

CREPERJE

Die Klassiker :

Gesalzene Butter (mit Salzblumen aus der Bretagne)

Ei, Speck

Ei, Käse

Schinken, Ei

Schinken, Käse

Schinken, Champignons, Rahm

Schinken, Champignons, Käse

Unsere Galettes «an armor» (aus dem Meer)

la boucanière : Rauchlachs, Zwiebel, Sauerrahm

la pirate: Rauchlachs, Käse, Oliven

Unsere Galettes «an argoat» (was der Boden hergibt)

- la complète : Schinken, Käse, Ei (Spiegelei oder Rührei)
- la bretonne : Schinken, Käse, Ei, Sauerrahm
- la fromage : Käse, Sauerrahm
- la paysanne : Käse, Schinken, Sauerrahm
- la savoyarde : Champignons, Schinken, Sauerrahm, Käse
- la forestière : Schinken, Ei, Käse, Champignons, Rahm
- la cévenole : Geissenkäse, Minze, Sauerrahm
- la chèvre feuilles : Geissenkäse, Salat
- la chavignolle : Gorgonzola, Nusskerne
- la campagnarde : Speckwürfel, Eier, Sauerrahm
- la catalane : Schinken, Tomate, Käse, Ei
- la mulhousienne : Schinken, Ei, Käse, Zwiebel, Sauerrahm
- la montagnarde : Käse, Schinken, Kartoffel, Zwiebel
- la tartiflette : Käse, Speckwürfel, Kartoffel, Zwiebel, Sauerrahm
- la mont d'arrée : Kartoffel, Gorgonzola, Schinken, Zwiebel, Rahm