



Repas galettes & crêpes



L'AUTHENTIQUE
Traiteur-Crêpier



Formule Classique

En toute simplicité !

12,90 €



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 30 ans, le service de votre fête sera assuré par nos jolies crêpières en costume.



Formule Mixte

Le plus pour se faire plaisir

14,90 €

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 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 !

18,95 €

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, 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)

9,80 €

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

Formule Royale

La formule tout compris !

26,60 €

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...



Le + pour accompagner vos galettes

Salade verte assaisonnée
et tomates fraîches.

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



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 ou responsable.

22,90€

2 GALETTES AU CHOIX :

Au buffet, choisissez vos garnitures parmi celles proposées*:

œuf - Emmental râpé - **jambon blanc tranché** - poitrine fumée - saucisse grillée
& moutarde à l'ancienne - **bûche de chèvre**, miel & noix concassées
pétoncles, 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



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



Une présence régionale :
Brest (29), Lorient (56), Rennes (35), Saint Briec (22)

Un numéro unique : 02 30 13 00 59

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

Ille et Vilaine - Morbihan
Rennes - Lorient
1 bis rue d'Ouessant
35762 Saint Grégoire

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



www.tradition-bretagne.com