



La Crêperie de La Fraiseriaie 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 40 ans avec quelques hectares de fraisiers. La douceur du climat Pornicais se prête merveilleusement à la culture fraisicole et les fraises de Pornic se "taillent" une sérieuse réputation, jamais démentie.

Evoluer de la production de fraises à leur transformation est un vrai défi relevé par toute une famille, l'identité de La Fraiseriaie est née.

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 ne s'y trompent pas, ils en redemandent.

Les fruits rouges puis les exotiques viendront compléter la gamme de parfums qui évolue régulièrement.

Les sirops puis les cocktails enrichissent la gamme et l'équipement se modernise tout en restant artisanal.

La situation balnéaire propulse vers le succès les sorbets dès 1980. Les sorbets deviennent les produits phares et participent grandement à la notoriété de cette entreprise familiale et artisanale. La première boutique ouvre à Pornic en 1985.

Aujourd'hui, La Fraiseriaie propose l'ensemble de ses produits dans 11 magasins répartis sur la côte Atlantique depuis La Bernerie en Retz jusqu'à Guérande en passant par Noirmoutier, La Baule et Nantes.

Les 5 hectares de fraisiers sous grands tunnels permettent l'approvisionnement des points de vente en fraises de qualité constante. La maîtrise de la chaîne de transformation (production, fabrication et commercialisation) donne à La Fraiseriaie la force d'un projet inscrit dans la qualité et l'éthique.

En 2015 les nouveaux propriétaires, La famille Têtedoie, également producteurs depuis plusieurs générations, s'inscrit dans la continuité de cette histoire.

Cueillette

Venez cueillir nos fraises de mai à mi-août le mercredi et le samedi matin de 9h à 12h

Zone de l'Europe à Pornic.

Prendre le Boulevard de Linz en direction de La Plaine sur mer, tourner à droite au rond-point de Mr Bricolage, continuer environ 1km, les serres sont à votre gauche et le parking à votre droite. Bonne cueillette.

« 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 :

A 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 :

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.

La Bière La Brigantine :

Mai 2003, Anne et Ivan Lambert fondent la Brasserie de la Côte de Jade. Ivan Lambert, originaire de la région nantaise et ingénieur biochimiste effectue sa formation de brasseur à Bruxelles. La production de la Brasserie de la Côte de Jade respecte les traditions brassicoles belges.

L'appellation « bière » implique obligatoirement que la boisson comporte au minimum 50% de malt. Soucieuse de faire un produit naturel, la Brasserie de la Côte de Jade ne produit que des bières « pur malt » : seul l'orge, céréale dont le prix est le plus élevé, est utilisé.

Maison Cluizel :

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 commencée : 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 qu'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 :

Crée 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.

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.

Domaine Les Coins à Corcoué sur Lorgne :

Depuis près de deux siècles, les générations de vignerons se succèdent au lieu-dit les Coins. Toute la vendange est vinifiée dans nos chais et fait l'objet d'un suivi rigoureux pour vous présenter chaque année des vins de haute qualité, respectueux du cépage et du terroir.

Les Rhums de Ced à Sainte Pazanne :

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.

Salaison de l'Osier :

Situées au cœur de la Bretagne, les 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 notre atelier, avec de la viande issue des élevages Breton.

Loire Saumon fumé artisanal :

Nous préparons notre saumon fumé dans nos locaux de Nantes en Loire Atlantique, selon les méthodes artisanales les plus qualitatives. Nous tranchons nos poissons à la main et fumons artisanalement, principalement au bois de chêne et aux copeaux de sarment de vigne.

Le GAEC des Brissets :

Nous sommes trois associés, Philippe, Marie-Anne et Romain sur le GAEC des Brissets, situé à la Fontaine Brisset à Pornic. Nous produisons du miel de fleurs du pays de Retz de qualité, récoltée par nos soins à la ferme. Le miel est différent suivant les saisons et les années car nos abeilles sont soumises aux aléas du climat.

Nous recherchons constamment les meilleurs producteurs locaux.

Restaurant de crêpes salées à Pornic faites maison

Rien de mieux qu'une galette salée sur la terrasse avec vue sur le vieux port de Pornic ou dans le jardin.

Que ce soit pour déjeuner rapidement ou profiter d'un moment de détente entre amis, La Crêperie de La Fraiseriaie séduira vos palais avertis avec son « fait maison » et l'originalité de ses goûts.

Crêpes salées à Pornic : Une carte gourmande

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

Vous découvrirez un large choix de galettes salées et de crêpes sucrées

Le Chef a puisé dans un univers culinaire dépassant les frontières, pour vous faire apprécier des saveurs originales.

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

Pour découvrir d'autres saveurs, nos galettes gourmandes.

