

La crêperie à dom'icile

Saint-Géréon

44150 Ancenis-Saint-Géréon

06 44 09 06 21

lacreperieadom@orange.fr

EI-SIRET 952 828 267 000 15



Prenez des couleurs avec nos formules estivales

Pour ceux qui ont faim et du temps !

Formule complète à 15€ :

- 1. Galettes à volonté servies avec une salade verte (choisir 2 à 3 propositions par prestation)**
 - Galette complète gourmande (œuf fermier-jambon-fromage) confit d'oignons*, champignons cuisinés*
 - Galette à l'andouille : andouille traditionnelle de Guémené, confit d'oignons et/ou crème de moutarde à l'ancienne*, fromage
 - Une fromagère : fromage de chèvre, emmenthal, et tomates confites
 - Hot Dog Breton : galette saucisse avec confit d'oignons*
 - Galette paysanne : lard fumé, fromage, confit d'oignons, œuf
 - Galette du pêcheur : Saumon fumé (ou truite de France), fondue de poireaux à la crème et ciboulette (+0.50€)

- 2. Crêpes à volonté**
 - Beurre, sucre ; confitures, pâte à tartiner (chocolat/noisettes ; sans huile de palme), sauce chocolat*, compotée de fruits de saison*, caramel au beurre salé*, chantilly.

Pour un service plus rapide !

Formule à 15€ :

1. Salade « terre et mer »

- 4 rouleaux de galettes garnies servis à l'assiette sur une salade (rilette de thon au fromage frais de chèvre ; rilette de sardine au beurre, citron et échalotte ; galette jambon, fromage ail et fines herbes ; galette saumon et crème citronnée)

2. Galette (choisir 2 propositions maximum par prestation)

- Galette complète gourmande (œuf fermier-jambon-fromage) confit d'oignons*, champignons cuisinés*
- Galette à l'andouille : andouille traditionnelle de Guémené, confit d'oignons et/ou crème de moutarde à l'ancienne*, fromage
- Une fromagère : fromage de chèvre, emmenthal, et tomates confites
- Hot Dog Breton : galette saucisse avec confit d'oignons*
- Galette paysanne : lard fumé, fromage, confit d'oignons, œuf
- Galette du pêcheur : Saumon fumé (ou truite de France), fondue de poireaux à la crème et ciboulette (+0.50€)

3. Crêpes à volonté

- Beurre sucre ; confitures, pâte à tartiner (chocolat/noisettes ; sans huile de palme), sauce chocolat*, compotée de fruits de saison*, caramel au beurre salé*, chantilly.

Pour un repas plus léger !

Formule à 12€ :

1. 1 Galette par personne (choisir 3 propositions maximum par prestation)

1. Galette complète (œuf fermier-jambon-fromage)
2. Galette à l'andouille : andouille traditionnelle de Guémené, confit d'oignons, fromage
3. Une fromagère : fromage de chèvre, emmenthal, et tomates confites
4. Hot Dog Breton : galette saucisse avec confit d'oignons*
5. Galette paysanne : lard fumé, fromage, confit d'oignons, œuf

2. Crêpes à volonté

- Beurre sucre ; confitures, pâte à tartiner (chocolat/noisettes ; sans huile de palme), sauce chocolat*, compotée de fruits de saison*, caramel au beurre salé*, chantilly.

INFORMATIONS UTILES

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 limitons 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. Nous pouvons fournir les assiettes et couverts « dépareillés » pour 0.50€ par personne. Cela vous évite la corvée de vaisselle...

Origine des produits :

- Les farines, sarrazin et froment, sont locales et issues de l'agriculture bio : **Moulin à vent de la Garenne à Pannecé.**
- Toutes les préparations sont « maison » : champignons cuisinés, oignons, sauce chocolat, caramel breton au beurre salé, compotées de fruits...

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 végan)
- La pâte à crêpe contient des œufs, du sucre, du beurre, du lait ...et un peu de rhum ! (merci de prévenir en amont si vous souhaitez des crêpes sans ce parfum).
- Il est possible de proposer des galettes de sarrazin sucrées pour les régimes spéciaux (sans lait, gluten et œuf)

Informations pratiques :

- J'arrive généralement deux heures avant le début du service, 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.
- Si besoin, 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, ou d'une cuisine ventilée l'installation de la tente n'est pas nécessaire.

- Prévoir un point d'eau potable sur le site et 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.

Frais de transport et d'installation : forfait 30€ pour une prestation située dans un rayon de 30 km d'Ancenis (sur devis pour des distances supérieures)

Propositions adaptables à vos remarques, envies, contraintes.

Dans l'espoir de vous régaler,

Dominique,