

Notre Histoire



Vous êtes *ici*
à la crêperie «La Carhaisienne»

La Carhaisienne

Bienvenu à «La Carhaisienne», ma crêperie légendaire.

Bien que légendaire soit la crêperie, nos crêpes, elles, sont pourtant authentiques, fabriquées avec grands soins, et avec les ingrédients les plus nobles, selon la méthode de Carhaix ; méthode qui, de toutes celles que j'ai testées, offre la crêpe la plus légère et la plus savoureuse.

Les ingrédients utilisés dans l'élaboration de nos recettes à la carte sont recueillis le plus souvent auprès de nos producteurs locaux tant qu'il nous est permis, et nous redoublons d'effort pour vous les communiquer transformés dans votre assiette sous leur meilleur jour.

Nous espérons, de ce lieu magnifique, de ces recettes, contenter votre corps, vos sens et votre esprit. L'équipe se joint à moi pour vous souhaiter un bon repas.

Jean-Paul Vallée

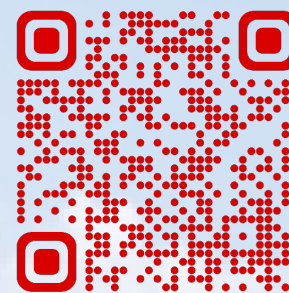
Les Allergènes

Pour le bien être de chacun, et du fait de la réglementation en vigueur (règlement U.E. N°1169/2011 et article L. 121-82 du Code de la consommation), nous sommes tenus de vous préciser la liste des allergènes contenus dans les préparations que nous vous proposons.

Dans tous les cas, si vous êtes susceptible d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de vous manifester auprès de notre personnel pendant la prise de votre commande.

Malgré nos efforts, s'agissant des personnes ayant des allergies sévères, sachez, qu'en raison de la préparation en cuisine partagée, nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

(*) Sur les deux pages à suivre, lorsqu'il est écrit «ne contient pas d'allergènes», il faut bien comprendre : «ne contient pas d'allergènes figurant dans la liste des 14 allergènes répertoriés en annexe 2 du règlement U.E. N°1169/2011, Cf. qr-code)



Nos crêpes de sarazin :

La Baratte Sarrasine contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

L'Aiolia Bretonne contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

L'illusion de Boucheot contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Mielleuse de Rocamadour contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

La Curry de Madras contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Complète complète contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux et sulfites.

La Véritable de Rennes contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques, moutarde.

Jacques de Carhaix contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, mollusques.

Nos apéritifs :

Verre de vin rouge breton ne contient pas d'allergènes (*).

Kir breton ne contient pas d'allergènes (*).

Kir vin blanc ne contient pas d'allergènes (*).

Nos Boissons :

Eau du robinet ne contient pas d'allergènes (*).

Bolée de cidre doux ne contient pas d'allergènes (*).

Bolée de cidre brut ne contient pas d'allergènes (*).

Breizh cola © ne contient pas d'allergènes (*).

Jus de fruit ne contient pas d'allergènes (*).

Lait frais contient les allergènes suivants :
lait.

Lait fraise contient les allergènes suivants :
lait.

Nos crêpes de froment sucrées :

La Beurre contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Beurre Sucre contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Caramel-Beurre-salé contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Carambar contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, arachides.

La Canadienne contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

Le Nuage de Mollen contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Framigiane contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

Nos crêpes de froment au chocolat :

La Comice du chocolatier contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

La Tout Choco contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

La Gourmandise blanche contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait, arachides.

Nos crêpes de froment fruitées :

La Citronnée contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

Le Grand Mara contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Pomme-Caramel contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Suzette contient les allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

La Suzette flambée Grand Marnier © contient les
allergènes suivants :
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

Pour finir en beauté :

Thé ne contient pas d'allergènes (*).

Chouchou ne contient pas d'allergènes (*).

Café ne contient pas d'allergènes (*).

Cognac breton ne contient pas d'allergènes (*).

Chocolat chaud contient les allergènes suivants :
lait, fruits à coques.

Les *P*roducteurs et la *C*arhaisienne

Le menu ne pourrait pas être satisfaisant sans des produits de qualité, et outre la qualité il convient aujourd'hui de porter attention les uns aux autres plus qu'hier, aller tout le temps vers les industriels et courir à la facilité n'a aujourd'hui plus de sens, les industriels polluent, grossissent et avec eux les souillures de la terre, sans pour autant les blâmer nous avons le choix, le choix est un mot inadapté, le choix c'est choisir entre la pomme ou la poire à la fin d'un repas, choisir n'est pas décider, décider c'est choisir son chemin par soit-même, alors la décision est prise de me tourner vers ceux qui sont de bonne volonté et de laisser les autres faire leurs chemins, car comme l'a dit un plus petit que nous : *«La bonne volonté a raison de tout»*.

