



# CRÊPERIE BLÉ NOIR KEROUAL



**Organisation de cocktail d'entreprise, de réception privées, de repas  
de groupes dans nos locaux.**

**Fournitures de plateaux cocktail à livrer ou à emporter.**

## *Service traiteur*

Retour de noces - Repas crêpes

Retour de noces - Brunch

Devis mariage - Repas crêpes

Cocktail déjeunatoire

Réductions 2024

 29820 GUILERS

 02 98 07 57 40



[www.blenoir.com](http://www.blenoir.com)



[keroual@blenoir.com](mailto:keroual@blenoir.com)

# Retour de nocces

## REPAS CRÊPES

À partir de 16€ par personne autour de Brest



### FORMULE REPAS - 2 galettes & sucrées à volonté

Une galette Complète (œuf-jambon-fromage)

Ou

Une galette fromage et sauce provençale

Et

Une galette à la fondue d'oignons au cidre et chèvre frais.

Ou

La sauce Forestière (champignons frais et lardons et crème)

Ou

Galette Nordique, saumon fumé, crème de ciboulette et citron

### CRÊPES SUCRÉES À VOLONTÉ

Sauce chocolat maison / caramel au beurre salé fait maison / confiture de fraises artisanale /beurre sucre

*A noter : Le choix des garnitures s'effectue sur place auprès des crêpiers.*

### FORFAIT BOISSONS

Nous vous proposons des boissons sélectionnées par nos soins pour accompagner votre repas :

- Le cidre bouché brut artisanal de Fouesnant cidrerie du menez brut
  - Le pétillant de pommes artisanal sans alcool, cidrerie du menez brug
  - Le jus de pommes naturel, les vergers de menez brug
  - La bouteille au choix : 5.20€ servi sur place.
- + Café pour 1 euro par personne

### INFORMATIONS GENERALES

1H de mise en place

Les crêpes sont servies sous forme de self sur des assiettes et couverts à usage unique fournis par nos soins. (Eco responsable)

Durée de la prestation : 1h30 Installation du comptoir à crêpes faite par nos soins (non comptabilisée dans le temps de la prestation).

L'espace de restauration étant préparé par vos soins.

La prestation est prévue pour un minimum de 40 personnes.

Si vous vous avérez être moins nombreux la facturation se fera sur ce minimum.

Si au contraire sur place nous constatons que vous êtes plus nombreux que prévu, cela aussi sera pris en compte au moment de la facturation.

# Retour de nocces

## BRUNCH



À partir de 18€ par personne.

## BRUNCH

Assortiment de charcuteries bretonnes et pain de campagne

Saucisson aux algues

Chorizo artisanal

Pâté breton

Plateaux de fromages

Atelier Kig Ha Farz

Far Noir, carottes, lipig et dès de lard

Mini crêpes de Blé Noir chaudes, garnies de :

Jambon, fromage, provençale, andouille,  
chèvre, échalotes confites, légumes au curry.

Mini crêpes chaudes sucrées garnies de :

Chocolat, confiture, beurre sucre.

*Boissons à volonté sur 2 heures*

*Cidre, jus de pomme, eau pétillante et eau plate, jus de fruits, thé et café*



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous installons, napons, dressons et décorons le buffet dans la salle de votre choix.

Tables fournies par vos soins.

La durée du brunch est de 2 heures.

# Devis mariage

## REPAS CRÊPES



Tarifs sur devis



### COCKTAIL

3 Assortiment de :

Glizigs

Galette de blé noir roulée avec salade verte, crème citronnée et ciboulette avec saumon fumé

Roulades

Galette de blé noir roulée au jambon ou roquefort ou sardine

Cornics

Petite galette de blé noir présentée en cornet et garnie de mousses de saison

2 Toasts Charcutier et fromager

2 Verrine salée

Crevettes aux épices douces et marinade de légumes et autre selon le goût du chef

Boissons à volontés pendant 2H

Vin rouge, vin rosé et vin blanc, Kir breton, Cidre brut Jus de pomme, jus de pomme pétillant et eau plate et gazeuse

### REPAS CRÊPES FORMULE CRÊPES

Option : service à table ou au buffet

#### 1ERE GALETTE SALÉE AU CHOIX

Une galette Complète (œuf-Jambon - Fromage)

Ou

Une galette fromage et sauce provençale

#### 2EME GALETTE SALÉE AU CHOIX

Soubisse et chèvre frais.