Les Apéritifs

Les Incontournables

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

4,60 €

Pichet de Sangria de la Fraiseriaie 50 cl

11,00 €

Pichet de Sangria de la Fraiseriaie 1 l

20,00 €

Spritz Fraises 14 cl (Spritz classique - Fraises - Sirop de fraise)

6,80 €

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

6,80 €

Kir breton au cidre 12 cl

4,00 €

Kir Fraiseriaie (Sorbet fraise – Rosé Cuvée Emma) **12 cl**

5,10 €

Rosé Fraise 12 cl

4,00 €

Planteur Fraise-Passion 10 cl

6,00 €

Mara-Galante : Liqueur de Fraises Mara des bois 4 cl

5,20 €

Les Traditionnels

Kir au Muscadet 12 cl

4,00 €

Kir breton au cidre 12 cl

4,00 €

Ricard 2 cl

3,60 €

Pastis 2 cl

3,60 €

Martini rouge ou blanc 5 cl

4,80 €

Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4 cl

8,00 €

Whisky Clan Campbell 4 cl

6,70 €

Baby Whisky Clan Campbell 2 cl

3,80 €

Chouchen 4 cl

5,50 €

Spritz classique 14 cl

6,20 €

Les Bières

Brigantine Bière artisanale de Pornic

Blonde - Ambrée - Blanche Bt 33 cl

5,50 €

Bt 75 cl

10,50 €

Pression :

Bière blonde Leffe 25 cl

4,10 €

Bière blanche Hoegaarden 25 cl

4,10 €

Les Boissons Fraîches

Plancoët plate 50 cl	3,50 €	Plancoët pétillante 50 cl	3,50 €
Plancoët plate1 l	4,80 €	Plancoët pétillante1 l	4,80 €
Sirop La Fraiseriaie* à l'eau 30 cl	3,00 €	Coca cola 33 cl	3,80 €
Limonade 30 cl	3,10 €	Coca Cola zero 33 cl	3,80 €
Diabolo* 30 cl	3,30 €	Breizh Cola 33 cl	3,80 €
Lait sirop La Fraiseriaie* 30 cl	3,00 €	Ice Tea 25cl - Orangina 25 cl	3,80 €
Badoit rouge 33 cl	3,60 €	Schweppes agrum' 25 cl	3,80 €
*Supplément Sirop de La Fraiseriaie : <i>Fraise, Framboise</i>	0,20 €	Tranche de citron	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.

La bolée	3,90 €	Cidre bouché brut 75 cl	11,00 €
Le pichet 50 cl	7,00 €	Cidre bouché doux 75 cl	11,00 €
Le pichet 1 l	13,00 €	Magnum de cidre Bouché brut 150 cl	21,00 €
Tango Pornicais (sirop de fraise, limonade, cidre)	4,60 €		

Les Jus de fruits

Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique verre de 30 cl	3,90 €
Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Bouteille 100 cl	11,00 €
Jus de fruits Granini Orange - Ananas - Ace (<i>orange, carotte, citron</i>) 25 cl	3,80 €
Nectar de La Fraiseriaie : Fraise – Abricot du Roussillon – Framboise – Fraise des Iles 33 cl	5,50 €

« Comme la fraise à le goût de fraise, ainsi la vie a le goût de bonheur. » Alain Extrait de Propos d'un Normand

Notre 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	10,00 €	3,60 €	20,00 €
Sauvignon Gris Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP Val de Loire		5,60 €	27,00 €
Muscadet «Signature» Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet 2013 AOC Côtes de Grandlieu		5,60 €	29,00 €

Les Vins Rosés

Grolleau Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet IGP Val de Loire	10,00 €	3,60 €	20,00 €
--	---------	--------	---------

Les Vins Rouges

Gamay «Les Justices» Sans sulfites Domaine La Coche E. et L. Guitteny 2018 IGP Val de Loire		3,70 €	21,00 €
---	--	--------	---------

Champagne et Pétillant

	La coupe 12 cl	Bt 75 cl
Champagne Brut Louis Tollet Viticulteur Producteur à Reims AOC	8,00 €	50,00 €
Vouvray Brut Domaine de Beaumont Mathieu Cosme AOC	6,00 €	34,80 €
Rosé «Cuvée EMMA» Méthode Ancestrale Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP	4,90 €	28,20 €

Digestifs

Rhum arrangé de la Fraiseriaie* 4cl		5,80 €
Rhum AOC Martinique : Fraise-Framboise ou Fraise-Ananas Victoria ou Fraise-Menthe		
Get 27, Menthe Pastille 4cl		5,20 €
Mara-Galante sur glace 4 cl Notre liqueur de Fraises Mara des bois		5,20 €
Cognac aux Amandes 4cl		5,50 €

