

Formule Tranquillité de Fête

Tarif : 25€/ personne

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

Accompagné de Verrines de crudités
Sauce anchoïade et Sauce yaourt
Sauce tapenade et tomates confites
Et croûtons



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

Autres choix possibles sur devis



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....
- ° Coulis de Framboise épicé ...



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

Options possibles :

Location de verrerie sur demande

Cidre Val de Rance des Côtes d'Armor : 5.50€ / la bouteille

Service café seul : 1.20€/pers

**Paniers de fruits de saison : melon, pêche, abricot, prune, raisin,
Pastèque, fraises... :
80€ pour 40 pers**

Sur commande Crepe Cake By Ladycrepe

