

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)**

19€/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 19 €/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 !