

## **Menu Délice**

Savourez 2 galettes  
Au Blé Noir IGP Bretagne  
Faites 3 choix de garnitures que nous proposerons à vos invités  
(Voir liste feuilles suivantes)

**18.50€/pers**

### **Exemple de Menu Délice**

#### **Complète**

Oeuf, emmental, jambon cuit et beurre salé

#### **Terroir**

Chèvre, oignons confits, jeunes pousses d'épinard fraîche,  
emmental, Miel de châtaignier

#### **Trois Ventoux**

Caviar d'aubergine, parmesan, jambon cru

Et

#### **Crêpes Dessert à Volonté**

*Garnies au choix*

Chocolat maison, Chantilly, Sucre, Citron frais, Crème de châtaigne,  
Confitures variées, Caramel beurre salé maison, Nutella, Miel, Suzette  
maison et autres spécialités de saison, Fruits caramélisés, Crème de citron  
meringuée, coulis de Framboise aux épices , Grand Marnier....



**Toute la belle vaisselle de qualité éphémère est fournie**

(Assiettes en pulpe de canne et couverts bois, serviettes)

**Options possibles :**

**Service café seul : 1.20€/pers**

**Paniers de fruits de saison : melon, pêche, abricot, prune, raisin, Pastèque, fraises... :**

**80€ pour 45 pers**

**Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et tapenade : 1.50€/pers**

**1 grand Panier de crudités et ses sauces : 80€pour 45 pers**

**Cidre Val de Rance, réglé si ouverte : 5.50€/bouteille**

**Forfait boissons sur devis**

**CHOIX DE GALETTES AU BLE NOIR IGP BRETAGNE :**

Du Moulin Frances à Bohars dans votre menu à 18.50 €/pers

Dégustez 2 galettes salées et crêpes dessert à volonté.

Choisissez 3 garnitures de galettes salées parmi celles-ci :

**GALETTES TRADITIONS**

**Complète :** jambon, emmental, œuf

**Terroir :** fromage de chèvre, oignon confit, jeunes pousses d'épinard, emmental, miel de châtaignier

**L'Ibérique :** Crème de tomates confites, chorizo, poivrons grillés, emmental « Nouveau »

**Provençale :** oignon, ail, poivron, aubergine, tomate, thym emmental, (Œuf)

**Paysanne :** œuf, confit d'oignon au cidre, emmental, andouillette « Nouveau »

**Exotique :** émincés de poulet, oignon, ail, gingembre, ananas, curry lait de coco, Emmental

**Forestière :** oignon, champignon frais, poitrine fumée, crème, emmental

**Campagnarde :** pomme cuite, andouillette, caramel poivré

**Briarde :** brie, emmental, jambon cru

**Trois Ventoux :** caviar d'aubergine, parmesan, jambon cru, emmental

**Savoyarde :** pomme de terre, poitrine fumée, oignon, emmental reblochon, Crème épaisse

## **GALETTES SAISONNIERES**

**Printanière** : asperges vertes ail oignon champignon emmental /Supplément 2€/pers

**Marjolaine** : emmental mozzarella tomate fraiche marjolaine et Pistou

**Nordique** : tranche saumon fumée crème fraiche citronnée ciboulette feuille de chêne citron/ supplément 3€/pers

**Océane** : fondue de poireaux et légumes, coquilles st jacques fraiche crème vin blanc et Flambée au cognac/ supplément 7€/pers

**Pour les grands gourmands une galette supplémentaire sera confectionnée avec plaisir !**

**Formule végétarienne et sans gluten sur devis**

## **Les crêpes Buissonnières**

## **Votre crêperie autrement !**