Boissons chaudes

Café	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Grand Café	3,80 €
Cappuccino	4,00 €
Irish Coffee	8,00 €
Chocolat chaud	3,80 €
Chocolat Viennois	4,40 €
Thés Damman (Ceylan supérieur - Darjeeling - Earl Grey)	3,80 €
Thés parfumés Damman (Caramel - Menthe - Fruits rouge – Vanille)	3,80 €
Thés de La Fraiseriaie (Thé noir Fraise – Thé noir Fraise/mangue – Thé vert Fraise/poire)	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 €

*Produits élaborés à partir des Fraises de la Fraiseriaie



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 (voir parfums dans les glaces)

« 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

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

Les Galettes au blé noir

Dans notre Crêperie 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.

Essentielle Beurre salée	3,80 €
Solo Galette 1 ingrédient au choix : Jambon ou Poitrine fumée ou Œuf ou Emmental ou Champignon	5,50 €
Duo Galette 2 ingrédients au choix : Jambon - Poitrine fumée - Œuf - Emmental – Champignon	6,20 €
Complète Jambon - Œuf – Emmental	8,20 €
Anglaise Poitrine fumée - Œuf – Emmental	8,20 €
Breiz Andouille de Guémené - Oignons – Emmental	10,20 €
Bergère Fromage de chèvre – Pommes fruit - Noix – Miel du pays de Retz – Salade	10,30 €
Cabellou Magret de canard fumé – Crottin de chèvre – Noix – Salade – Sorbet Fraise basilic	13,50 €
Florentine Emmental – Epinards – Jambon blanc – Crème fraîche	9,80 €
Fromagère Curé Nantais - Fromage de chèvre - Roquefort – Salade (Servi avec de la confiture fraise-griotte)	12,50 €
Garrigue Tomates Ail-basilic – Crottin de chèvre – Poitrine fumée – Salade	9,90 €
Petit Nice Emmental – Sauce tomate – Artichauts – Mozzarella – Jambon de Pays – Salade	12,80 €
Super Complète Jambon - Œuf - Emmental - Champignons - Oignons - Crème fraîche	10,50 €
Super Anglaise Poitrine fumée - Œuf - Emmental - Champignons - Oignons - Crème fraîche	10,50 €
Végétarienne Courgettes - Champignons - Œuf – Tomates cerises - Artichauts – Salade	9,90 €

Les Galettes Gourmandes

Espagnole Emmental – Sauce tomate – Poivrons – Filets de Poulet – Chorizo	12,80 €
Guémené Pommes de terre – Oignons – Andouille de Guémené – Sauce moutarde à l'ancienne - Salade	13,90 €
Indienne – Wrap (galette roulée) Filets de Poulet - Oignons - Curé Nantais - Crème de Curry - Salade	14,00 €
La Belle Iloise Sardine Millésimés – Curé Nantais – Pommes de Terre – Sorbet citron/spiruline - Salade	14,00 €
Niçoise Filets de Rouget Barbet – Ratatouille – Crème de chorizo – Salade	14,00 €
Océane Tomates Ail-basilic - Filets de Rouget Barbet - Crevettes - Saumon Fumé – Salade	15,90 €
Rougail Saucisse au Muscadet – Curé Nantais – Tomates rougail - Salade	12,20 €
Simona Saumon fumé - Epinards - Crème fraîche - Citron	12,90 €
Spéciale Curé Nantais - Pommes de terre - Jambon de pays - Oignons - Lardons - Crème fraîche - Salade	13,30 €
Terre et Mer Andouille - Oignons - Pommes de Terre - Saumon Fumé - Sauce au Noilly - Salade	14,50 €

Les Salades Gourmandes

Chez La Fraiseriaie, venez aussi vivre un moment fraîcheur en dégustant de belles salades copieuses et goûteuses élaborés à partir de délicieux produits frais et variées.

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.

Estivale	Salade -Tomates cerise - Fraises - Mozzarella - Sorbet fraise/basilic - Vinaigrette Fraise	10,00 €
César Pornicaise	Salade – Filet de Poulet - Croûtons - Curé Nantais - Tomates cerise - Vinaigrette César	12,50 €
C'Qui Noa	Salade -Tomates cerise - Quinoa - Poivrons – Filet de Poulet – Crevettes - Sorbet citron/spiruline	12,90 €
Mr Seguin	Salade -Tomates cerise - Jambon de pays - Fromage de chèvre - Noix	12,20 €
Norvégienne	Salade – Tomates cerise – Saumon Fumé – Crevettes – Pommes fruits - Crème d'aneth	13,20 €
Salade verte		4,00 €

