

# TRAITEUR CRÊPIER À DOMICILE

LOIRE ALANTIQUE - VENDÉE



*Notre métier: vous régaler !*

Parce que chaque occasion est unique, nous vous proposons une prestation clé en main et personnalisée.

*Madame Bilig, c'est :*

Une cuisine fait maison, avec des produits frais de qualité.

Un savoir faire et des recettes traditionnelles bretonnes.

Un service professionnel et soigné.

Une animation originale & conviviale.

*Claire Giraudet*



ON DISCUTE DE VOTRE PROCHAIN ÉVÈNEMENT ?



06 38 82 03 31



madamebilig@gmail.com



madamebilig

Parce que vous méritez le meilleur,  
Madame Bilig ne rigole pas avec la fraîcheur!

Nos recettes, c'est du local à gogo !

De la farine en passant par les oeufs, la charcuterie ou les fruits et légumes, nos ingrédients sont rigoureusement sélectionnés chez nos partenaires, dans un rayon de 50 kms.

Chaque recette est préparée avec amour par notre équipe.

Nous choisir, c'est soutenir l'économie locale tout en se régaland !

Alors, prêts à découvrir le goût de la Bretagne authentique ?



## NOS PARTENAIRES



CÔTEAUX NANTAIS  
au rythme du vivant



Ferme de la Forêt



Moulin de la  
Brosse (44)

Que ce soit pour un événement privé, un mariage,  
une fête d'anniversaire ...

Je vous propose une expérience unique qui allie  
tradition et créativité.

Faites confiance à Madame Bilig pour transformer  
votre événement  
en moment gourmand et inoubliable grâce à mon  
service personnalisé  
et mon savoir-faire artisanal.

Apporter une touche bretonne à vos festivités!



## INCLUS DANS LA PRESTATION



Une équipe autonome sur  
votre lieu de réception



Une prestation soignée  
& clé en main



Des produits frais  
& locaux



Préparation sur place  
& cuisine fait maison



Un choix adapté à tous les  
régimes alimentaires

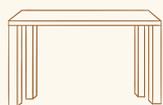


Une solution  
originale & conviviale

## À PRÉVOIR



Un espace abrité pour vos  
réceptions en extérieur



Les tables pour l'installation  
(3m par crêpier)



Madame  
Bilig



## FORMULE GOURMANDE

### GALETTES À VOLONTÉ

Chaque invité choisit sa recette en fonction d'une liste de 10 ingrédients sélectionnés ensemble avant la prestation, parmi les suivants :

jambon  
saucisse grillée  
saumon  
poulet  
lardons

emmental  
chèvre  
bleu d'auvergne  
curé nantais  
raclette  
oeuf

tomates cuisinées  
champignons à l'ail  
fondue de poireaux  
oignons confits  
miel

*En option : ratatouille maison, noix de St Jacques cuisinées au muscadet*

Accompagnement : salade verte et tomates cerises

### CRÊPES À VOLONTÉ

Ingrédients au choix :

beurre, sucre, caramel au beurre salé maison, chocolat maison, confiture de fraises, jus de citron, bananes, poires, chantilly, amandes caramélisées, noix de coco ...

*En option : poêlée de pommes cuites au caramel beurre salé*



Madame  
Bilig



## FORMULE DUO

### 2 GALETTES PAR PERSONNE

#### 1ÈRE GALETTE :

La Classique : jambon, emmental, oeuf

#### 2ÈME GALETTE :

*choix unique pour tous les invités, à faire ensemble avant la prestation*

La Fromagère : bleu d'auvergne, noix

La Végétarienne : tomates cuisinées, champignons  
à l'ail, emmental

La Biquette : chèvre, noix

Accompagnement : salade verte et tomates cerises

### CRÊPES À VOLONTÉ

Ingrédients au choix :

beurre, sucre, caramel au beurre salé maison, chocolat maison,  
confiture de fraises, jus de citron, bananes, poires, chantilly,  
amandes caramélisées, noix de coco ...

*En option : poêlée de pommes cuites au caramel beurre salé*



Madame  
Bilig



## FORMULE CONVIVIALE

### MINI GALETTES À VOLONTÉ

Nous vous proposons un assortiment des recettes suivantes :

La Classique : jambon, emmental

La Campagnarde : saucisse grillée, oignons confits, curé nantais

La Nordique : saumon, crème ciboulette citronnée

La Spéciale : lard grillé, bleu d'auvergne, oignons confits

La Fermière : poulet, champignons à l'ail, crème fraîche, emmental

La Végétarienne : fondue de poireaux, chèvre, crème fraîche

La Biquette : chèvre, miel, noix

La Nantaise : poulet, tomates cuisinées, curé nantais

La St Jacques : Noix de St Jacques cuisinées au muscadet, fondue de poireaux, emmental (en option)

Accompagnement : salade verte et tomates cerises

### CRÊPES À VOLONTÉ

Ingrédients au choix :

beurre, sucre, caramel au beurre salé maison, chocolat maison, confiture de fraises, jus de citron, bananes, poires, chantilly, amandes caramélisées, noix de coco ...

*En option : poêlée de pommes cuites au caramel beurre salé*



Madame  
Bilig



## LES OPTIONS

PROFITEZ DE VOTRE JOURNÉE,

Votre grand jour est entre de bonnes mains!

### COCKTAIL DE BIENVENUE

4 pièces salées par personne (recettes chaudes et froides)

Cidre brut "West Side" Bio et crème de fruits artisanale  
Apibul pommes Bio Demeter (sans alcool)

---

### KIT BOISSONS

*1 bouteille pour 4 personnes*

Eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre consigné)  
Cidre brut Bio Demeter  
Jus de pommes artisanal Bio

---

### LOCATION DE VAISSELLE

---

### KIT VAISSELLE COMPOSTABLE

*par personne*

2 assiettes en carton compostable  
Couverts en bambou  
Serviette en papier  
Gobelet en carton recyclable





Pour vos demandes de devis personnalisés,  
contactez nous !

Claire Giraudet

06 38 82 03 31

[madamebilig@gmail.com](mailto:madamebilig@gmail.com)

