

Un repas crêpe, c'est la garantie d'un moment partagé convivial, original et apprécié de tous ! Chacun peut garnir sa crêpe selon ses goûts et manger à son rythme. Sans contraintes, ce type de repas en mouvement permet aux convives de discuter avec tout le monde et de voir la crêpière cuisiner devant eux.

Les organisateurs de l'évènement pourront s'amuser à confectionner quelques crêpes eux-mêmes s'ils le souhaitent !

## Repas à domicile

### Formule Classique :

De 20 à 80 personnes

12 € par personne

2 crêpes salées :

Au choix :

Bergère (*chèvre, jambon cru, tomate cuisinée*)

ou Forestière (*lardons fumés, champignons à la crème, emmental râpé*)

puis Complète (*Jambon, oeuf, emmental râpé*)

+ Crêpes sucrées à volonté

Beurre, Beurre sucre, Citron, Miel, Chocolat maison, Caramel beurre salé maison, confiture...

### Formule à la carte :

De 15 à 50 personnes

16 € par personne

2 crêpes salées au choix :

Bergère (*chèvre, jambon cru, tomate cuisinée*)

Forestière (*lardons, champignons à la crème, emmental*)

Complète (*Jambon, oeuf, emmental râpé*)

La Guéméné (*Andouille, oignons cuits, emmental râpé*)

3 fromages (*chèvre, roquefort, emmental*)

La végétarienne (*Champignons, oignons cuits, tomate, épinards cuisinés*)

+ Crêpes sucrées à volonté :

Beurre, Beurre sucre, Citron, Miel, Amandes grillées,

Banane, Chocolat maison, Noix de coco, Pommes cuites, Caramel au beurre salé maison, Chantilly

### Formule Tout-à-Volonté :

De 15 à 40 personnes

20 € par personne

Crêpes salées et sucrées à volonté

Chacun compose sa crêpe avec un très large choix d'ingrédients !

Noix de St Jacques, fondue de poireaux, glace vanille + tous les ingrédients de la formule à la carte...

### Menu Enfant :

8 € par enfant

Une crêpe salée Jambon fromage  
+ crêpes sucrées à volonté

## Apéritif dinatoire salé

De 40 à 100 personnes

8 € par personne

Cette option propose des « amuse-bouche » originaux, à déguster facilement debout. Des mini-galettes roulées froides sont proposées, ainsi que des mini-galettes chaudes « à la demande ».

Large palette de saveurs/ Produits frais cuisinés selon la saison et la créativité du moment

Fromage frais, roquefort, emmental, mozzarella, miel, amandes grillées, saumon fumé, salade, citron, ail, ciboulette, jambon, jambon cru, chèvre, tomate, curry, épinard, fondue de poireaux, champignons, thon, sardine, chorizo, crudités, persil, basilic...

## Apéritif dinatoire salé et sucré

De 40 à 100 personnes

14 € par personne

Nous proposons également :

## Mini-galettes apéritives

Les mini-galettes roulées froides peuvent aussi être commandées pour un apéritif savoureux et original en tout autonomie avec vos invités

### À la pièce

0,60 € pièce

### Au plateau

10 € le plateau de 20 miniardises  
(pour 4 à 5 personnes)

25 € le plateau de 50 miniardises  
(pour une 10aine de personnes)

## Vente de pâte à crêpe

« Prête à l'emploi »

3,50 € le litre

Blé Noir ou froment

## Location de Billigs

Nous disposons de plusieurs Billigs disponibles à la location pour vous accompagner dans vos festivités

15 € la journée ou la soirée

25 € le week end

Possibilité de louer également le matériel annexe (tampon d'essuyage, rozell (rateau), louche, spatule, cul de poule, pinceau et spatule)  
supplément 4 €

## Entretien de Billigs

25 € le culottage et la vérification de votre matériel

Crêperie La Ptite Blé Noir

Tal An iliz

5, place de la paix

29380 Bannalec

## La Crêperie La Ptite Blé Noir

vous accompagne pour célébrer vos évènements !



Anniversaire MARIAGE

KERMESSE Baptême

Inauguration Retour de Noce

FESTIVAL Fête de famille CONCERT

Assemblée Générale Congrès Séminaire

06.60.60.30.99.

celineraoul@outlook.fr