Alors voici ci-après les quelques personnes avec qui nous travaillons à la crêperie et qui nous fournissent en produits de qualité et qui connaissent leurs produits.

Mr. Rubben, propriétaire d'un verger à *Lorient*,
il vient nous livrer chaque semaine ses fruits frais fraîchement cueillis, et nous fait profiter des sirops qu'ils produisent sur son exploitation.

Mr. Kertado, à *Rennes*,
producteur des fameuses saucisses Rennaises, non pardon, Toulousaines, que vous trouverez dans la «Véritable de Rennes» (Les Rennais en ont inventés la Recette, Si)

*Mr. & Mme. Ploert,
meuniers à Vannes,
sans eux pas de crêpes.*

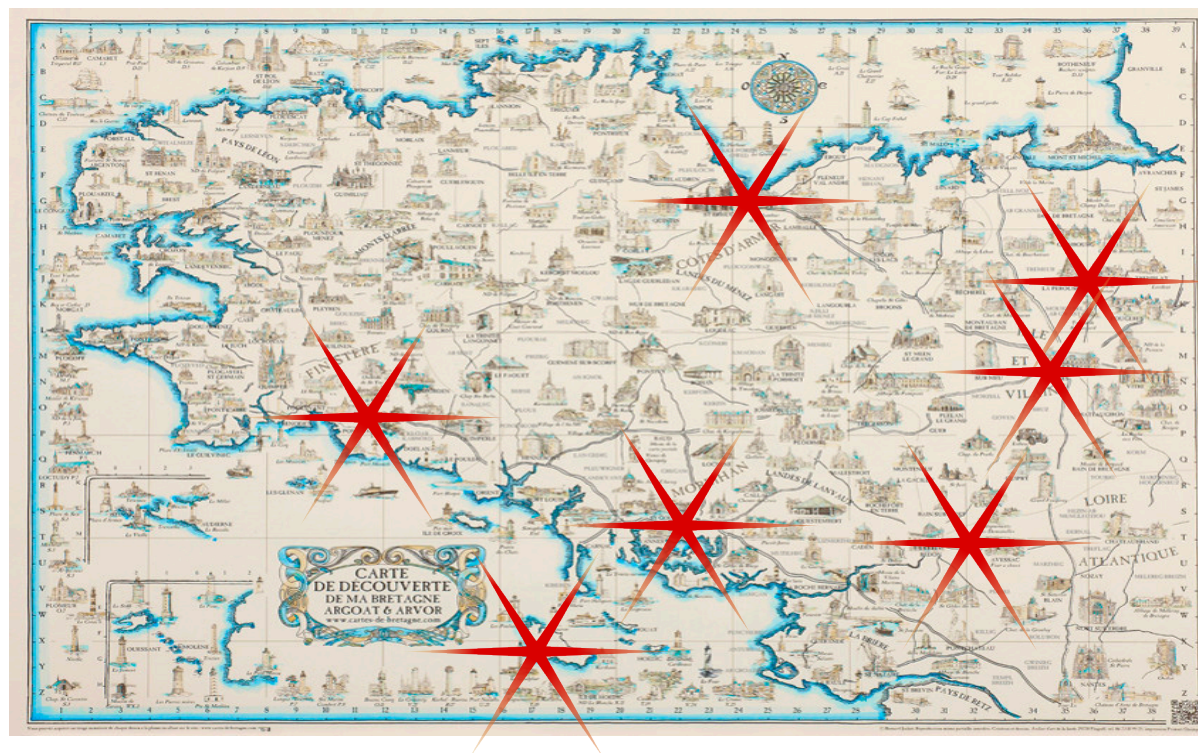
*Mr. Lochtert, de Saint-Brieuc,
nous livre ses plus grosses et ses plus belles
noix de coquilles Saint-Jacques.*

*Mr. & Mme. Bernout,
produit à Redon le fromage la crème et le
beurre essentiellement, mais pas que... La Mara c'est eux...*

*Mr. Lessage à La-Selle-en-Cogles, près de Fougères, vous garanti avec ses alcools la plus belle fin
à votre repas.*



*Dans cette carte que vous venez de lire, vous êtes l'étoile filante, et nous, sur notre belle île, nous
vous voyons filer vers nous Ici, et finissez par repartir. Alors nous formons le vœux secret de ...*



*Au plaisir de vous accueillir à
nouveau dans notre constellation,*

«La *C*arhaisienne»