



Repas galettes & crêpes



L'AUTHENTIQUE
Traiteur-Crêpier



Formule Classique

En toute simplicité !

2 GALETTES

- Une galette complète (jambon, œuf et fromage râpé).
- La deuxième sera à choisir (ce sera la même pour tous, à choisir avant la réception).

+ CRÊPES DESSERT À VOLONTÉ

Buffet de crêpes dessert à volonté, avec un choix de garnitures : beurre-sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat, pommes façon Tatin.



Choix de la 2^e galette

- Andouille : andouille, moutarde, fromage.
 - Cottage : julienne de légumes, crème fraîche, fromage.
 - Rennaise : saucisse et moutarde à l'ancienne.
 - Paysanne : béchamel, lardons, champignons.
- Autres possibilités sur demande



L'originalité est notre tradition !

Artisan Crêpier depuis 20 ans, le service de votre fête sera assuré par nos jolies crêpières en costume.



Formule Mixte

Le plus pour se faire plaisir

2 GALETTES (DONT UNE AU CHOIX)

- Une galette complète (jambon, œuf et fromage râpé).
- La deuxième galette sera à composer avec vos 5 ingrédients préférés, à choisir dans notre carte : fondue de poireaux, saucisses grillées et moutarde à l'ancienne, œuf, jambon, fromage râpé, lard grillé, chèvre, andouille, garniture aux petits légumes, champignons frais sautés, saumon fumé (servi avec crème fraîche et citron), concassé de tomates.

+ CRÊPES DESSERT À VOLONTÉ

Buffet de crêpes dessert à volonté, avec un choix de garnitures : beurre-sucre, pommes façon Tatin, confitures, caramel au beurre salé, chocolat, flambées au Grand Marnier.

Le + pour accompagner vos galettes

Salade verte assaisonnée
et tomates fraîches.

Formule À volonté !

La Bretagne à volonté !

BUFFET DE GALETTES AU CHOIX ET À VOLONTÉ

Jambon, fromage, lard grillé, œuf, champignons frais sautés, saumon fumé (servi avec crème fraîche et citron), chèvre, julienne de légumes, concassé de tomates, beurre à l'ail, andouille, moutarde à l'ancienne.

+ CRÊPES DESSERT À VOLONTÉ

Buffet de crêpes dessert à volonté, avec un choix de garnitures : beurre-sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat maison, chantilly, assortiment de fruits frais, amandes caramélisées, pommes façon Tatin, flambées au Grand Marnier...

Le + pour accompagner vos galettes
Salade verte assaisonnée
et tomates fraîches.



Formule Enfant

La formule magique pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Une galette jambon fromage + crêpes dessert à volonté
En cadeau : L'album coloriage de la crêpière

Formule Royale

La formule tout compris !

VERRE D'ACCUEIL

Un verre de cocktail Framboisine,
3 verrines assorties.
Buffet en libre service.

BUFFET DE GALETTES AU CHOIX ET À VOLONTÉ

Garniture aux noix de Saint-Jacques,
jambon, fromage, lard grillé, œuf,
champignons frais sautés, saumon fumé
(avec crème fraîche et citron), chèvre,
julienne de légumes, concassé de tomates,
beurre à l'ail, andouille, moutarde
à l'ancienne.

+ CRÊPES DESSERT À VOLONTÉ

Buffet de crêpes dessert à volonté, avec
un choix de garnitures : beurre-sucre,
confitures, caramel au beurre salé,
chocolat maison, chantilly, assortiment
de fruits frais, amandes caramélisées,
pommes façon Tatin, flambées
au Grand Marnier...

*Les boissons sont comprises :
cidre, eau et jus de pomme.*



Le + pour accompagner vos galettes

Salade verte assaisonnée
et tomates fraîches.

Dans
toutes nos
formules

Les garnitures sont
FAITES MAISON

Conformément à la tradition,
nos crêpes et galettes ne sont
pas réchauffées. Elles sont
fabriquées à la minute devant
vous, puis garnies à votre
demande.

NOUVEAU!

UN COIN DE CAMPAGNE

Une sélection de garnitures d'origine Bio, responsable et local.

2 GALETTES AU CHOIX :

Au buffet, choisissez vos garnitures parmi celles proposées*:

œuf - Emmental râpé - **jambon blanc tranché** - poitrine fumée - saucisse grillée
andouille & moutarde à l'ancienne - **bûche de chèvre**, miel & noix concassées
brunoise de pétoncles et **salicornes**, persillade - **Julienne de légumes** et crème fleurette
champignons sautés à l'ail - **fondue de poireaux** - concassé de tomates fraîches, basilic.

Accompagnement : **panier de crudités à découper****

2 FINES CRÊPES DESSERT :

Au buffet, choisissez votre garniture parmi celles proposées :

beurre de baratte - sucre - **confiture de framboises** - **confiture de clémentines**
caramel au beurre salé - pommes tatin - chocolat maison - amandes caramélisées.

*A la commande vous Choisissez 7 ingrédients dans notre carte

**Accompagnez votre galette avec des crudités de saison en libre-service.

Vaisselle porcelaine et verrerie comprise.



Nos fournisseurs

Minoterie Francés à Bohars
et le Moulin de la Hays
pour les farines.

La SAS Le Saint pour la sélection
de fruits et légumes,

La société Askel-Legall
pour les produits laitiers

Tradition Bretagne c'est aussi les Cocktails, Brunchs, mariages et services traiteur !

Des offres alléchantes sont disponibles à certaines dates.
Vous les trouverez sur notre nouveau site
www.tradition-bretagne.com

Tradition Bretagne
crêperie-bouillottes

ACCUEIL | À PROPOS | DÉLICATESS'N | COCKTAILS | MARIAGES ET FÊTES | BRUNCHS | BRUNCHS | EASYRÉCEPTION | CONTACT

Repas crêpes & galettes
Nos produits sont fabriqués à la tradition - devant vous par nos pâtisseries en cuisine.
C'est ainsi que la cuisine traditionnelle bretonne est garantie à partir de produits de qualité et de la saison.

Cocktails
Mariages & fêtes
Brunchs
Délicatess'n

DEVIS RAPIDE

Date à quel
Nom de l'événement
Nbre de personnes pour
Date de votre événement
Date de votre devis
Envoyer

Easyréception : les offres les plus alléchantes !

Prenez vos déjeuners et dîners toujours plus faciles. En restaurant ou même à domicile pour la plus grande partie de la Bretagne, nous y sommes tous les jours. Nos menus sont toujours plus variés. Nos offres sont toujours plus intéressantes. Nos produits sont toujours plus délicieux. C'est ainsi que la cuisine traditionnelle bretonne est garantie à partir de produits de qualité et de la saison.

Pour être tenu au courant, suivez notre actualité sur les réseaux sociaux.



Du lundi au vendredi, de 14h à 18h :

Ille et Vilaine
1 bis rue d'Ouessant
35762 Saint Grégoire
Tél. 02 99 25 21 12

Morbihan
13 cours de Chazelles
56100 Lorient
Tél. 09 61 46 04 82

Finistère - Côtes d'Armor
45 rue du Cdt Drogou
29200 Brest
Tél. 02 98 03 28 28

Pays de la Loire
25 Avenue Jean Joxe
49100 Angers
Tél. 02 41 33 54 30



www.tradition-bretagne.com