

Formule Tranquillité de Fête

Tarif : 22€/ personne

En apéritif :
Cocktail Buissonnière :
Cidre, sirop de framboise et Fruits rouges

Accompagné de Verrines de crudités
Sauce anchoïade et sauce yaourt



Servies à l'assiette :

2 galettes au Blé noir IGP Bretagne

La Complète :

Œuf, jambon et emmental

Et

La Terroir :

Chèvre, oignons confits, jeunes pousses d'épinard frais, emmental et Miel

Accompagnées de salade mesclun et son huile d'olive



Crêpes Dessert à Volonté

Servies à l'assiette

- Chocolat maison
 - Chantilly
 - Sucre
- Sucre-Citron frais
- Crème de châtaigne
- Confitures variées
- Caramel beurre salé maison
 - Nutella
 - Miel
- Suzette maison ou fruits de saison caramélisés,
 - Crème de citron meringuée maison
 - Grand Marnier....



**Toute la belle vaisselle de qualité éphémère est fournie
(Démarche éco-responsable : assiettes en pulpe de canne et couverts
bois et compostables)**

Options possibles :

Cidre Val de Rance des Côtes d'Armor : 5€ / la bouteille

Service café seul : 1.20€/pers

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

Pastèque, fraises... :

75€ pour 30 pers

Sur commande Crepe Cake

