

La crêperie à domicile

L'embarras du choix !

Les galettes traditionnelles

- L'incontournable galette complète (œuf-jambon-fromage)
- La complète gourmande (œuf-jambon-fromage- confiture d'oignons -champignons)
- Végétarienne : Confit de poivrons ou de tomates, fromage de chèvre, emmenthal, miel
- Poitrine grillée , œuf, emmenthal et/ou fromage de chèvre...
- Galette forestière : champignons à la crème et lardons
- Fromage et lardons
- La végétarienne : chèvre, emmenthal, noix, miel

Les galettes spéciales

(1 seule « spéciale » par formule ou application d'un supplément de 1€)

- La Rennaise : saucisse bretonne, confit d'oignons, moutarde ou crème moutarde à l'ancienne
- Galette de la mer : saumon fumé sur fondue de poireau à la crème.
- Galette du berger : fromage de chèvre, miel et lardons
- Galette aux deux boudins : boudin blanc et boudin noir, confit d'oignons, moutarde
- Galette saucisse au confit d'oignons et/ou crème de moutarde à l'ancienne, fromage
- Galette à l'andouille de Guémené avec fromage, confit d'oignons, ou crème moutarde à l'ancienne
- Galette fromagère : fromage de chèvre, emmenthal, noix et miel
- L'espagnole : chorizo, poivrons, oignons, fromage,
- L'orientale : émincés de poulet mariné, poivrons, oignons et épices
- La Géréonnaise : fromage de vache bio et local « Le Petit géréonais », lard grillé, tomates séchées
- La trois fromage : fromage de chèvre, emmenthal, et Petit géréonais



La galette personnalisée :

- Si vous avez goûté une très bonne galette dans une crêperie ou si vous souhaitez créer une galette, je peux aussi la proposer (après quelques tests...)

Forfait transport et installation : 30€

Moins de choix, moins d'attente, moins de gaspi !

Nous limitons volontairement le nombre de choix « à la carte » par prestation. Plus il y a d'ingrédients, plus il y a d'hésitation et d'attente ! Nous évitons également le gaspillage des produits frais non intégrés...

Vaisselle : les grandes galettes garnies ne peuvent être servies dans des assiettes en carton ou en plastique jetables. La « vraie » vaisselle ou des assiettes rigides recyclables sont conseillées. Nous pouvons fournir les assiettes et couverts « dépareillés » pour 0.50€ par personne. Cela vous évite la corvée de vaisselle...

Origine des produits :

Je privilégie les produits artisanaux et le circuit court.

Les farines, sarrazin et froment, sont locales et issues de l'agriculture bio : Moulin de la Garenne à Pannecé.

- Fromage de chèvre du Pays d'Ancenis
- Toutes les préparations sont « maison » : champignons cuisinés, fondue de poireaux, confiture d'oignons au cidre, sauce chocolat, caramel breton au beurre salé

OPTION « Tout bio, tout près d'ici »

Il y a dans le pays d'Ancenis et la région nantaise de nombreux paysans, producteurs, artisans qui produisent des légumes, viandes, fromages et autres bonnes choses...

Dans la formule « tout bio, tout près d'ici », nous vous proposons des menus concoctés en fonction des saisons et des arrivages des différents fournisseurs.

Le bio représentera au moins 70% des apports, le reste sera exclusivement local.

Nous sommes à votre disposition pour imaginer les menus qui répondront à vos envies et votre budget.

Allergènes, intolérances et régimes spéciaux :

- les galettes de sarrazin ne contiennent pas de gluten mais des traces peuvent subsister.

- La cuisson se fait à l'huile et au beurre (le beurre peut être supprimé pour les régimes végétarien)
- La pâte à crêpe contient des œufs et du lait. Il est possible de proposer des galettes de sarrasin sucrées pour les régimes spéciaux (sans lait, gluten et œuf)

Informations pratiques :

- J'arrive une heure 30 avant le repas, le temps de m'installer.
- Je transporte le matériel dans un fourgon Master (hauteur 1.60m) qui doit être au plus près de la zone de fabrication. Si cela n'est pas possible, un coup de main sera demandé pour le transport des billigs et autres matériels.
- Je mobilise une personne durant 5 minutes pour le montage et le démontage de la tente 2.5mX2.5m (abri pluie et vent).
- Si le site dispose d'un abri à proximité de l'espace de restauration, l'installation de la tente n'est pas nécessaire.
- La cuisson au beurre dégage d'importantes fumées. Dans certaines salles, les détecteurs de fumée risquent de se déclencher ! L'utilisation de deux billigs et d'un réchaud à gaz plaide pour une installation à l'extérieur.
- Nous aurons besoin d'un point d'eau potable sur le site et d'une simple arrivée électrique à 30 mètres maximum (éclairage du site et glacière réfrigérée). Merci de m'alerter en cas d'impossibilité Il est possible de s'adapter

Proposition adaptable à vos remarques, envies, contraintes.

Dans l'espoir de vous régaler,

Le 22-01-24

Dominique,