, noix de coco râpée, sucre, fruits 2

Boissons

Jus de pomme artisanal

Fermier - 33cl 4

Bière

Blonde, blanche, ambrée - 33cl 5,5

Cidre artisanal

Fermier - brut ou doux en bolé - 25 cl 3,5

Fermier - brut ou doux - 33 cl 4,5

Fermier - brut ou doux en bouteille - 75cl 11,5

Soft

Eau, soda 2,5

Café ou Thé

2,5

FORMULE MIDI

ENFANT/ÉTUDIANT

1 GALETTE - 2 INGRÉDIENTS
1 CRÊPE MARCEL
1 SOFT

9.50€

FORMULE MIDI

1 GALETTE AU CHOIX*
1 CRÊPE MARCEL
1 SOFT
1 CAFÉ OU THÉ

16.50€

Crêpe party à domicile ?

Vous avez également la possibilité de pré-commander (48h à l'avance) au **06.29.30.68.51** des galettes au sarrasin et des crêpes au froment.

GALETTES AU SARRASIN

Par lot de 6 9
Par lot de 10 11

CRÊPES AU FROMENT

Par lot de 6 6
Par lot de 10 11