



# Menus de groupe 15 €

*(menu unique pour tout le groupe à définir à l'avance)*

## Galette Bressane

(filet de poulet avec une sauce au Bleu de Bresse et champignons, saupoudrée de graines de pavots)

ou

## Galette Italienne

(viande de bœuf hachée avec une sauce Bolognaise aux tomates et aux oignons, saupoudrée de parmesan)

ou

## Galette Bugiste

(crème de reblochon et saucisson au vin du Bugey et ses oignons)

## Accompagnement de salade verte

-----

## Crêpe Cœur de Pralines

(crème de pralines, amandes grillées et pralines concassées et chantilly)

ou

## Crêpe Duchesse Anne

(salydou (*caramel salé*), glace vanille, chantilly, amandes grillées et sauce caramel)

ou

## Crêpe Bolée Automnale

(pommes fondantes, gelée de raisins, chantilly et poudre de speculos)

-----

**Forfait Boissons 7€** (*à ajouter au prix du menu*)

**1 kir Breton** (crème de fraises et cidre)

**1 bolée de cidre** (*ou 2 bolées si pas de kir*)

**1 café**



# Menus de groupe 14 €

*(possibilité de choisir dans les galettes et les crêpes proposées)*

## **Galette Complète**

(œuf, fromage et jambon, accompagnée de salade verte)

ou

## **Galette Montagnarde**

(reblochon et jambon cru, accompagnée de salade verte)

-----

## **Crêpe au Salydou (*caramel salé maison*)**

Ou

## **Crêpe au Nutella**

-----

**1 bolée de cidre**

**1 café**