



Crêpes & galettes

2018

Crêpes & galettes 2018

SAVEURS BRETONNES : animation galettes et crêpes : service au buffet

Formule expresse : 16,00 € HT / 17,60 € TTC par personne

Pour 25 personnes minimum

Galette froide : Saumon fumé roulé dans sa galette de blé noir, crème de ciboulette

Verdure du jardin, crudités, vinaigrette

Galette chaude : Galette complète : jambon, œuf, emmental râpé

Dessert : tarte feuilleté aux pommes

Prestation comprenant : crêpière, le matériel à usage unique, les serviettes papier, le temps de dressage du buffet, le temps de service 2 heures, le temps de débarrassage, le déplacement.

Temps supplémentaire de service 1 heure soit 40,00 € HT/44,00 € TTC par crêpière

Formule tradition : 19,00 € HT/20,90 € TTC par personne

Groupe de 25 personnes & moins forfait 500,00 € HT /550,00 € TTC

1 Galette complète : jambon, œuf, emmental râpé

1 Galette la même pour tous (choix parmi les galettes proposées ci-dessous)

Crêpes de froment à volonté : beurre, sucre, confiture, chocolat, caramel beurre Salé

Choix de galettes :

L'Elorn : saumon fumé, crème citron gingembre

La forestière : champignons frais, persillade

La charcutière : andouille, sauce moutarde

L'artisanale : saucisse aux algues, béchamel fumée

La campagnarde : lard grillé, emmental râpé

La Pouldreuzic : pâté Hénaff oignons de Roscoff

La fromagère : chèvre des abers, pomme, miel d'Iroise

Prestation comprenant : une crêpière, le matériel à usage unique, les serviettes papier, le temps de dressage du buffet, le temps de service 2 heures30, le temps de débarrassage, le déplacement. Temps supplémentaire de service par ½ heure : 20,00 € HT par crêpière.

*Nappage des tables par vos soins

APERITIF

Suggestion pour l'apéritif : **formule à 4,95 € HT / 5,45 € TTC**

Amuse bouches : maki au sarrasin, tomates cerise, fromages, biscuits salés

Les galichonettes sur bilig – *Spécialité maison*

Andouille oignon, thon