

Menu Gourmand



16.50€/pers

**Savourez 2 galettes
Au Blé Noir de IGP Bretagne**

Complète

Œuf, emmental, jambon cuit et beurre salé



Et

Terroir

Chèvre, oignons confits, jeunes pousses d'épinard fraîche,
Emmental
Miel

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)**

Options possibles :

Service café seul : 1.20€/pers

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

Formule végétarienne et sans gluten sur devis.