

# POUR VOS PRIVATISATIONS

jusqu'à 60 personnes

TARIF AU 1ER MARS 2024 :

FARINE BLÉ NOIR IGP BRETON, FARINE DE FROMENT FRANÇAIS (MINOTERIE COROUGE)

OEUFS PLEIN AIR (VOLAILLES GUILLEROISES) LAIT ENTIER BRETON (LAITIK) CHARCUTERIE LOCALE (VERGER DE KERBELLEC)

TOUTES LES RECETTES SUCRÉES ET SALÉES SONT PRÉPARÉES MAISON AVEC DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ ET DE SAISON

## MENU 1

GALETTE COMPLETE JAMBON OU ANDOUILLE  
OU GALETTE SAUCISSE ET SON CONFIT D'OIGNONS  
MAISON

2 CRÊPES AU CHOIX



## MENU 2

1 GALETTE COMPLÈTE ET UNE GALETTE SAUCISSES  
CONFIT D'OIGNONS MAISON

1 CRÊPE AU CHOIX

POUR LES GOURMANDS POSSIBILITÉ DE  
2 CRÊPES AU CHOIX (20€)



## MENU 3

1 GALETTE COMPLÈTE  
1 GALETTE SUPÉRIEUR (À VALIDER AU DEVIS)

FONDUE DE POIREAUX / SAUMON

VEGETARIENNE

CROTTIN DE CHÈVRE DE PAYS, MIEL, NOIX, POMMES

2 CRÊPES AU CHOIX



## MENU ENFANT

1 galette jambon emmental + 1 crêpe au choix (2 crêpes en option possible)

CRÊPES AU CHOIX : SUCRE, BEURRE SUCRE, CARATONKA, CHOCOLAT MAISON, CONFITURE