

## Tarif pour les prestations privées au 1<sup>er</sup> janvier 2021.



Farine de Blé noir igp breton et farine de froment origine France, Minoterie Corouge , Reguiny (56).

Œufs pleins air, bleu blanc cœur , Les volailles Guilleroises, Guilliers (56).

Lait entier breton, laiterie Lait'spirt d'éthique , Trémoriel (35).

Recettes salées et sucrées réalisées avec des produits, frais, locaux et de qualités.

Toutes mes préparations sont réalisées maisons.

### Mise en bouche 3 par personne

Blinis blé noir, saumon fumé, crème ciboulette

Blinis blé noir, andouille,  
crème moutarde à l'ancienne

Roulé galette rilette de  
maquereaux au cidre

### Roulé galette apéro

Jambon fromage  
ou  
andouille fromage

### Samoussas de blé noir

3 samoussas de légumes

### Menu 1

1 galette complète  
2 Crêpes au choix\*

OU

1 galette saucisse artisanale  
2 crêpes

### Menu 2

1 galette saucisse artisanale,  
confit d'oignons maison  
1 galette complète  
1 crêpe au choix

Option 2 crêpes au choix

### Menu 3

1 galette complète  
1 galette spéciale\*\*

2 crêpes au choix\*

### Menu 4

1 galette complète  
1 galette spéciale\*\*

Crêpes au choix\* à volonté

### Menu enfant: 1 jambon fromage + 1 crêpe au choix\*

\* sucre, chocolat, caramel beurre salé maison,

\*\* au choix parmi 3 recettes

- la cabri : chèvre, pomme, miel, thym
- La saumon : saumon fumé, crème citron gingembre
- La végétale : préparation de légumes de saison

Les prestations peuvent être réalisées sans le food truck, dans ce cas une majoration de 100€ est facturée.

Merci de ne pas jeter sur la voie publique

LILY  
BREIZH TRUCK  
GALETTES · CRÊPES · BISCUITS

Lily Breizh Truck  
06 10 99 86 25  
lilybreizhtruck@gmail.com

Siret : 84153875400018