



# Repas galettes & crêpes



# Formule Tradition

## En toute simplicité !

### 2 GALETTES

- La traditionnelle galette complète composée de jambon, œuf et fromage râpé.
- La deuxième galette sera à choisir dans la carte ci-contre (ce sera la même pour tous).

### BUFFET DE CRÊPES DESSERT

Avec un choix de garnitures : beurre-sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat.



### Choix de la 2<sup>e</sup> galette

- La Cottage : julienne de poireaux, avec ou sans lardons.
  - La Rennaise : saucisse bretonne et moutarde à l'ancienne.
  - La Paysanne : champignons cuisinés, crème fraîche, avec ou sans lardons.
  - La Picasso : jambon Serrano, fromage râpé, copeaux de Parmesan.
- Autres possibilités sur demande.



# Formule Authentique

## Le plus pour se faire plaisir !

### 2 GALETTES (dont une au choix à la demande)

- L'authentique galette complète composée de jambon, œuf et fromage râpé.
- La deuxième galette sera à composer sur place, avec vos 5 ingrédients préférés, à choisir dans notre carte : fondue de poireaux, saucisse bretonne, œuf, jambon, fromage râpé, lard grillé, fromage de chèvre, andouille, garniture aux petits légumes, champignons frais sautés, concassé de tomates.

### BUFFET DE CRÊPES DESSERT

Avec un choix de garnitures sur place : beurre-sucre, pommes façon Tatin, confitures, caramel au beurre salé, chocolat maison, flambées au Grand Marnier.

L'originalité est  
notre tradition !

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



Le + pour accompagner vos galettes

Salade verte assaisonnée  
et tomates fraîches.

En supplément + 1,50 €

# Formule Liberté

## Toute la Bretagne !

### BUFFET DE GALETTES AU CHOIX À LA CARTE

Choix des garnitures : jambon, fromage, lard grillé, œuf, champignons frais sautés, fromage de chèvre, julienne de légumes, concassé de tomates, beurre à l'ail, andouille, moutarde à l'ancienne.

### BUFFET DE CRÊPES DESSERT

Choix de garnitures : beurre-sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat maison, amandes caramélisées, pommes façon Tatin, flambées au Grand Marnier.

Le + pour accompagner vos galettes

Salade verte assaisonnée  
et tomates fraîches.

En supplément + 1,50 €



## Formule Enfant

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

Une galette jambon fromage + buffet de crêpes dessert !

# Formule Gourmande

La formule tout compris :  
apéritif, repas, boissons !

## VERRE D'ACCUEIL

Un verre de cocktail Framboisine et un assortiment de 3 réductions salées, présentés sur un buffet en libre-service.

## BUFFET DE GALETTES À LA CARTE

Choix des garnitures : jambon, fromage, lard grillé, œuf, champignons frais sautés, fromage de chèvre, julienne de légumes, concassé de tomates, beurre à l'ail, andouille, moutarde à l'ancienne.

## BUFFET DE CRÊPES DESSERT

Choix de garnitures : beurre-sucre, confitures, caramel au beurre salé, chocolat maison, assortiment de fruits frais découpés, 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.

En supplément + 1,50 €



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.

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