



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 Fêta, 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
- Crudités de saison accompagnées de leurs condiments
- 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 CRÊPIÈRE

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



LE BUFFET LIBRE

- 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
- Jambon
- 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