



La Crêperie de La Fraiseraie est heureuse de vous accueillir

Une belle histoire, une aventure familiale et artisanale, de bons produits, une réussite collective...

La belle aventure de Joseph Maillard débute à Pornic il y a plus de 50 ans avec quelques hectares de fraisiers. La douceur du climat Pornicais se prête merveilleusement bien à la culture fraisicole. Les fraises de Pornic se "taillent" alors une sérieuse réputation, jamais démentie.

Évoluer de la production à la transformation de fraises est un vrai défi relevé par toute une famille, donnant naissance à l'identité de La Fraiseraie.

En 1975, les premières confitures de fraises sont mises en pot dans la maison familiale et vendues sur les marchés. La qualité est telle que les consommateurs en redemandent.

Dès 1980, la situation balnéaire propulse les sorbets vers le succès. Ils deviennent le produit phare et participent grandement à la notoriété de cette entreprise familiale et artisanale. C'est en 1985 qu'ouvre la boutique emblématique du Vieux Port de Pornic.

Les produits d'épicerie fine enrichissent la gamme pendant que l'équipement lui se modernise tout en restant artisanal.

En 2001, l'ouverture de sa Crêperie au pied du château de Pornic, vient compléter les nouvelles boutiques qui prennent place sur la côte ouest. Une raison de plus de se faire plaisir en famille !

L'année 2015 marque un tournant pour La Fraiseraie : c'est une nouvelle famille qui reprend l'entreprise : Alain Têtedoie et ses deux enfants, Pierre et Typhaine.

Suivi de l'ouverture d'un nouveau site de production de fraise, à Saint-Julien-de-Concelles. Mais aussi l'ouverture de nouvelles boutiques dont la première en Vendée, située à Noirmoutier. La gamme d'épicerie fine et de produits glacés continue de se développer et de régaler les papilles de ses fidèles clients.

La maîtrise de sa chaîne de valeur (production, transformation et commercialisation) donne à La Fraiseraie la force d'un projet inscrit dans la qualité et le goût authentique du fruit.

Aujourd'hui, La Fraiseraie propose l'ensemble de ses produits dans 11 boutiques et essentiellement ses glaces dans 5 kiosques répartis en Loire Atlantique : le long de la côte de Guérande à La Bernerie en Retz sans oublier Noirmoutier, Nantes et Clisson. Aujourd'hui et depuis 2021 la Fraiseraie vous accueille dans sa crêperie du Château des Ducs de Bretagne, site historique et splendide de Nantes.

Le Drive-Cueillette

Durant la saison, la Fraiseraie vous propose la vente de ses fraises fraîchement cueillies par ses équipes. Le Drive-Cueillette à lieu sur et près de ses deux sites de production à Pornic et Saint-Julien-de-Concelles. Pour plus d'informations veuillez consulter le site internet et les réseaux sociaux de La Fraiseraie.

« La vie de l'homme est une chasse au bonheur. Parmi ces bonheurs, l'exercice de la gourmandise est un des plus importants. »

Jean Giono

Nos Partenaires

La Minoterie Giraudineau à Saint-Colomban :

À Saint-Colomban en Loire Atlantique ces meuniers produisent les farines de nos galettes et crêpes. Un savoir-faire de 5 générations pour fournir les meilleures farines. Cette minoterie indépendante est certifiée Agriculture Biologique par Qualité France en Loire Atlantique.

Fromagerie du Curé Nantais à Pornic :

Fromage au lait cru, collecté auprès de producteurs du Pays de Retz, il s'affine en cave fraîche pendant 4 semaines sur planches d'épicéa. C'est en 1880, à Saint-Julien-de-Concelles, sur les conseils d'un curé, que Pierre Hivert invente : le «Régal des Gourmets». Quelques années plus tard, le fromage devint « Curé Nantais ». En 1980 Georges Parola, descendant de plusieurs générations de crémiers reprend la fromagerie du Curé Nantais et l'installe à Pornic, perpétuant ainsi une fabrication au lait cru dans le respect de la tradition.

Maison Cluizel à Mesnil-sur-Iton :

Depuis trois générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves du chocolat. Assistée de Cacaofèvièrs®, de confiseurs et de chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencé : à Damville, en Normandie. La Manufacture Cluizel travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est un gage de qualité. Des chocolats sans arômes, sans soja et uniquement avec de la vanille Bourbon en gousses. Nous avons sélectionné leur chocolat de plantation Mangaro de Madagascar pour notre glace, et le Vanuari 63% pour notre sauce chocolat.

