



CRÊPERIE • DU VALLON À BREST 02 98 41 84 66

LES MENUS DE GROUPES

MENU A → 17.90 €

Apéritif d'accueil avec deux réductions salées spécialités

(cocktail sans alcool ou kir breton ou kir classique)



Une galette complète

(œuf jambon fromage)

Ou

Une galette forestière

(champignons cuisinés et lardons crème)

Ou

Une galette indienne

(fondue de poireaux cuisinés à l'indienne avec pétoncles rôties et petites crevettes)



Une crêpe sucrée 2 garnitures

Exemple au choix

pommes caramel

ou chocolat banane

ou caramel amandes

ou chocolat chantilly



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant ou de vin rouge pour 4 personnes

MENU B → 18.90 €

Apéritif de bienvenue avec trois tapas de crêpes cocktails froides et chaudes

(cocktail sans alcool ou kir breton ou kir classique)



Une galette Peskedine

Saumon fumé, fondue de poireaux crème fouettée aux herbes, citron salade verte

Ou

Une galette forestière fromage

(champignons cuisinés et lardons crème)

Ou

Une galette rustique

(chèvre rôti, échalotes confites, crème, salade verte)



Une crêpe sucrée 1 garniture au choix

caramel au beurre salé

ou sauce chocolat

ou citron

ou

Une coupe glacée une boule



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant ou de vin rouge pour 4 personnes

MENU C → 22.80 €

Apéritif d'accueil avec deux réductions cocktail salées



Salade **Glizig** au saumon fumé et ses petits rouleaux de Sarrazin, crevettes, crudités

Ou

Salade **Terre et Mer** (pétoncles, salade, tomates, andouille en dés et pommes de terre, toasts au beurre persillé)



Une galette forestière

(champignons cuisinés et lardons crème)

Ou

Une Complète

(œuf jambon fromage)

Ou

Une galette rustique

(chèvre rôti, échalotes confites, crème)



Une coupe Nougatine

(1 glace nougat, caramel, amandes et chantilly)

Ou **Une coupe Violine**

(1 glace vanille, fruits rouges et chantilly)

Ou **la coupe Fraisine** (selon la saison)

(1 glace vanille, fraises, coulis et chantilly)

Ou **Une crêpe dessert**

caramel ou chocolat ou citron



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant ou de vin rouge pour 4 personnes

BON A SAVOIR

Ces menus sont des suggestions et peuvent évoluer selon vos préférences. N'hésitez pas à nous en parler !

Le menu choisi est commun à tous mais le choix des plats est fait sur place

Pour les anniversaires ou fêtes, le dessert proposé peut être remplacé par un gâteau de type **fraisier** (renseignez-vous !)



CRÊPERIE • DU VALLON À BREST 02 98 41 84 66

LES MENUS DE GROUPES

MENU D → 12.90 €

Une galette

Complète
(œuf jambon fromage)

Ou

Ou Une galette forestière –fromage

Ou Forestière beurre persillé
(champignons cuisinés et lardons
crème)

Ou une galette jambon fromage sauce
provençale



Une crêpe sucrée au choix

Chocolat banane ou amandes

Ou

Pommes caramel au beurre salé

Ou

Une crêpe glacée une boule au choix



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes



OPTIONS MENU

Salade verte : 2.20 € en sus

Café : 1.70 € en sus

Apéritif avec réductions : 3.50 € en sus

MENU E → 18.20 €

Une galette Saint-Jacques

(coquilles Saint-Jacques cuisinées de
façon traditionnelle)

Ou

Une galette milanaise

(Fondue d'oignons et frits, lard grillé,
sauce gorgonzola, salade)

Ou

Une galette paysanne

(andouille et pommes rôties, à la
fondue d'échalotes confites)



Une crêpe Nougatine

(poire caramel, amandes et caramel et
glace nougatine)

Ou

Une crêpe Fraisine (en saison)

(fraises coulis de fraises glace vanille
chantilly et amandes effilées)

Ou une

Une crêpe Cocotte (crème à la
frangipane, poire, filet de chocolat et
amandes grillées)



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes

MENU F → 19.50 €

Le kig ha farz

Viandes (jarret et lard), **légumes** (pommes
de terre, carottes, navets, poireaux), **far**
noir et **far blanc**, **lipig** (beurre aux
échalotes confites)



Une coupe Celtia

(glace vanille, sauce caramel, spéculoos,
chantilly)

Ou

Une coupe Violine ou Fraisine

(glace vanille framboise meringuée, sauce
fruits rouges, chantilly)

ou

Une crêpe sucrée au choix

(caramel au beurre salé
ou pommes cuites
ou chocolat maison)



Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes.

LES COMPLEMENTS A CE MENU

Menu F + apéritif avec réductions : 23.00€

Menu F + soupe = 20.50

Menu F + apéritif + soupe = 24.00 €

Menu F + café = 21.00

Menu F + apéritif + café = 24.20 €

Menu F + apéritif + soupe + café = 25.20 €

BON A SAVOIR

Ces menus sont des suggestions et peuvent évoluer selon vos préférences. N'hésitez pas à nous en parler !

Le menu choisi est commun à tous mais le choix des plats est fait sur place

Pour les anniversaires ou fêtes, le dessert proposé peut être remplacé par un gâteau de type **fraisier** (renseignez-vous !)