

Chandeleur gourmande

Plutôt crêpe salée ou crêpe sucrée ?

CHANDELEUR

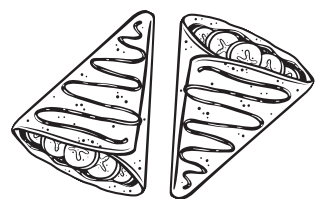
Chaque année, la fête de la Chandeleur a lieu le 2 février.

Après la bûche de Noël, la galette des Rois, passez un moment de cuisine convivial avec vos collaborateurs ! Réunissez-vous pour déguster de savoureuses crêpes salées et sucrées.

Déclinées de mille et une façons, TOR Events Traiteur vous propose une formule Crêpes-Party & toppings à gogo !

Vos convives auront face à eux une multitude de choix (plutôt sucré : sucre, citron, crème de marron, pâte à tartiner, fraise, ou plutôt salé : jambon, gruyère, champignons, saumon...).

Gourmandise & convivialité garanties !



Animation Chandeleur

STANDS CULINAIRES GOURMANDS

Animation par nos chefs, crêpes salées et/ou sucrées
à partir de 6.52€ HT/pers. + *location matériel* *

**Hors frais de matériel, frais de personnel, frais de déplacements ...*
Minimum de 25 personnes

Pôle crêpes salées

Crêpes garnies de jambon et fromage
ou
Crêpes garnies de champignons et fromage

Pôle crêpes Suzette

Crêpes Suzette, sauce à base de sucre caramélisé et beurre, zeste et jus de mandarine,
liqueur de Grand Marnier

Pôle crêpes sucrées

Crêpes accompagnées de confitures, sucre, pâte à tartiner ou crème de marrons

Fines bulles

Cidre Doux, Loic Raison, Bouteille 75cl

Boissons Softs (1 bouteille/5pers.)

Bouteille d'eau minérale 1,5L
Bouteilles en verre de jus de fruits et nectars "Alain Milliat", aux saveurs :
Pomme "Cox's", Raisin blanc "Sauvignon" & Mandarine "Tardivo di Ciaculli"

*Nos crêpes sont précuites en cuisine, puis seront mises en fin de cuisson devant vos invités. Elles seront agrémentées par le chef pendant la
réchauffe selon votre choix, servies en assiette avec serviettes papier et couverts.*

Tarif pour une crêpe par personne, réparti sur 4 pôles différents

COMMANDER