**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**CHECK-LIST**

* Pâte à crêpes
* Pâte à Galettes
* Pate à Pancake
* Pommes caramélisées
* Champignons cuits
* Oignons caramélisés
* Saucisses au muscadet
* Amandes effilées
* Appareil Nantaise
* Appareil Bretonne
* Appareil Épinards crémés
* Camemberts panés
* Pommes de terre cuites
* Lardons cuits
* Sauce chocolat
* Sauce caramel
* Jus de Citron
* Café froid
* Crème de marron
* Jet27
* Vodka
* Crème ciboulette
* Jambon cru
* Chorizo
* Andouille
* Saumon fumé
* Curé nantais
* Reblochon
* Chèvre
* Emmental râpé
* Crème fraîche
* Crème liquide
* Beurre
* Ciboulette
* Tomates
* Citrons
* Bananes
* Glaces