

Nos galettes



Farine issue de l'agriculture biologique

La Complète ou Fromage Oeuf Lard
jambon, oeuf, fromage 6€70 avec 2 oeufs 7€20
Ti déj 7€20
emmental, lard, pommes de terre, saucisse, oeuf brouillé 7€80
3 fromages et jambon de pays 7€50
L'Aveyronnaise
crème de roquefort, noix, poire, roquette 8€

★ Galette de saison 8€90
Andouille de Guéméné 8€
oeuf, emmental, Guéméné, oignons ou pommes
★ Oh le champ! 8€90
champignons forestiers, sauce soja, emmental, persil, lard grillé
Galette aux trois cochons 8€
porc confit, saucisse, guéméné, emmental, moutarde
★ Galette de potimarron 8€
emmental, champignons forestiers, copeaux de parmesan

Occitania 8€50
gésiers de canard, champignons, pommes de terre, coriandre
Chèvre miel & jambon de pays 7€80
compotée d'oignons, emmental et amandes grillées 6€90

★ Galette saucisse moutarde, emmental 6€90
★ Galette au boudin noir pommes et oignons frits 7€90
Bretonne st-jacques & fondue de poireaux 9€80
Terre & mer st-jacques, lard & sauce maison 9€80
★ St-jacques poelées 9€80
échalotes au vinaigre balsamique, jambon de pays et roquette 8€
★ Samoussas de saumon fumé 8€
sauce soja, emmental, gingembre, sésame et roquette 7€90
Saumon fumé sauce au chèvre
Ingrédient sup. 1€50

★ Planche apéritive

.Galette à l'ail, oeufs brouillés,
tranchettes de boudin, oignons frits,
copeaux de parmesan 6€50

À volonté!

tous les mercredis soirs

.Galette au choix (sauf les st-jacques,
galette de saison, occitania)
.Formule valable pour toute la table
(max 6 pers.) 12€50

Menu Breizh

.Galette au choix
(sauf les st-jacques, occitania
galette de saison)
.Crêpe au choix
(sauf banana, trio
et crêpe de saison)
.1 salade
.1 cidre 25cl 15€

AUTOMNE

HIVER

2019 - 2020

Nos crêpes



Farine issue de l'agriculture biologique

Beurre salé ou beurre sucre	3€50
Miel citron amandes	4€
Caramel au beurre salé	4€
Chocolat ou pâte à tartiner bio & sans huile de palme	4€
Crème de marron coing et noix	5€
Crêpe croustillante aux mirabelles et gingembre	5€50
Crêpe tout chocolat et confiture de lait	5€
Banane caramel et pop corn caramélisés	5€50
Banana split	6€
Banane, chocolat chaud, glace vanille, chantilly, amandes	
Normande	6€
Pommes, poires, caramel, glace vanille, chantilly, noix	
Crêpe de saison	5€50
Très Belle hélène	6€
Poire, chocolat, glace vanille, chantilly, amandes	
Pommes chaudes beurre à la noisette et sucre glace	5€50
Fruits rouges & spéculos	5€50
Choc du café et son crumble	5€80
crêpe au chocolat, glace café, chocolat chaud, crumble	
Trio gypsy pour les garçons	9€80
Profiteroles de crêpes, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly & cookies	
Trio hippie chic pour les filles	9€80
Profiteroles de crêpes, glace à la fraise, fruits rouges, chantilly & spéculos	
Suzette à ma façon	5€50
marmelade d'orange & flambage au grand marnier	
Flambage 2€ . Chantilly 0.5€	

Les gaufres

.Healthy et sucre glace 5€50

.Banane flambée 6€50

.Choco/confiture de lait 5€50

Et aussi!

.Glace 2 boules 3€50

.Kouign-amann 5€

.Sorbet breton 4€50

.Café ou thé gourmand 5€

.Café lambig 3€50

Côté Crêpe

05 82 74 23 65

crepesetcreations-traiteur.fr

SUR PLACE OU A EMPORTER

Ouvert du mardi au samedi
de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Votre crêperie met à disposition sa salle le dimanche
pour vos repas de groupe ou buffet



TRAITEUR

RECEPTION

BRUNCH