

Menu Délice

**Savourez 2 galettes
 Au Blé Noir de Bretagne
 Faites 3 choix de garnitures que nous proposerons à vos invités
 (selon liste mentionnée feuille ci-dessous)
 Sur ardoise**

Exemple de Menu Délice

Complète

Œuf, emmental, jambon et beurre salé

Terroir

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

Trois Ventoux

Caviar d'aubergine, parmesan, jambon cru

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, Grand Marnier

Toute la belle vaisselle de qualité éphémère est fournie

Options possibles :

Service café seul : 1.20€/pers

**Paniers de fruits de saison : melon, pêche, abricot, prune, raisin,
pastèque : 2.50€/pers ou le grand panier : 50€**

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

Paniers de crudités et ses sauces : 5€/pers

Cidre Val de Rance, réglé si ouverte : 5€/bouteille



**CHOIX DE GALETTES AU BLE NOIR DE BRETAGNE
Du Moulin Frances à Bohars**

Dans votre menu à 17 euros/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

Piémontaise : piperade tomate emmental fine polenta

Tarti-bleu : Pdt ,lardons ,crème ,oignon bleu d'auvergne, emmental

Tarti- chèvre : Pdt, lardons, crème, oignon, chèvre, jeunes pousses d'épinards

Réunionnaise : Rougail saucisses emmental

GALETTES SAISONNIERES

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

Marjolaine : emmental mozzarella tomate fraiche marjolaine et basilic

AVEC SUPPLEMENT : 4 euros/personne :

Nordique : tranche saumon fumée crème fraiche citronnée
ciboulette feuille de chêne citron

AVEC SUPPLEMENT : 7 euros/personne :

Océane : fondue de poireaux et légumes, coquilles st jacques
fraiche crème vin blanc et Flambée au cognac

Un mesclun de salade vous est proposé avec son huile d'olive et
tapenade : 1.50€/pers

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

***Les crêpes Buissonnières
Votre crêperie autrement !***