Domaine de Haut Bourg à Bouaye :

Créée en 1944, le Domaine est aujourd'hui un des leaders de son appellation. Exploitation familiale située en plein cœur de l'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu, elle produit de magnifiques vins.

Le Miel est une Fleur à Nantes :

Passionné par les abeilles et les produits de la ruche, le Miel est une Fleur réalise tous ses produits locaux : miels, propolis, pollen de façon artisanale et 100% Pays de la Loire.

Situées en Région Pays de la Loire, les abeilles de la Pallulière, lieu-dit sur les bords de la rivière la Vie, profitent d'un cadre de vie idéal et de tout notre amour pour proposer des produits nobles et naturels.

Peuplé de tilleuls, de châtaigniers, d'acacias, des haies d'aubépines, de prairies où fleurissent le pissenlit, le trèfle et toutes sortes de fleurs, notre région offre une palette florale variée en passant par des zones de plaines, de forêts et de marais.

Un véritable coin de paradis où les abeilles se régaler.

Domaine de La Coche à Sainte Pazanne :

Le domaine de la Coche est situé au cœur du Pays de Retz, au sud-ouest de Nantes et à 20 km de l'Océan Atlantique. Bénéficiant de la douceur océanique et de terroirs variés, les raisins y sont naturellement mûrs et sains. Depuis 2000, le domaine de la Coche appartient aux deux cousins Emmanuel et Laurent GUITTENY, qui allient la tradition familiale du vin aux techniques récentes ainsi qu'à leur savoir-faire.

Les Rhums de Ced à Saint-Hilaire-de-Chaléons :

Créateur de saveurs depuis 2011, Cédric Brément vous fait partager un équilibre aromatique de premier choix. C'est le fruit de 9 années de plaisir et de travail qu'il vous invite à découvrir en dégustant ses macérations. La société s'engage ouvertement en sélectionnant des produits de très haute qualité et en proposant des techniques de macération inédites pour créer de nouvelles expériences gustatives.

Charcuterie des Salaisons de l'Osier à Quédillac :

Situées au cœur de la Bretagne, les Charcuteries des Salaisons de l'Osier perpétuent la tradition de la fabrication artisanale de l'andouille de Guéméné depuis 1962. L'andouille est confectionnée à la main dans leur atelier, avec de la viande issue des élevages Breton.

Loire Atlantique Saumon Fumé à Nantes :

L'entreprise prépare son saumon fumé dans ses locaux de Nantes en Loire Atlantique, selon les méthodes artisanales les plus qualitatives. Ils tranchent les poissons à la main et les fument artisanalement, principalement au bois de chêne et aux copeaux de sarment de vigne.

Gourmandises à Volon'Thé à Angers :

Entreprise familiale depuis 2004, Gourmandises à Volon'Thé est une boutique de thé, innovante, tant par son approche du Monde du thé, que par les recettes surprenantes qu'elle élabore. Elle sélectionne tout au long de l'année les meilleurs thés de grandes origines et de classifications diverses, afin de satisfaire les exigences de ses clients, grands amateurs de thés.

La Brasserie du Bouffay à Carquefou :

Fondée par deux passionnées de Bières, la brasserie s'implante au lieu-dit « Le Bouffay » en 1998 et commence à se faire connaître depuis. La Brasserie se développe tout en conservant l'aspect artisanal, local (Orge Bio du Bouffay) et la proximité afin de pouvoir proposer une bière de qualité. (Plusieurs fois médaillées).

Nous nous attachons à rechercher constamment les meilleurs producteurs locaux afin de vous proposer des produits de qualité.

La Crêperie de La Fraiserie dans la cour du Château des Ducs

Restaurant de crêpes faites maison

Rien de mieux qu'une galette salée sur notre terrasse dans la cour du Château des Ducs de Bretagne.

Que ce soit pour déjeuner rapidement ou profiter d'un moment de détente entre amis, la Crêperie de La Fraiserie séduira vos palais avertis avec son « fait maison ».

Crêpes salées à Nantes : Une carte gourmande

Gourmande et travaillée, notre cuisine met à l'honneur les qualités gustatives et la fraîcheur de nos produits. Venez, installez-vous à votre table et préparez-vous à rougir de plaisir lors de votre moment crêpes.

