







**En tant que Maître Crêpier diplômé, je me déplace avec mes roulottes afin d'apporter mon animation en cuisinant tout sur place à base de produits frais soigneusement sélectionnés par mes soins.**

Je prépare donc tous les ingrédients pour les repas sur place, une fois le service prêt chacun vient récupérer son plat au choix parmi 3 recettes salées que vous Choisissez, je réalise les plats 2 par 2, service rapide, une fois le service salé fini nous passons au service sucrés avec la même organisation si le dessert est choisi aussi avec la prestation. Pas de choix à faire pour le sucré tout est dispo le Jour J. Nous restons le temps nécessaires afin de satisfaire tous les invités.

Je m'installe et prépare le menu durant votre apéritif, nous enchaînons ensuite le repas salé puis le dessert, en définissant approximativement les horaires de services.

Au niveau des recettes, je peux les envoyer par mail pour vous donnez une idée, je demande à choisir 3 recettes salées afin de permettre aux invités d'avoir un choix pour tous les goûts. Toutes mes recettes de galettes et crêpes sont réalisés sur place. La pâte à galette est 100% sarrasin et préparé de manière traditionnelle à la Bretagne.

## NOS TARIFS

**LE SERVICE  
SALÉ**

**7€** par adultes  
**4€** par enfants

**LE SERVICE  
SUCRÉ**

**3€**  
par personne

**LE SERVICE  
SUCRÉ  
À VOLONTÉ**

**5€**  
par personne

**LE SERVICE  
SALÉ ET SUCRÉ  
À VOLONTÉ**

**20€**  
par personne

**Un forfait unique de 80€ pour le déplacement dans un rayon de 30 km autour de Lille (suppléments à prévoir pour un déplacement plus loin), honoraires sur place 2 personnes pris en charge, préparation artisanal, temps de course et frais annexes pris en compte.**

Encore un grand merci pour votre demande - Je reste à votre disposition pour l'envoi d'un devis gratuit