

Sandy et son équipe vous proposent :

PLATEAUX APERITIFS

1,30€/pièce

Au choix Roulés de Galettes :

- Fromage Frais au Noix, Chorizo, Salade
- Fromage Frais aux Figues, Jambon Cru, Salade
- Fromage Frais Ail et Fines Herbes, Saumon Fumé, Salade
- Fromage Frais Ciboulette, Mélange de Crudités

MENU TRADITIONNEL

15€/pers

(Minimum 40 personnes)

1 Galette Jambon Blanc, Œuf, Emmental

+

Crêpes à volonté* + 1 verre de Jus de Pomme

MENU CHAMPETRE

18€/pers

2 Galettes avec 3 ingrédients au choix

(Œuf, Emmental, Chèvre, Bacon, Jambon blanc, Chorizo, Oignon)

OU

1 Galette avec 3 ingrédients au choix

(Œuf, Emmental, Chèvre, Bacon, Jambon blanc, Chorizo, Oignon)

+ 1 Galette saucisse Ô Mon Billot

accompagnée d'Emmental, d'Oignons Cuisinés, Moutarde et/ou Ketchup

+

Crêpes à volonté*

Option boisson comprise 4€/pers

(2 verres de Cidre Doux ou Brut ou Jus de Pomme)

*** Ingrédients sucrés au choix sur place :**

Beurre, Sucre, Miel artisanal, Chocolat 55 %**, Confitures Fraise et Abricot, Nutella, Crème de citron Maison, Caramel au beurre salé Maison.

FORMULE COCKTAIL

18€/pers

Mini galettes et crêpes à volonté sous forme de buffet

Formule Mange Debout

(serviettes et soucoupes fournies)

Recettes salées à volonté :

*Pour moins de 100 personnes
sélectionnez 4 recettes différentes salées,
au-delà 6 recettes*

Jambon Emmental - Poulet Emmental

Chèvre Miel - Saumon Emmental

Chorizo Raclette - Camembert Andouille

Chèvre Bacon - Saucisse Emmental

*Autres idées possibles mais sans légumes pour éviter de détremper
la pâte à galette.*

Les sucrées à volonté

**Voir liste des ingrédients sucrés*

**** sauf Chocolat 55% dans cette formule**

MENU PLAISIR

19€/pers

2 Galettes à définir avant l'évènement

Les 2 recettes seront proposées à vos convives.

Parisienne : Jambon blanc, Œuf, Emmental râpé, Champignons de Paris cuisinés

Savoyarde : Reblochon fermier, Pommes de terre, Allumettes fumées de porc, Oignons cuisinés, Crème fraîche

O Mon Billot : Emmental, Saucisse de porc Artisanale ≈180 gr, Oignons, Moutarde et/ou Ketchup

Nordique : Emmental, Saumon fumé, Fondue de poireaux, Crème citron-ciboulette

+

Crêpes à volonté*

MENU DELICE

23,50€/pers

Galettes salées et Crêpes dessert à volonté

Composition au choix des invités selon
votre présélection d'ingrédients:

(Œuf + 3 Fromages + 3 Accompagnements + 3 Légumes)

Nos fromages : Emmental Français, Mozzarella râpée, Chèvre, Raclette, Reblochon, Camembert Normand, Curé Nantais

Nos accompagnements : Jambon blanc, Bacon, Andouille de Vire et sa Crème moutarde, Jambon cru, Chorizo, Saumon fumé et crème citron-ciboulette

Nos légumes : Oignons cuisinés, Champignons de Paris cuisinés, Sauce tomate, Pommes de terre, Poireaux

Option boisson comprise 4€/pers

(2 verres de Cidre Doux ou Brut ou Jus de Pomme)

MENU MOUSSAILLON 3-10 ans

9,00€/enfant

1 Galette 3 ingrédients

(Jambon blanc, Œuf, Emmental)

+ Crêpes dessert à volonté *

LES NATURES Crêpes & Galettes confondues

L'unité..... 0,85€

Le lot de 6..... 5€

Le lot de 12..... 9€

Caramel Maison ≈220 gr.....5€

*Les galettes sont 100% blé noir et les crêpes sont
réalisées au lait entier.
Pas de Gluten dans la pâte à galettes.*