

Contact au 06.99.57.97.47 ou par mail: TEDDYWANESSE@GMAIL.COM

2022

CRÊPERIE TED

*Tarifs Traiteurs
Événementiels*



Sommaire

- 1/ Présentation de la crêperie
- 2/ Organisation et déroulement des événements
- 3/ Carte des apéritifs
- 4/ Carte des galettes 100% sarrasin
- 5/ Carte des crêpes sucrées
- 6/ Carte des pâtisseries et desserts
- 7/ Tarifs et formules

1/ PRESENTATION DE LA CRÊPERIE TED

Depuis 2014,

La **Crêperie Ted** est une crêperie ambulante artisanale sillonnant les marchés, les villages et les entreprises de la région.

Elle est depuis 2019 présente au centre commercial Mc Arthur Glen à Roubaix.

Elle propose aussi ses prestations de traiteur pour tous types d'événements, privés ou professionnels.

Nous nous déplaçons pour les déjeuners, les goûters, dîners et les soirées, mariage, baptême, anniversaire...

Nous intervenons là où l'on nous le demande.

Une équipe formée et souriante est à votre disposition pour vous faire découvrir et déguster les saveurs de la Bretagne.



1er Roulotte - 2014



2eme Roulottes - 2017



2eme et 3eme roulottes a Mc Arthur Glen



Au marché

2/ ORGANISATION ET DEROULEMENT DES EVENEMENTS

Une fois votre demande effectuée, vos recettes déterminées et votre devis signé vous pourrez vous reposer sur notre équipe, nous mettrons tout en œuvre pour que vos soirées soient exemplaires concernant le service et le repas.

Nous arriverons environ 1h30 avant l'heure de la dégustation.

Toutes nos préparations sont élaborées sur place à partir de produits frais exclusivement.

Nous travaillons principalement avec nos collaborateurs sur les marchés (maraîchers, fromagers, bouchers...)

Nous mettons à votre disposition nos services de l'apéritif au dessert, en passant par le service à l'assiette lors du repas salé avec l'animation devant chaque invités.



3/ Carte des apéritifs

Nos apéritifs sont vendus à la pièce et faits maison à partir de notre pâte salée ou sucrée.

◦ Samoussas :

- Jambon emmental 0,50€/Pièce
- Poulet curry 0,50€/Pièce
- Viande hachée cheddar 0,50€/Pièce

◦ Roulés salés :

- Fois gras et confit d'oignons 0,80€/ Pièce
- Tamarra et crevettes 0,50€/ Pièce
- Jambon-emmental 0,50€/ Pièce
- Crème citron et saumon 0,80€/ Pièce
- Tzatsiki-concombre. 0,50€/ Pièce

◦ Blinis :

- Crème citron aneth et saumon 0,80€/ Pièce
- Fois gras et confit de figue 0,50€/ Pièce
- Chèvre et miel de producteur 0,50€/ Pièce

4/ Carte des Galettes 100% Sarrasin

- **Complète:**

Œuf fermier, emmental, jambon de boucher

- **Hot dog breton:**

Authentique saucisse de Bretagne, emmental, confit d'oignons

- **Jambon fromage:**

Jambon de boucher, emmental

- **British:**

Œuf fermier, cheddar, lardons, bacon

- **Italienne:**

Emmental, mozzarella, basilic, jambon italien

- **Champignons:**

Crème fraîche, champignons, persil, emmental

- **Fondue de saumon**

Fondue de poireaux/carottes, crème citron/ciboulette, saumon cuit à la plancha

- **Saumon avocats**

Emmental, aneth, saumon cuit à la plancha, avocats

- **L'andouillette**

Purée de pomme de terre maison, andouillette de Guémené

- **Burger Crêpe (unique en France)**

Sauce poivre ou barbecue, oignons frits, tomates, concombres, bacon, steak haché frais, cheddar. Le tout dans sa crêpe artisanale

- **Savoyarde**

Crème fraîche, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons rouges

- **Raclette**

Fromage à raclette, pommes de terre, jambon de boucher, jambon cru

- **Maroilles**

Maroilles, pommes de terre, jambon cru, œuf

- **Chèvre Miel**

Chèvre frais, pommes de terre, miel de producteur, crudités

- **4 fromages**

Emmental, cheddar, chèvre, reblochon

- **Burger**

Cheddar, viande hachée, oignons rouges, sauce tomate

- **Mexicaine**

Cheddar, viande hachée, sauce tomate, poivrons, oignons, piments d'Espelette, coriandre

- **Poulet curry**

Poulet, crème de curry, emmental

- **Poulet moutarde**

Poulet, crème moutarde à l'ancienne, poivrons, emmental

- **Poulet Maroilles**

Poulet, crème de Maroilles maison, endives caramélisées

5/ Carte des crêpes sucrées

Les classiques :

- Sucre
- Beurre sucre
- Citron sucre
- Cassonade

Les célébrités :

- Nutella
- Kinder
- Côte d'or
- Crunch Fondu
- Nocciolata

Les faits maison :

- Caramel beurre salé
- Ganache de chocolat
- Confiture du moment
- Miel de producteur

Les gourmandes :

- Banane, ganache de chocolat maison, chantilly
- Ananas, caramel beurre salé maison, chantilly

Retrouvez nos prix et formules dans l'onglet 7

6/ Carte des pâtisseries et desserts

*Nos pâtisseries et desserts sont faits 100% maison.
Ils sont préparés la veille de l'évènement sans conservateur.
La quantité est à préciser lors de la commande.*

Nos pâtisseries :

- Kouign-Amann
 - Far breton
- Sablé framboise
- Tarte aux pommes
- Tarte à la rhubarbe

Nos desserts :

- Tiramisus spéculoos
- Mousse chocolat blanc spéculoos
- Panna cotta coulis de fruits
 - Panna cotta café
- Fromage blanc et muesli

Tarifs sur demande

7/Tarifs et formules

Demande de devis gratuit sur demande

Le service salé

7€ par adulte

4€ par enfant

Le service sucré (une crêpe par personne)

3€ par personne

Le service sucré à volonté

5€ par personne

Le service sucré et salé à volonté

20€ par personne

Forfait unique de 80€* pour le déplacement et les honoraires

* Un supplément kilométrique peut être ajouté à plus de 30kms de Lille