

2026

CRÊPERIE TED

Tarifs Traiteurs

Événementiels

Contact au 06.99.57.97.47 ou

par mail: teddywanesse@gmail.com

1. Présentation de la crêperie

2. Organisation et déroulement des événements

3. Carte des apéritifs

4. Carte des galettes 100% sarrasin

5. Nos menus gastro

6. Carte des crêpes sucrées

7. Tarifs et formules



1. Présentation de la Crêperie Ted

La **Crêperie Ted** a été fondée par Teddy Wanesse en 2014, Maître Crêpier formé en Bretagne, et diplômé Crêpier en 2014. Il a obtenu le diplôme de perfectionnement de galette et crêpe en 2025 au sein du centre culinaire EMC2 en Bretagne.



La Crêperie propose des prestations de traiteur, pour tous types d'événements, privés ou professionnels. Apéritifs, plats, desserts et goûter.



Nous nous déplaçons pour les déjeuners, les goûters, dîners ainsi que soirée d'anniversaire, mariage, rebond de mariage, baptême, repas entreprise, festival ...



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



2. Organisation et déroulement des événements

Une fois votre demande effectuée et vos recettes choisies, vous pourrez vous reposer sur notre équipe. Nous mettons tout en œuvre pour que vos soirées soient inoubliables sur le service et le repas.



Nous arrivons environ 1h30 avant l'heure des festivités afin de s'installer et préparer votre repas.



Toutes nos préparations sont élaborées sur place avec des produits frais exclusivement, nos galettes et crêpes sont produites à la commande, le service est rapide, une fois terminé nous repartons afin que vous puissiez profiter de votre moment avec vos convives.



3. Carte des apéritifs

Samoussas

Jambon emmental

Poulet curry

Viande hachée cheddar

0,50€/Pièce

Roulés salés

-Fois gras et confit d'oignons

-Tamarra et crevettes

-Jambon-emmental

-Crème citron et saumon

-Tzatsiki-concombre.

0,80€/ Pièce

0,50€/ Pièce

0,50€/ Pièce

0,80€/ Pièce

0,50€/ Pièce

Blinis

-Crème citron aneth et saumon

-Fois gras et confit de figue

-Chèvre et miel de producteur

0,80€/ Pièce

0,80€/ Pièce

0,50€/ Pièce

4. Nos galettes salées - 100% sarrasin

Complète

Œuf, emmental, jambon, crudités

Hot-dog breton

Confit d'oignons, emmental, saucisse fraîche de Bretagne, crudités

Jambon fromage (enfant)

Emmental, jambon

British

Œuf, cheddar, lardons, bacon, crudités

Italienne

Emmental, mozzarella, basilic, jambon cru, crudités

Champignons

Crème fraîche, champignons, persil, emmental, crudités

Fondue de saumon

Fondue poireaux/carottes, crème citronnée ciboulette, saumon cuit, crudités

L'andouillette

Purée de pommes de terre maison, andouillette de Guémené, crudités

Burger Ted (crêpe)

Confit d'oignons, cheddar, tomate, concombre, steak haché, bacon, oignons frits, crudités

Poulet champi

Poulet dégraissé au cidre, pommes de terre, champignons, emmental, sauce au beurre, crudités

Savoyarde

Crème fraîche, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons rouges, crudités

Raclette

Fromage raclette, pommes de terre, jambon blanc, jambon cru, crudités

Maroilles

Maroilles, pommes de terre, jambon cru, œuf, crudités

Chèvre miel

Chèvre frais, pommes de terre, miel de producteur, lard fumé, noix, crudités

4 fromages

Emmental, cheddar, chèvre, reblochon, crudités

Mexicaine

Cheddar, viande hachée, sauce tomate, poivrons, maïs, oignons, piment d'Espelette, coriandre, crudités

Camembert

Sauce camembert, pommes de terre, poitrine de lard fumé, miel, noix, crudités

Poulet pesto

Emmental, pommes de terre, poulet, parmesan, pignons de pin, sauce pesto maison, crudités

Chorizo chèvre

Pommes de terre, chorizo, poivrons, oignons rouges, chèvre, crudités

Trois recettes à choisir pour votre événement

5. Nos menus gastro

Nous vous proposons également des plats plus élaborés avec des mets plus raffinés.
Deux menus vous sont proposés, recettes créées par notre maître crêpier.

MENU I

*Risotto au Kasha Saint-Jacques snacké
à la plancha, sauce au beurre citron*

*Mille feuilles de crêpes dentelles pommes
caramélisées ganache de chocolat blanc
au sarrasin*



Menu II

*Pavé de Saumon snacké, Far noir et sa
sauce au beurre au beurre échalotes*

*Maki de riz au lait insert mangue
passion*



6. Nos crêpes sucrées

Les classiques

- Sucre
- Beurre sucre
- Citron sucre
- Cassonade

Les célébrités

- Nutella
- Nocciolata
- Kinder maxi fondu
- Côte d'or au lait fondu

Les faits maison

- Caramel beurre salé
- Chocolat noir
- Miel de producteur
- Confiture du moment

7. Tarifs et formules

Demande de devis gratuit par mail, nos tarifs sont HT
(10% de TVA)

UNE GALETTE

7€50 par adulte

4€ par enfant

UNE CRÊPE

3€ par personne

Le service salé à volonté

15€ par personne

Le service salé et sucré à volonté

20€ par personne

Menu entreprise

Une galette + une crêpe

9€50 par personne

Réservé aux entreprises

Le service sucré à volonté

6€ par personne

Les menus gastro

29€ par personne

Plat + dessert

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

* Un supplément kilométrique peut être ajouté à plus de 40kms de Lille