



**CRIOR**

**GALETTE  
&  
CHANDELEUR**

**DU 01/01/2025 AU 28/02/2025**

Faisons de ces évènements un moment unique de convivialité



# GALETTES

Toutes nos galettes sont réalisées avec du feuilletage inversé fait maison, avec une fève et une couronne pour chaque galette

## Crème d'amande :

coupée ou entière (à préciser)

4,6 ou 8 personnes : **5.00€ HT / personne**

(soit 40€ HT pour une galette de 8 personnes)

## Poire-Chocolat :

coupée ou entière (à préciser)

6 personnes : **5.50€ HT / personne**

(soit 33€ HT pour une galette de 6 personnes)

## Pomme-Framboise :

coupée ou entière (à préciser)

6 personnes : **5.50€ HT / personne**

(soit 33€ HT pour une galette de 6 personnes)

# CRÊPES

## Formule Chandeleur :

(pour 10 personnes)

2 grandes Crêpes / personne  
1 Pot de Confiture (200gr)  
1 Pâte à tartiner (200gr)  
Sucre

**6.00€ HT / personne**

(soit 60.00€ HT pour 10 personnes)

# BOISSONS

## Cidre Brut :

(Val de Rance - Cidre pur jus IGP Bretagne - 0.75L)

**8.50€ HT**

## Jus de Pomme :

Jus de fruit frais pressé à froid 1L)

**8.50€ HT**

Retrouvez sur notre carte Hiver l'ensemble de nos produits disponibles. Petits déjeuners, Plateaux Repas, Buffets, Cocktails, Boissons et nos prestations complémentaires

[Carte Hiver](#)



**CRIOR**

# Carte Festive

Du 02/12/2024 au 31/01/2025

Pour vous accompagner pendant vos évènements de fin d'année, nous vous proposons des produits de saison, faits maison et cuisinés le jour. Découvrez nos plateaux repas, buffet & cocktail festif

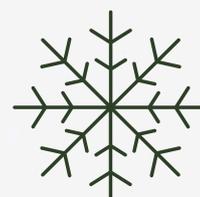
**PLATEAUX  
REPAS**



**COCKTAIL**



**BUFFET**





**COMMANDE /  
DEVIS**

## PLATEAUX REPAS

### Entrée :

Foie Gras des Landes, Brioche Maison, Chutney Mangue Gingembre Cardamome

### Plat :

Gambas Snackées aux Pickles d'Oignon Rouge, Mousseline de Panais, Condiment Furikake au Wasabi

ou

Suprême de Pintade Sauce Saveurs des Sous Bois, Pommes Grenailles Persillées

### Fromage

### Dessert :

Chocolat Noisette

(Biscuit Noisette, Croustillant Praliné, Crémeux Praliné, Mousse Chocolat Lait)

ou

Exotique

(Croustillant Coco, Mousse Mangue Citron Vert, Mangue, Passion)

**43.00€ HT**

## BUFFET

### Entrée :

Foie Gras des Landes, Brioche Maison, Chutney Mangue Gingembre Cardamome  
Saumon Fumé, Citron

### Plat :

Gambas Snackées aux Pickles d'Oignon Rouge  
& Suprême de Pintade Sauce Saveurs des Sous Bois

### Accompagnement :

Pommes Grenailles Persillées  
& Légumes d'Antan, Pickles & Graines de Courge

### Plateau de Fromages

### Dessert :

Pain d'Epices, Ganache Chocolat & Orange  
&  
Croustillant coco, mangue, passion, mousse mangue citron vert

**50.00€ HT / personne**



## COCKTAIL DINATOIRE

18 PIÈCES / PERSONNE

COMMANDE /  
DEVIS

### PIECES SALEES

**Navettes** : (2 / pers)

Tarama / Oeuf Brouillé, Haddock / Chèvre, Mangue

**Brochettes** : (3 / pers)

Légumes d'Antan / Gambas, Mangue, Menthe  
Chèvre, Raisin, Pistache / Saumon Rôti au Miel & Sésame

**Verrines** : (2 / pers)

Houmous de Betterave, Granny Smith & Graine de Courge / Fondue de Poireaux, Oeuf de Caille Poché & Pavot

**Canapés** : (3 / pers)

Assortiment de saveurs

**Spécialité** : (1 / pers)

Pain d'Épice, Foie Gras, Chutney

**Cocotte** : (1 / pers)

Gambas Snackées, Mousseline de Panais / Pintade Saveurs des Sous Bois, Grenailles Persillées

### PIECES SUCREES

**Fours Frais** : (2 / pers)

Assortiment de saveurs

**Verrine** : (1 / pers)

Chocolat Noisette

**Brochette** : (1 / pers)

4 Fruits Frais

**Macarons** : (2 / pers)

Assortiment de saveurs

45.00€ HT / personne

Retrouvez sur notre carte Hiver l'ensemble de nos produits disponibles. Petits déjeuners, Plateaux Repas, Buffets, Cocktails, Boissons et nos prestations complémentaires

[Carte Hiver](#)

