

L'offre Brunch

Idéal pour les retours de mariage & petits déjeuners



Du lundi au vendredi, de 14h à 18h :

02 30 13 00 59

www.tradition-bretagne.com

Le Brunch Crêpes / Salades



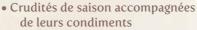
AUTOUR DE LA CRÊPIÈRE

Notre crêpière façonne à l'envie nos fameuses réductions de crêpes sucrées et salées.

- 5 toasts et mini-galettes grillés garnis à la minute Garnitures : jambon, emmental râpé, fromage de chèvre frais, fondue de poireaux
- Mini-crêpes froment chaudes Garnitures: beurre-sucre, caramel au beurre salé, chocolat

LE BUFFET LIBRE

- 2 salades composées au choix (à choisir avant votre réception)
 - Salade Féta, concombre, tomates, herbes fraîches, assaisonnement
 - Salade Bretonne au thon naturel, pommes de terre, échalote, mayonnaise, œuf dur
 - Salade Marco Polo au surimi, pâtes, sauce cocktail et tomates
 - Salade piémontaise au jambon, pommes de terre, tomates, œuf, cornichon, mayonnaise



- Œuf au plat (sur demande)
 - Roue de Brie à partager
 - Salade de fruits parfumée à la menthe
 - Pain de campagne et viennoiserie

Boissons comprises : eaux (plate et gazeuse), jus de pomme.



Le Brunch de la crêpière

AUTOUR DE LA CRÉPIÈRE

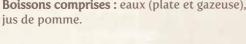
Notre crêpière façonne à l'envie nos fameuses réductions de crêpes sucrées et salées.

- 6 toasts et mini-galettes grillés garnis à la minute Garnitures: jambon, fromage, fondue de poireaux, chèvre
- Mini-crêpes froment chaudes Garnitures: beurre-sucre, caramel au beurre salé, chocolat



- Œufs brouillés, bacon grillé, salade verte, tomates fraîches, petites saucisses, pain, pain au lait ou brioche
- Fruits frais de saison, confitures, beurre demi-sel
- Œuf au plat (sur demande)
- Salade de fruits parfumée à la menthe
- Pain de campagne et viennoiserie

Boissons comprises: eaux (plate et gazeuse), jus de pomme.









L'authentique Brunch

GALETTES AU BLÉ NOIR

Composez à la minute votre galette de blé noir avec 3 ingrédients au choix :

- Œuf
- Lardons
- Iambon
- Champignons cuisinés
- Fromage
- Fromage de chèvre frais

CRÊPES AU FROMENT

Garnitures: beurre-sucre, caramel au beurre salé, chocolat, pommes façon Tatin, confitures.

LE BUFFET

- Œufs brouillés, bacon grillé, saucisses, Bean à la tomate
- Roue de Brie à partager
- Duo de rillettes de la mer à tartiner : sardines et saumon frais
- Œuf sur le plat (à la demande)
- Salade de fruits frais, servie en bol individuel
- Mini-viennoiserie et pain de campagne

Boissons comprises: eaux (plate et gazeuse). jus de pomme.

Le plus!

Goûtez à notre délicieuse brioche perdue! Fabrication à la minute au buffet

En supplément + 0,80 €



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

Un numéro unique: 02 30 13 00 59

45 rue du Cdt Drogou 29200 Brest Tél. 02 98 03 28 28







www.tradition-bretagne.com