



La Crêperie

O GENUÍNO CREPE FRANCÊS

CARDÁPIO

CARDÁPIO DE CREPES

CREPES SALGADOS

Frango com Catupiry
Camarão com Catupiry
Queijo, Tomate e Manjerição
Quatro Queijos
Queijo com Presunto
Funghi ao Creme
Creme de Espinafre
Queijo, Calabresa e Alho-Poró

ACOMPANHAMENTOS

Saladas:

Salada 1 - Alface Crespa, Rúcula,
Tomate Cereja e Manga

Salada 2 - Berinjela, Pimentão e
Cebola

Molhos:

Para os Crepes - Molho de
Queijo e Vermelho

Para as Saladas - Molho de
Mostarda



CREPES DOCES

Chocolate
Banana
Doce de Leite
Crepe Suzette
Romeu e Julieta
Nutella

ACOMPANHAMENTOS

Calda de Chocolate
Sorvete de Creme
Castanha de Caju

SERVIÇOS DA LA CRÊPERIE

A La Crêperie fornece para seu evento:

Equipamentos e ingredientes para confecção dos crepes

Pessoas especializadas, chapeiros e ajudantes

Pratos de porcelana branca, copos de vidro, talheres em inox
e guardanapos descartáveis

Refrigerantes e água natural



Importante:

Nossa equipe chegará 01 (uma) hora antes do início do evento.

Observações:

Não levamos gelo, não temos serviços de garçom.

**FAÇA SEU
ORÇAMENTO**



11 97203-2607

O Buffet La
Crêperie fornece:



COMO FUNCIONA O EVENTO

CHEGADA E MONTAGEM

Nossa equipe chega aproximadamente 1 hora antes do início do evento para realizar toda a montagem da estrutura e organização do buffet.

ESTRUTURA COMPLETA

Levamos tudo pronto para servir:

- * Chapas profissionais
- * Ingredientes frescos
- * Mesa do buffet
- * Pratos, copos e talheres
- * Guardanapos
- * Refrigerantes e água
- * Equipe especializada

SERVIÇO DE CREPES

Os crepes são preparados na hora pelos nossos chapeiros, garantindo uma experiência fresca, saborosa e interativa para seus convidados.

Nosso serviço possui duração de 4 horas, iniciando apenas quando o anfitrião autorizar.

ACOMPANHAMENTOS

Além dos crepes salgados e doces, disponibilizamos acompanhamentos, molhos e saladas para complementar a experiência do evento.

ORGANIZAÇÃO DURANTE O EVENTO

Nossa equipe auxilia na reposição dos ingredientes, organização da mesa e recolhimento dos utensílios durante o atendimento.

ENCERRAMENTO

Ao final do evento, realizamos toda a desmontagem da estrutura para que você aproveite seu momento sem preocupações.

O QUE PRECISAMOS NO LOCAL

- * Um apoio para os copos e bebidas
- * Espaço na geladeira para os refrigerantes
- * Espaço no freezer para o sorvete
- * Uma pia para lavagem dos utensílios

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- * Confirmamos a quantidade final de convidados até 1 dia antes do evento.
- * Trabalhamos com estrutura a gás ou elétrica (220v).
- * Atendemos eventos sociais, corporativos e confraternizações.



La Crêperie

O GENUÍNO CREPE FRANCÊS



LACREPERIE.COM.BR