Un large choix de galettes salées et de crêpes sucrées

Le Chef a puisé ses créations dans un univers culinaire dépassant les frontières, avec pour but de vous faire découvrir et apprécier des saveurs originales.

Pour les amoureux de la tradition, retrouvez la célèbre galette de sarrasin.

Pour découvrir d'autres saveurs, laissez-vous tenter par nos galettes gourmandes.

LES BOISSONS

Les Apéritifs

Les Incontournables

Kir au vin blanc 12 cl*

Kir breton au cidre 12 cl*

Sangria de la Fraiserie 20 cl (Nectar de Fraise – Vin blanc)

Rosé Fraise 12 cl

Planteur Fraise-Passion 12 cl

Rouge Tendresse 14 cl (Sirop de Fraise* – Cointreau- Champagne)

Lit Cœur de Fraises 4 cl

*Parfum des sirops : fraise, framboise, cassis, mûre

Les Traditionnels

4,30 € Ricard 2 cl 3,90 €

4,30 € Pastis 2 cl 3,90 €

4,70 € Martini rouge ou blanc 5 cl 5,00 €

4,30 € Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4 cl 8,40 €

6,10 € Whisky Clan Campbell 4 cl 6,90 €

6,80 € Baby Whisky Clan Campbell 2 cl 4,00 €

5,60 € Chouchen 4 cl 5,70 €

Les Bières

Bière de la Brasserie du Bouffay

IPA - Ambrée - Blanche Bt 33 cl
Bt 75 cl

5,70 €
10,70 €

Pression

Bière L'Orge Bio 25 cl

3,10 €

Les Boissons Fraîches

Plancoët plate 50 cl

3,80 €

Plancoët pétillante 50 cl

3,80 €

Plancoët plate 1 l

5,20 €

Plancoët pétillante 1 l

5,20 €

Sirop La Fraiseriaie* à l'eau 30 cl

3,30 €

Coca cola 33 cl

4,10 €

Limonade 30 cl

3,50 €

Coca Cola zero 33 cl

4,10 €

Diabolo* 30 cl

3,70 €

Breizh Cola 33 cl

4,10 €

Lait sirop de la Fraiseriaie* 30 cl

3,20 €

Badoit rouge 33 cl

4,10 €

Thé glacé de la Fraiseriaie (fraise ; fraise-pêche) 33 cl

4,10 €

Schweppes agrum' 25 cl - Orangina 25 cl

4,10 €

*Parfum des sirops de La Fraiseriaie : fraise, framboise, cassis, mûre

Suppl : Tranche de citron ou sirop

0,20 €

Le Cidre

Pour accompagner votre crêpe salée ou sucrée, le Cidre artisanal La Ruaudaie Pays de la Gacilly, brut ou doux est un incontournable. Nous nous fournissons chez ce fabricant reconnu, régulièrement primé pour la qualité de ses cidres.

Cidre artisanal La Ruaudaie Pays de la Gacilly

La bolée

4,10 €

Cidre bouché brut 75 cl

12,00 €

Le pichet 50 cl

7,60 €

Cidre bouché doux 75 cl

12,00 €

Le pichet 1 l

14,20 €

Les Jus de fruits

Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Verre de 30 cl

4,10 €

Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Bouteille 100 cl

11,20 €

Fraitillant (Jus de pomme, Fraise) 33 cl

5,50 €

Jus de fruits BIO « Jus de rêve » Orange ; Ananas 25 cl

3,90 €

Nectar de la Fraiseriaie Fraise ; Abricot du Roussillon ; Framboise 33 cl

5,70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - Prix nets – service compris – TVA 10% incluse – Alcools TVA 20% inclus

LA CAVE

Les Vins Blancs

	Pichet 50 cl	Verre 14 cl	Bt 75 cl
Chardonnay Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP Val de Loire	10,40 €	4,00 €	20,20 €
Muscadet «Signature» Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet 2013 AOC Côtes de Grandlieu		5,80 €	29,20 €

Les Vins Rosés

Grolleau Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet IGP Val de Loire	10,20 €	3,80 €	20,20 €
----------------------------------------------------------------------------	---------	--------	---------

Les Vins Rouges

Gamay «Les Justices» Sans sulfites Domaine La Coche E. et L. Guitteny 2018 IGP Val de Loire		3,90 €	21,20 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------	---------