Nos salades sont servies avec des mini galettes

Les Chauds Froids - Glace sur lit de crêpe

Bretonne	Glace Vanille de Madagascar - Pommes poêlées - Caramel Maison au beurre salé - Chantilly	8,90 €
Fraiseriaie	Sorbet Fraise - Confiture de fraises - Fraises fraîches - Chantilly	8,90 €
Framboisier	Sorbet Framboise – Confiture de framboises – Framboises fraîches – Chantilly	8,90 €
Guérande	Glace Caramel au sel de Guérande - Caramel Maison au beurre salé - Chantilly	8,90 €
Ruche	Glace Vanille – Miel du Pays de Retz - Amandes Grillées - Chantilly	8,90 €

Les Desserts Gourmands

Café ou Thé Gourmand	Café ou Thé - Verrine de fraises/chantilly- 3 petites boules de glaces - Mini crêpe	8,10 €
Cheese cake aux Fraises ou Framboises (selon arrivage)	Sablé breton – Mousse au fromage blanc aromatisé aux citrons vert et vanille - Fraises ou Framboises fraîches	7,90 €
Baba au Rhum « Fraiseriaie »	Baba au rhum - Fraises fraîches – Rhum Fraises /Menthe – Chantilly	8,10 €
La coupe de Fraises ou Framboises	Servie au choix : Nature / Chantilly / Fromage blanc / Coulis de fraises Maison	7,90 €
Tarte sablée aux Fraises	Sablé maison – Crème Vanillée – Fraises fraîches – Sorbet fraise	8,10 €
Milk shake aux Fraises	Sorbet Fraise – Lait – Fraises fraîches	8.10 €

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

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 Chantilly sont faits maison.

Beurre - Sucre	3,80 €
Caramel Maison au beurre salé	5,70 €
Cara-choc (Caramel Maison au beurre salé et Chocolat Maison)	5,90 €
Chocolat Maison	5,20 €
Chocolat Maison - Amandes grillées	5,60 €
Chocolat Maison - Chantilly	5,60 €
Chocolat - Noix de coco râpée	5,60 €
Confiture de Fraises de La Fraiseriaie	5,20 €
Confiture de Framboises de La Fraiseriaie	5.50 €
Fraises ou Framboises fraîches - Sucre glace	5,50 €
Fraises ou Framboises fraîches - Sauce chocolat ou Chantilly	6,30 €
Lemon-curd / Framboises fraîches	6.00 €
Jus de citron	4,70 €
Miel du Pays de Retz	5,10 €
Miel du Pays de Retz - Citron	5,30 €
Poire - Chocolat Maison	5,60 €
Pommes poêlées au beurre - Sucre glace	5,60 €
Pommes et caramel Maison au beurre salé	6,50 €
Sucre	3,50 €

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

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

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-Mûre
Framboise	Cassis Noir de Bourgogne
Passion	Abricot du Roussillon

Les Crèmes Glacées

Vanille de Madagascar	Café
Chocolat Mangaro	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 1 boule au choix, Noix de Chantilly (Enfants de moins de 12 ans)	3,30 €	Alizée Sorbet Framboise (1 boule) Sorbet Passion (1 boule) Coulis de fraises, Chantilly	6,90 €
Café Liégeois Glace Café (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Café chaud, Chantilly	8,20 €	Chocolat Liégeois Glace Chocolat Mangaro (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Sauce Chocolat maison, Chantilly	8,20 €
Fraise / Framboise Melba Sorbet Fraise ou Framboise (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Fraises fraîches Coulis de fraises, Chantilly	8,20 €	Coupe Caratine Glace Caramel au beurre salé (2 boules) Sauce Caramel, Amandes grillées Chantilly	8,20 €
Coupe Meringue Sorbet Fraise (1 boule) Glace vanille (1 boule) Meringue, Confiture Fraise Chantilly	8,20 €	Coupe Violine Sorbet Fraise (1 boule) Sorbet Framboise (1 boule) Sorbet Framboise-Mûre (1 boule) Coulis de fraises, Chantilly	8,50 €
Coupe « Phi Phi » Glace Vanille (1 boule) Framboises fraîches Alcool : Muscadine	7,90 €	Abricotier Sorbet Abricot (1 boule) Sorbet Fraise (1 boule) Eclat de Nougatine Chantilly	8,20 €
Baiser de la Fraiseriaie Sorbet Fraise (2 boules) Champagne	8,90 €	Amour de Fraises Sorbet Fraise (2 boules) Glace Vanille (1 boule) Fraises fraîches, Confiture de fraises Chantilly	8,70 €

Supplément Confiture de Fraise, Chocolat chaud, Caramel au beurre salé, Chantilly : 1,20 €



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
35- 37, place du Petit Nice – 44210 Pornic
02 40 82 39 65
creperie@lafraiseriaie.com – www.lafraiseriaie.com