Ou

La sauce Forestière (champignons frais et lardons et crème)

Ou

Galette Nordique, saumon fumé, crème de ciboulette et citron

#### CRÊPES SUCRÉES À VOLONTÉ

Sauce chocolat maison ou caramel au beurre salé fait maison

Ou

Confiture de fraises artisanale

Ou

Beurre sucre

#### FORMULE ENFANT

Une galette jambon fromage

2 crêpes dessert au choix (chocolat/caramel/pommes  
/confiture de fraise/citron/beurre sucre)

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cocktail : Nous installons, nappons, dressons et décorons le buffet dans la salle de votre choix pour le buffet.  
Tables fournies par vos soins. La durée du cocktail est de 2 heures.

Repas : Nous installons, nappons, dressons et décorons le comptoir à crêpes dans la salle de votre choix pour le buffet.  
Tables fournies par vos soins. Service self au comptoir. Nous fournissons la vaisselle. La durée du repas crêpes est de 2h30.

Pour le repas crêpes, nous vous proposons des boissons sélectionnées par nos soins pour accompagner votre repas :

- Le cidre bouché brut artisanal de Fouesnant cidrerie du menez brut
- Le pétillant de pommes artisanales sans alcool, cidrerie du menez brug
- Le jus de pommes naturel, les vergers de menez brug
- Vin rouge Cassagnoles
- Vin blanc Cassagnoles
- Vin rosé Cassagnoles

La bouteille au choix : 5.20€ la bouteille.

Tarif valable 3 mois. Prix indiqué en TTC tenant compte de la TVA en vigueur. Tout changement du taux légal sera répercuté sur le prix à payer.

# Service Traiteur

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

À partir de 21€ par personne. Nombre de pièces par personne modifiable à la demande

### CÔTÉ SALÉ...

#### 6 ROULES TRADITION AU SARRAZIN

Sardine, roquefort et glizig au saumon fumé, salade et crème

#### 2 VERRINES DU CHEF

Crevettes cuisinées aux épices douces, émulsions diverses aux légumes de saison...

#### ATELIER KIG HA FARZ

Far noir, dès de lard, lipig et carottes

#### 4 GALETTINES

Minis crêpes de blé noir chaudes, Garnies de Jambon, fromage, provençale andouille, chèvre et échalotes confites, fondue de poireaux à l'indienne... Réalisées devant les invités.

#### SOUPE DE SAISON



### ...CÔTÉ SUCRÉ

#### 3 BINIEZ

Mini crêpes chaudes beurrées et sucrées au chocolat, beurre et sucre et confiture artisanale.

#### 2 VERRINES SUCREES

#### BOISSONS

- Cidre brut de Fouesnant
- Vin rouge
- Eau plate et gazeuse
- Jus de pommes
- Bulle de pommes artisanal



### PARTICULARITES

Nous dressons les buffets de présentation et assurons le service des boissons et des réductions.  
Le personnel est à votre disposition sur une durée de 2 heures.  
Nous assurons la location de vaisselle et le nappage tissu.

# Réductions 2024

## SERVICE TRAITEUR

LE PLATEAU TRADITION DE 50 PIECES - 45.00 €  
(25 pièces à 23€)



Assortiment de :

### GLIZIGS

(galette de blé noir roulée avec salade verte, crème citronnée et ciboulette, et avec saumon fumé)

### CORNICS

(petite galette de blé noir présentées en cornet et garnie de mousse (ex. mousse curry ou fromage frais ...etc.)

### ROULADES

(galette de blé noir roulée au jambon ou gorgonzola ou sardine)

LE PLATEAU DE 40 VERRINES SALEES - 44.00€  
Crevettes aux épices douces ou autres selon le goût du chef



LE PLATEAU DE 42 TOASTS - 44.00€  
Assortiment de toasts charcutiers et fromagers

LE PLATEAU DE 40 VERRINES SUCREES - 44.00€  
Poire cuite au jus et caramel au beurre salé / salade de fruits rouges au sirop de menthe et chantilly / fraises façon crumble / mousse au chocolat ou caramel / ou autres selon le goût du chef.

LE PLATEAU DE 50 BINIEZ FROIDES - 25.00 €  
(25 biniez à 12.50 €)

Petites crêpes de froment froides présentées sur plateaux avec pot de caramel au beurre salé fait maison



LE PLATEAU DE 40 FARANDOLES 44.00€  
Réductions de mille feuilles de crêpes : crème de marron, amande chantilly ou mousse de chocolat et banane selon goût du chef