

Krep'Breizh

Franck Joubert – Jean-Michel Le Verger

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 – 8.70€ par pers

- 1 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 – 11.50€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- 2 Galettes au choix
(Galette de Blé Noir : « Savoyarde » jambon cru et fromage raclette, « Fromagère » camembert et emmental râpé, « Chorichèv' » chorizo et fromage de chèvre, « Parisienne » jambon blanc de porc et emmental râpé)
- 2 Crêpes de Froment
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Degemer Mat – 12.50€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- 1 Galettes au choix
(Galette de Blé Noir : « Savoyarde » jambon cru et fromage raclette, « Fromagère » camembert et emmental râpé, « Chorichèv' » chorizo et fromage de chèvre, « Bretonne » andouille de Bretagne et compotée d'oignons au cidre)
- 1 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 – 13.40€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- 1 Galette accompagnée d'une garniture à choisir (**Lors de la commande**): Rustique, Atlantique, Savoyarde ou Indienne.
 - Garniture Rustique : Saucisse, lardons, champignons, oignons, crème, moutarde.
 - Garniture Atlantique : Crevettes, moules, noix de pétoncles, calamars, crème, épices.
 - Garniture Savoyarde : Pomme de terre rissolées, lardons, oignons, crème de Reblochon.
 - Garniture Indienne : Blanc de poulet, oignons, épices, crème.
- 1 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 – 15.00€ par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- 1 Galette Biquette
(Galette de Blé Noir IGP, fromage de chèvre, tomate fraîche et basilic, miel et noix)
- 1 Galette Paysanne
(Galette de Blé Noir IGP, emmental râpé Français, champignons à la crème, œuf plein air)
- Crêpes de Froment à Volonté
(Crêpes de Froment Breton, Garnitures : Sucre, Confiture, Chocolat, Caramel Beurre Salé Maison)

Menu Tradition – 14.40 € par pers (Supplément salade 0.60€ par pers, sauce vinaigrette maison)

- 1 Galette Saucisse
(Galette de Blé Noir IGP, Saucisse artisanale 100% Porc Français, Compotée d'Oignons au Cidre)
- 1 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 16.40€ par pers

- 1 Galette Nordique et sa salade sauce vinaigrette maison
(Galette de Blé Noir IGP, Saumon Fumé, Crème Fraicheur (Crème liquide, citron, échalotes, ciboulettes)
- 1 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 – 19.20€ par pers

- 1 Galette Océane et sa salade sauce vinaigrette maison
(Galette de Blé Noir IGP, Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux)
- 1 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 – 23.40€ par pers

- 1 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)
- 1 Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français)
- Surprise Fromagère
(2 Samossas de Blé Noir Thome de Rhuys, 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 – 24.80€ par pers

- 1 Galette Océane
(Galette de Blé Noir IGP, Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux)
- Trou Normand
(Contenant Crêpe de Froment Breton, Boule de glace à la Pomme, Pipette de Pommeaux de Bretagne)
- 1 Galette Complète
(Galette de Blé Noir IGP, Jambon blanc de porc, œuf plein air, emmental râpé Français, tomate Provençale)
- Surprise Fromagère
(2 Samossas de Blé Noir Thome de Rhuys, 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 – 19.40€ par pers

- Mini-viennoiseries diverses (chaud – 2 par pers)
- Salade de fruits frais (froid)
- Mini-Crêpes (chaud)
- Panna Cotta Chocolat et Caramel Beurre Salé (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.
- Vaisselle jetable (Option : Assiettes, verres, tasses, couverts, serviettes – 1.80€ par pers)

Cocktail Dinatoire – 14.80€ 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 Viennois frais, rosette sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Toast de pain Viennois 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 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 – 11.50€ 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 Viennois frais, rosette sur beurre moutarde (froid – 2 par pers)
- Toast de pain Viennois 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 rillettes de thon (froid – 2 par pers)

Gouter Crêpes-Party 5.00 – € 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, pour un minimum de 12 personnes.

Possibilité de location de vaisselle. Option (2 assiettes porcelaine, 1 fourchette inox, 1 couteau inox par pers = 2.30€ par pers) ou vaisselle jetable = 1.00€ 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 0.60€ le km aller plus retour.

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

Prévoir un abri et éclairage si la prestation est prévue en extérieur.

