



# 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<sup>e</sup> 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

### 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 !

### 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)

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 ou responsable.

### 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](http://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](http://www.tradition-bretagne.com)