



# Charles Cézanne

Französische Spezialitäten

## Crêpes Partyservice



### Feiern zu jeder Jahreszeit

Die Galettes & Crêpes -Party ... ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter!

- Wir backen frische Galettes bzw. Crêpes bei Ihnen zuhause. (Beide gleichzeitig auch möglich gegen geringe Aufpreis)
- Betriebsfeiern, Geburtstage, Firmenjubiläen, Polterabende, Hochzeiten, Vernissagen oder einfach eine Fete mit Freunden.
- Wir bringen alles mit was zum Essen dazugehört, Brettchen, Servietten, Pappteller... (Geschirr bzw Teller oder Gläser besorgen wir auch gern, fragen Sie danach)  
Strahlende Gesichter, beste Partylaune, professionelle Crêpes Qualität (Nur beste Zutaten, „Bio“ sofern möglich), das sind beste Voraussetzungen für ein gelungenes Fest.
- Auf Wunsch servieren wir auch Französische Apfel bzw. Birne Cidre dazu.  
(Nicht im Pauschal inklusiv)

Es gibt viele verschiedene Galettes bzw. Crêpes aus unserem Sortiment:

**Galettes:** aus 100% Buchweißen Mehl ohne Zucker (Herzhaft)

- 1. „La forestière“ mit champignon Ragout und Emmentaler.
- 2. „La parisienne“ Schinken und Emmentaler
- 3. „La provencale“ Ziegenkäse, Feigen Marmelade mit Kräuter der Provence
- 4. „L'auvergnate“ Blauschimmel Käse, Walnüsse.
- 5. „La normande“ Camembert, Apfel Scheiben.

**Crêpes:** aus 85% Weißen und 15% Buchweißen Mehl und etwas Zucker (Süß)

- 6. „Beurre-sucre“ Butter, Zimt-Zucker
- 7. „Caramel“ mit Karamelcreme
- 8. Nutella
- 9. „La Normande“, Apfelscheiben, Crème fraîche, Zimt-Zucker, übergossen mit Calvados (Apfelschnaps aus Frankreich)
- 10. Suzette, Orange Marmelade (Ohne Alkohol)
- 11. „Grand-Marnier“ Butter, Zucker und Grand-Marnier Liqueur. (Alternativ Cointreau)
- 12. „Lorraine“ Mirabelle Marmelade
- 13. Was möchten Sie noch gern haben!?

Diese werden dann vor Ort immer nach und nach frisch zubereitet. Für jeden Geschmack ist was dabei... auch eigene Wünschen.

## ***Crêpes Mobil***

### **Ablauf**

Direkt im Haus der Gastgeber wird die Arbeitsfläche aufgebaut. Crêpes Platte wird mitgebracht (Mit Gasflasche, Gaskosten inklusiv) Aufbau und Einheizen ca 1 Stunde vor Beginn. Der Backvorgang selbst dauert nur ca. 2 Minuten, wenn die Platten heiß sind. Auf Privatfeiern backen wir in der Regel **2 Stunden** lang, dann sind alle satt. Sie als Gastgeber haben viel Zeit für Ihre Gäste!

### **Unsere Pauschale:**

Mini 20 Personen – 300,- Euro

bis 30 Personen – 450,- Euro

bis 40 Personen – 600,- Euro

bis 50 Personen – 750,- Euro

(Alle Preise verstehen sich Netto, zzgl. 19 % MwSt.)

Weitere Personenzahlen auf Anfrage. (15,-€/Gäste)

**Im Party-Preis enthalten:** Kinder unter 5 Jahren sind frei. Die Speisen/Zutaten werden in unserer Firma vorbereitet. Die An- und Abfahrt sind (bis 50km) im Preis enthalten. Servietten, Pappteller bzw. Holzbrettchen, sowie deren Reinigung in unserer Firma sind inklusive.

**Extras:** Wenn die An-/Abfahrt mehr als 60 Km beträgt, berechnen wir für jeden weiteren gefahrenen Kilometer 0,80 Euro. Bei Veranstaltungen, wo wir länger als 2 Stunden backen, werden für jede weitere ½ Stunde 1,50 Euro netto pro angemeldete Kunde in Rechnung gestellt.

Bei Fragen und für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.