



Offre snacking de galettes et crêpes

Hors d'œuvres et Cocktails 2021

Choisissez une de nos formules ci-dessous en sélectionnant les pièces parmi nos hors d'œuvres froids, chauds, en version salée, sucrée ou les deux. Les prix sont nets par personne.

Le minimum pour une prestation traiteur est de 70 personnes.

Possibilité d'étudier toute demande spécifique & unique (ex : sans gluten, végétarien, uniquement sucré etc.)

Personnalisez votre réception au grès de vos envies

Formule Mini	5	Bouchées salées ou sucrées au choix	6,00 €
Formule Maxi	10	Bouchées salées ou sucrées au choix	10,00 €
Formule Prestige	15	Bouchées salées ou sucrées au choix	13,50 €



Hors-d'œuvre salés Froids :

- A. Mille-feuille de saumon, crème et ciboulette
- B. Roulée au chèvre miel et noix
- C. Blinis saveurs variées (chèvre magret confit d'oignons, crème d'avocat, crevettes, citron, confit de poivrons magret...)
- D. Mini Burger Breizh (au bœuf, ou au poulet, sauce tartare)
- E. Croque brioché (chair de crabe pomme granny)
- F. Tartine de blé noir ou club sandwich
- G. Chips de sarrasin (accompagné d'un dip au choix)
- H. Maki fraîcheur (wraps crème wasabi, saumon fumé, crudité ...)

Hors-d'œuvre salées chauds :

- I. Samossa de galette aux petits légumes
- J. Roulée galette saucisse (pointe de moutarde, fromage)
- K. Mini galette (jambon, emmental ou végétarien)
- L. Raviole de blé noir (sauce tomate et saumon frais, sauce pesto)

Myriam Sedouga – Mimi Galette

tel : 06.64.45.47.70

mail : mimigalette.crepe@gmail.com

Maj 11/08/2020

Siret : 807 643 929 00027

A - Mille-feuille au saumon



B - Roulé au chèvre miel



C- Blinis saveurs variés



D- mini Burger Breizh



E- Croque brioché



F- Tartine club sandwich sarrasin



G Chips de sarrasin



H- Maki fraîcheur



I - Samossa de galette



J- Roulée galette saucisse



K- Mini Galette chaude



L- Raviole saumon



Hors-d'œuvre Sucrées froids :

- A. Verrine fromage blanc, crumble de sarrasin, poires vanillées
- B. Crêpe dentelles, chantilly et pomme confites
- C. Mini Kouign aman
- D. Sablé breton

Hors-d'œuvre Sucrées chauds :

- E. Samossa pomme pralin (en galette blé noir ou crêpe froment)
- F. Mini baluchon de crêpe (pomme caramel au beurre salé, banane chocolat...etc.)
- G. 2 Mini crêpes au : Sucre, cassonade, beurre sucre, Nutella, chocolat maison, spéculos et caramel au beurre salé maison

M - Verrine crumble, poires



N- Crêpes dentelles pommes



O - Mini Kouign aman



P- Sablé breton



Q- Samossa pomme pralin



R- Mini baluchon de crêpe



S - Mini crêpe garnie au choix



Myriam Sedouga – Mimi Galette

tel : 06.64.45.47.70

mail : mimigalette.crepe@gmail.com

Maj 11/08/2020

Siret : 807 643 929 00027