

Krep'Breizh

Franck Joubert
15 rue du Maquis
56140 SAINT MARCEL
Tél. 06 22 41 68 90
krepbreizh@sfr.fr
(Atelier situé au 1 boulevard du Pont Neuf à Malestroit 56140)



Krep'Breizh vous propose ci-dessous différents menus et formules, toutes les Crêpes et Galettes sont fabriquées devant vos convives à la minute avec de la farine de Froment 100% Bretonne pour les Crêpes, pour les Galettes de Blé noir il s'agit d'une farine IGP 100% Bretonne également. *Krep'Breizh* utilise des produits de qualité de préférence locaux, des œufs plein-air et du lait de Bretagne, des accompagnements « Fait Maison ». *Krep'Breizh* est à votre disposition pour vous proposer d'autres suggestions.

Menu Enfant – 8,50€ par pers

- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- 2 Crêpes de Froment
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Express– 12,00€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- Galette au choix
(Galette de Blé Noir : « Savoyarde » jambon cru et fromage raclette, « Fromagère » camembert et emmental râpé, « Chorichèvr' » chorizo et fromage de chèvre)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- 2 Crêpes de Froment
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Breizh – 12,90€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- Galette accompagnée d'une sauce à choisir (Lors de la commande) : Rustique, Forestière, Atlantique ou savoyarde.
 - Sauce Rustique : Saucisse, lardons, champignons, oignons, crème, moutarde.
 - Sauce Forestière : Tomate, saucisse, lardons, champignons, oignons.
 - Sauce Atlantique : Saumon, moules, crustacés, calamars, crème, épices.
 - Sauce Savoyarde : Pomme de terre rissolées, lardons, oignons, reblochon, crème.
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Végétarien – 13,50€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- Galette Nid de Poireaux
(Galette de Blé Noir IGP, Fondue de Poireau, Jaune d'œuf)
- Galette Chevette
(Galette de Blé Noir IGP, Fromage de Chèvre, Coulis de Tomate, Noix, Miel)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Tradition – 13,90 € par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- Galette Saucisse
(Galette de Blé Noir IGP, Saucisse artisanale 100% Porc Français, Compotée d'Oignons au Cidre)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Mer & Terre 15,90€ par pers

- Galette Nordique et sa salade sauce vinaigrette maison
(Galette de Blé Noir IGP, Saumon Fumé, Crème Fraicheur (Crème liquide, citron, échalotes, ciboulettes)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu du Golfe – 18,70€ par pers

- Galette Océane et sa salade sauce vinaigrette maison
(Galette de Blé Noir IGP, Noix de Saint Jacques fraîche, Fondue de Poireaux)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Séduction – 22,90€ par pers

- Galette Nordique
(Galette de Blé Noir IGP, Saumon Fumé, Crème Citronnée)
- Trou Normand
(Contenant Crêpe de Froment Breton, Boule de glace à la Pomme, Pipette de Pommeaux de Bretagne)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Surprise Fromagère
(Samossa de Blé Noir Fromage de Chèvre, Salade, Sauce salade maison)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison, Citron)

Menu Séduction sans Trou Normand : 20,10€ par pers.

Menu Séduction sans Surprise Fromagère : 21,00€ par pers.

Menu Prestige – 24,30€ par pers

- Galette Océane
(Galette de Blé Noir IGP, Noix de Saint Jacques fraîche, Fondue de Poireaux)
- Trou Normand
(Contenant Crêpe de Froment Breton, Boule de glace à la Pomme, Pipette de Pommeaux de Bretagne)
- Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français, tomate Provençale)
- Surprise Fromagère
(Samossa Fromage de Chèvre, Contenant Galette de Blé Noir IGP, Salade, Sauce salade maison)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison, Citron)

Menu Prestige sans Trou Normand : 21,50€ par pers.

Menu Prestige sans Surprise Fromagère : 22,40€ par pers.

Brunch Breizh – 17.80€ par pers

- Mini-viennoiseries diverses (chaud – 2 par pers)
- Salade de fruits frais (froid)
- Mini-Crêpes (chaud)
- Panna Cotta diverses (froid – 1 par pers)
- Far grillé au caramel beurre salé (chaud – 2 par pers)
- Verrines de perles de blé et saumon fumé (froid – 1 par pers)
- Roulés de Galette saucisse, boudin noir, chorizo à cuir (chaud – 2 par pers)
- Roulés de Galette, jambon fromage, curry, herbes de Provence (chaud – 3 par pers)
- Toast de pain frais, rosette sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Toast de pain frais, jambon cru sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Navette, saumon fumé et crème ciboulette, échalote et citron (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de porc (froid – 2 par pers)
- Mini-Club mousse de canard (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de thon (froid – 2 par pers)
- Café, Thé, jus de fruits, cidre, Eau plate.
- Fontaine de chocolat et fruits frais (Option – 1.90€ par pers)
- Vaisselle jetable (Assiettes, verres, tasses, couverts, serviettes)

Cocktail Dinatoire – 14.30€ par pers

- Verrines de perles de blé et saumon fumé (froid – 1 par pers)
- Roulés de Galette saucisse, boudin noir (chaud – 2 par pers de chaque)
- Roulés de Galette, jambon fromage, curry, herbes de Provence (chaud – 3 par pers de chaque)
- Toast de pain frais, rosette sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Toast de pain frais, jambon cru sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Navette, saumon fumé et crème ciboulette, échalote et citron (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de porc (froid – 2 par pers)
- Mini-Club mousse de canard (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de thon (froid – 2 par pers)
- Brochette de fruits frais (froid – 1 par pers)
- Mini-Crêpes (chaud)
- Panna Cotta Caramel Beurre Salé Maison (froid – 1 par pers)
- Far grillé au caramel beurre salé (chaud – 2 par pers)

Apéritif – 11.00€ par pers

- Verrines de perles de blé et saumon fumé (froid – 1 par pers)
- Roulés de Galette saucisse, boudin noir (chaud – 2 par pers de chaque)
- Roulés de Galette, jambon fromage, curry, herbes de Provence (chaud – 3 par pers de chaque)
- Toast de pain frais, rosette sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Toast de pain frais, jambon cru sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Navette, saumon fumé et crème ciboulette, échalote et citron (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de porc (froid – 2 par pers)
- Mini-Club mousse de canard (froid – 2 par pers)
- Mini-Club rillettes de thon (froid – 2 par pers)

Gouter Crêpes-Party 3,90 – € par pers

- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confitures, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Les tarifs comprennent la prestation repas galettes et crêpes, la vaisselle jetable (Assiettes, couverts et serviettes), pour un minimum de 12 personnes.

Possibilité de location de vaisselle. Option (2 assiettes porcelaine, 1 fourchette inox, 1 couteau inox par pers = 2.00€ par pers)

Compter 1h00-1h30 de préparation avant le début du repas, la durée de la prestation est environ de 2h00 à 3h00 en fonction du nombre de convives et de crêpiers.

Frais de déplacement : Inclus dans un rayon de 20km de Malestroit 56140, au-delà 0.50€ le km aller plus retour.

Possibilité de faire votre menu sur mesure. Lors de la commande un acompte de 20% est demandé.

