



Crêpes & Galettes

2019

LA | table
Bretonne

Crêpes & galettes 2018

SAVEURS BRETONNES | Animation galettes et crêpes : service au buffet

Formule expresse : 16,00 € HT / 17,60 € TTC par personne

Pour 25 personnes minimum

Galette froide : saumon fumé roulé dans sa galette de blé noir, crème de ciboulette
Verdure du jardin, crudités, vinaigrette

Galette chaude : galette complète : jambon, œuf, emmental râpé

Dessert : tarte feuilletée aux pommes

Prestation comprenant : crêpière, le matériel à usage unique, les serviettes papier, le temps de dressage du buffet, le temps de service 2 heures, le temps de débarrassage, le déplacement.

Temps supplémentaire de service : 1 heure soit 40,00 € HT / 44,00 € TTC par crêpière

Formule tradition :

Groupe de 25 personnes : 19,00 € HT / 20,90 € TTC par personne

Groupe de moins de 25 personnes : forfait de 500,00 € HT / 550,00 € TTC

1 Galette complète : jambon, œuf, emmental râpé

1 Galette, la même pour tous (choix parmi les galettes proposées ci-dessous)

Crêpes de froment à volonté : beurre, sucre, confiture, chocolat, caramel beurre salé

Choix de galettes :

L'Elorn : saumon fumé, crème citron gingembre

La forestière : champignons frais, persillade

La charcutière : andouille, sauce moutarde

L'artisanale : saucisse aux algues, béchamel fumée

La campagnarde : lard grillé, emmental râpé

La Pouldreuzic : pâté Hénaff oignons de Roscoff

La fromagère : chèvre des abers, pomme, miel d'Iroise

Prestation comprenant : une crêpière, le matériel à usage unique, les serviettes papier, le temps de dressage du buffet, le temps de service 2 heures 30, le temps de débarrassage, le déplacement.

Temps supplémentaire de service par ½ heure : 20,00 € HT / 22,00 € TTC par crêpière.

*Nappage des tables par vos soins

APERITIF |

Suggestion pour l'apéritif | Formule à 4,95 € HT / 5,45 € TTC

Amuse bouches : maki au sarrasin, tomates cerise, fromages, biscuits salés
Les galichonettes sur bilig - Spécialité maison
Andouille oignon, thon

Pour tout renseignement ou commande : **02 98 25 54 40**
du lundi au samedi de 9h00 à 17h00

ou par mail : **contact@latablebretonne.fr**

ou commande directement sur le site internet en cliquant sur **devis**



La table
Bretonne