Champagne et Pétillant

Champagne Brut Louis Tillet Viticulteur Producteur à Reims AOC		La coupe 12 cl 8,20 €	Bt 75 cl 50,00 €
-----------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------	----------------------------

Digestifs

Rhum arrangé de la Fraiseriaie 4 cl			6,00 €
<i>Rhum AOC Martinique : Fraise-Framboise ou Fraise-Ananas Victoria ou Fraise-Menthe</i>			
Lit Cœur de Fraises de la Fraiseriaie* 4 cl			5,60 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - Prix nets - service compris - TVA 10% incluse - Alcools TVA 20% inclus

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Grand Café ou Décaféiné	3,80 €
Cappuccino	4,00 €
Irish Coffee	8,00 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Chocolat Viennois	4,50 €
Thés Damman (Noir Ceylan OP ; Noir Darjeeling ; Noir Earl Grey Yin Zen ; Vert de Chine Gunpowder)	3,80 €
Thés parfumés Damman (Vert Menthe Touareg ; Noir 4 Fruits rouge)	3,80 €
Thés de la Fraiseriaie (Thé noir Fraise-Mangue ; Thé vert Fraise-Poire Williams)	4,00 €
Tisane du Berger (Mélange de Tilleul, Verveine, Citronnelle, Menthe et Fleur d'Oranger)	3,80 €
Infusion de la Fraiseriaie (Fraise-framboise ; Fraise-citron)	4,00 €
Supplément : lait ou rondelle de citron	0,20 €

MENU ENFANT



Le Choix des Petits Bretons - (Enfants de moins de 10 ans) 9,80 €

1 verre de sirop de la Fraiseriaie (*Fraise ou Framboise*) à l'eau ou jus de pomme artisanal bio 20 cl
Galette à composer Jambon - Œuf - Emmental
Crêpe beurre - sucre ou 1 Boule de glace de la Fraiseriaie.

« La vie de l'homme est une chasse au bonheur. Parmi ces bonheurs, l'exercice de la gourmandise est un des plus importants. » Jean Giono

LES GAULETTES

Les Galettes au blé noir

Dans notre Crêperie de La Fraiseriaie, on ne jure que par le Goût ! Quel peut-être le secret du chef ? Nos galettes de sarrasin, dites aussi galettes de blé noir, sont « faites maison ». Elles sont confectionnées à 100% avec de la farine de sarrasin BIO, et « tournées à la main ». Ainsi elles ne contiennent aucun gluten. Enfin, tous nos plats sont cuisinés à la demande, avec des produits frais de notre terroir et de qualité.

Nos galettes, nos salades, nos crêpes et nos glaces sont préparées dans une tradition qui nous est chère, celle de la qualité et de l'authenticité du goût. Bonne dégustation !

Les Galettes Gourmandes

Essentielle Beurre salé	4,00 €
Solo Galette 1 ingrédient au choix : Jambon ou Bacon ou Œuf ou Emmental ou Champignons	5,70 €
Duo Galette 2 ingrédients au choix : Jambon - Bacon - Œuf - Emmental - Champignons	6,40 €
Complète Jambon - Œuf - Emmental	8,40 €
Anglaise Bacon - Œuf - Emmental	8,40 €
Breizh Andouille de Guéméné - Oignons - Emmental	10,40 €
Bergère Crottin de chèvre – Marmelade de pommes - Noix - Miel Nantais	10,50 €
Cabellou Magret de canard fumé - Crottin de chèvre - Noix - Salade - Sorbet Fraise basilic	13,70 €
Cardinal Curé Nantais - Œuf brouillé - Jambon de Pays - Salade	10,40 €
Ducs de Bretagne Curé Nantais - Saumon Fumé - Andouille de Guéméné - Moutarde à l'ancienne - Salade	
Florentine Emmental - Oeuf - Epinards à la Crème fraîche	10,00 €
Fromagère Curé Nantais - Crottin de chèvre - Roquefort – Salade	12,70 €
(Servi avec de la confiture fraise-griotte)	
Guéméné Andouille de Guéméné - Oeuf – Emmental - Oignons	
Indienne – Wrap (galette roulée) Emincé de Poulet - Oignons - Curé Nantais - Crème de Curry – Salade	14,20 €
Moutarde Emmental – Moutarde à l'ancienne – Andouille de Guéméné	
Simona Saumon fumé – Epinards à la crème fraîche - Citron	13,10 €
Suppl ingrédient : Oignons, Champignons, Œuf, Jambon blanc, Bacon, Crème fraîche	1,50 €

LES SALADES

Les Salades Gourmandes

À La Fraiseriaie, venez aussi vivre un moment de fraîcheur en dégustant de belles salades copieuses et goûteuses élaborées à partir de délicieux produits frais et variés. La qualité est notre responsabilité, c'est pourquoi nous choisissons nos produits avec soin afin d'atteindre une qualité supérieure et de vous garantir un goût irréprochable.

