



*Les Crêpes
Buissonnières*
Crêperie à domicile



Notre brunch est proposé sur le lieu de votre choix entre 11h et 15h

Notre équipe sera à votre service en animation culinaire

Saison 2024 : les tarifs sont susceptibles de varier à + 5%

Brunch champêtre

17,50€ ht/pers

2 galettes « Complète » au Blé Noir IGP Bretagne

La Complète

Œuf, emmental, jambon cuit, beurre salé

Et

Crêpes Dessert à Volonté

*Garnies au choix /fait Maison **

Chocolat ganache, Caramel beurre salé*, Crème de citron meringuée*
, Suzette*, coulis de framboise épicé *et beurre de pomme *... mais
aussi des garnitures traditionnelles, chantilly, sucre, citron frais,
Crème de châtaigne Corse, Confitures artisanales variées, miel,
Nutella, Grand Marnier, cannelle*

*Toute la belle vaisselle éphémère de qualité est fournie et comprise
dans le tarif (Assiettes en pulpe de canne et couverts bois et serviettes).*



*Formule sans gluten ou
végétarienne ou autres sur
demande !*

En période Estivale

Nous vous proposons en supplément/pers un 2ème et 3ème choix de garnitures de galette ou /et **nos œufs brouillés et bacon grillés**



Options garnitures salées

Ou en remplacement de la Complète

L'Estivale

*Tomates fraîches, Emmental, marjolaine
Pistou frais maison +2€ ht*

et/ou

La Terroir

*Chèvre, oignon confit, emmental,
Jeunes pousses d'épinard frais, Miel +2€ ht*

et/ou

Nos œufs brouillés et bacon grillés +2€ ht



Le brunch peut être accompagné des options :

Forfait toutes Boissons : 6€ ht /pers

Café de bienvenue et repas, thé, lait, chocolat, jus de fruit pur jus. Eau plate et eau pétillante San Pellegrino, Cidre Brut Val de Rance. Les boissons sont tenues au frais dans de la glace.

Verres et tasses en kraft compris.

Boissons disponibles de 11h à 15h.

Location de verrerie sur demande.

Mais aussi :

- * Service café seul : 1.30€ ht/pers
- * Service Glace à l'eau aux fruits en tube /1€ ht/pers
- * Bar à glace, sorbet 3 parfums à volonté 5.50€ ht/pers mini 50 pers
- * Grand Panier de fruits de saison découpés : melon, pêche, abricot, fraise, prune, Raisin, pastèque, ananas, raisin, fruits bien mûrs : **100€ ht pour 50 personnes**
- * Panier de mini viennoiseries : 1.20€ ht/pers et 1/pers
- * Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et tapenade : 1.70€ ht/pers
- * Citronnade Maison en Bonbonne 2€ ht/pers
- * Grand Panier de crudités et ses sauces : 100€ ht pour 50 personnes
- * Cidre Val de Rance, réglé si ouverte : 6.50€ ht/bouteille
- * Planche Charcuterie ou Fromage sur devis
- * Pour votre tranquillité ! Un Forfait débarrassage complet est mis à votre disposition en fin de prestation /tarif /100€ ht.
Dans certains domaines ce service sera obligatoirement pris en compte.
Comprenant enlèvement et tri de vos poubelles !

Notre équipe ne déplace ni les tables ni les chaises de votre événement .

Frais supplémentaires à prévoir :

- * Forfait déplacement de notre équipe facturé à chaque déplacement sur devis.
- * Nos tarifs seront assujettis à la TVA au 1 janvier 2024 / taux à 10%



*Surprenez Vos Convives !
Un bloody Mary, Bar à glace, Grazing Platter*



*Galerie
photos*



Galerie photos



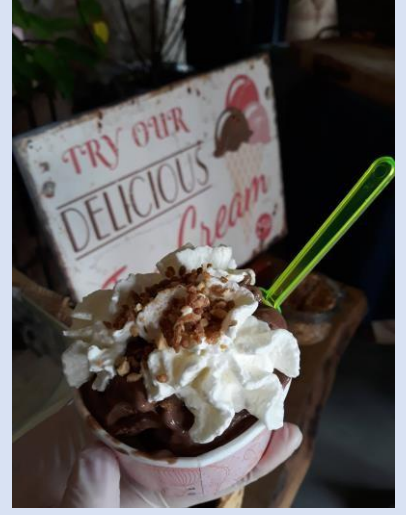
Anais et Pascale , Les Nomades de L'évènementiel !

C'est le plaisir partagé !

Citronnade maison



Bar à Glace





Galerie photos





*Nous nous déplaçons dans le Sud Est de la France
Plus de quarante lieux nous accueillent sur leur domaine
Frais de déplacement de notre équipe étudié en supplément*

Retrouvez-nous !

Sur www.crepes-buissonnieres.fr TEL : 06.77.05.46.83



Le plaisir de partager ensemble avec de bons produits
et une bonne dose d'originalité, les bons moments sucrés de la vie !

SUCRÉ ... SALÉ ... SUCRÉ ...

LES CRÊPES BUISSONNIÈRES
Crêperie événementielle en Provence

☰

**LA BRETAGNE
S'INVITE
EN
PROVENCE
À VOTRE
TABLE**

PETIT DÉJEUNER
BRUNCH
DÉJEUNER
GÔTER
SOIRÉE & COCKTAIL DINATOIRE
MARIAGE & EVENT

SURPRENEZ & RÉGALEZ ! IL EST FORCÉMENT CRÊPE TIME !!!

"La Crêpe" Souvenir d'enfance qu'une simple odeur ravive ... ♥ Pascale