

Tarif pour les prestations privées au 1er mars 2022.



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 , Trémoré (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

4.90€

Roulé galette apéro

Jambon fromage

ou

andouille fromage

5€

Samoussas de blé noir

3 samoussas de légumes

5.10€

Menu 1

1 galette complète
2 Crêpes au choix*
15.50€

ou

1 galette saucisse artisanale
2 crêpes
14.50€

Menu 2

1 galette saucisse artisanale,
confit d'oignons maison
1 galette complète
1 crêpe au choix
17.50€

Option 2 crêpes au choix
19.50€

Menu 3

1 galette complète
1 galette spéciale**

2 crêpes au choix*

22.50€

Menu 4

1 galette complète
1 galette spéciale**

Crêpes au choix* à volonté

26€50

Menu enfant: 1 jambon fromage + 1 crêpe au choix*
6€

* 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