Salade Mesclun ou Mâche selon arrivage, elles sont servies avec des mini galettes

César Pornicaise Salade – Emincé de Poulet - Croûtons - Curé Nantais - Tomates cerises - Vinaigrette César	12,70 €
Mr Seguin Salade -Tomates cerises - Jambon de pays - Crottin de chèvre - Noix	12,40 €
Salade verte	4,00 €

LES CRÊPES

Le Coin des Crêpes

Tous nos desserts sont réalisés sur place, avec nos glaces et nos fraises.

Notre chocolat de la Maison Cluizel (Varuani 63% de cacao), notre caramel au beurre salé et notre crème fouettée sont faits maison.

Beurre - Sucre	4,70 €
Caramel Maison au beurre salé	5,90 €
Cara – Choc (Caramel Maison au beurre salé et Chocolat Maison)	6,10 €
Chocolat (Maison)	5,40 €
Marmelade de pommes	5,80 €
Confiture de Fraise de La Fraiseriaie	5,40 €
Jus de citron	4,90 €
Miel Nantais	5,10 €
Fraises fraîches	5,80 €
Sucre	4,00 €

Supplément 1 boule de glace au choix : 3,20 €

Supplément Confiture de Fraise, Chocolat maison chaud, Caramel maison au beurre salé, Crème fouettée : 1,20 €

Supplément Amandes grillées, Noix de coco râpé : 0.50 €

LES DESSERTS

Le Dessert Gourmand

Café ou Thé Gourmand Café ou Thé - Verrine de pommes/crème fouettée- 3 petites boules de glaces - Mini crêpe	8,30 €
La coupe de Fraises Servie au choix : Nature / Chantilly / Fromage blanc / Coulis de fraises Maison	7,90 €

Les Glaces à composer - Parfums au choix Sorbet ou Crème Glacée

1 boule : 3,20 € 2 boules : 6,00 € 3 boules : 7,10 € 4 boules : 8,00 €

Les Sorbets

- Fraise
- Framboise
- Passion
- Cassis Noir de Bourgogne

Les Crèmes Glacées

- Vanille de Madagascar
- Chocolat Mangaro
- Café
- Caramel au sel de Guérande

Les Coupes Glacées

Tous nos sorbets et glaces sont élaborés par nos soins, sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel.

Frais 3,50 €

1 boule au choix,
Noix de Crème fouettée
(Enfants de moins de 12 ans)

Alizée 6,90 €

Sorbet Framboise (1 boule)
Sorbet Passion (1 boule)
Coulis de Fraises, Crème fouettée

Fraise Melba 8,40 €

Sorbet fraise (1 boule)
Glace Vanille (1 boule)
Coulis de Fraises, Fraises fraîche, Crème fouettée

Chocolat ou Café Liégeois 8,40 €

Glace Chocolat Mangaro ou Café (1 boule)
Glace Vanille (1 boule)
Sauce Chocolat maison ou Café chaud, Crème fouettée

Baiser de la Fraiserie 9,10 €

Sorbet Fraise (2 boules)
Champagne

Caratine 8,40 €

Glace Caramel au beurre salé (2 boules)
Sauce Caramel, Amandes grillées
Crème fouettée

Amour de Fraise 9,10 €

Sorbet Fraise (2 boules)
Glace Vanille (1 boule)
Fraises fraîche, Confiture de Fraise
Crème fouettée

Violine 8,70 €

Sorbet Fraise (1 boule)
Sorbet Framboise (1 boule)
Sorbet Cassis (1 boule)
Coulis de Fraises, Crème fouettée



Votre avis nous intéresse, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques ou suggestions.
Toute l'équipe reste à votre disposition.

Crêperie de la Fraiseriaie
Château des Ducs de Bretagne
4, Rue Marc Elder 44000 NANTES

Email : chateau@lafraiseriaie.com – www.lafraiseriaie.com



Lien vers l'onglet « où nous trouver » du site internet
de La Fraiseriaie avec notre carte crêperie