

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 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 Fraiseriaie. 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 Fraiseriaie : c'est une nouvelle famille qui reprend l'entreprise : Alain Têtedoie et deux de ses 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 Fraiseriaie la force d'un projet inscrit dans la qualité et le goût authentique du fruit.

Aujourd'hui, La Fraiseriaie 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 Fraiseriaie vous accueille dans sa crêperie du Château des Ducs de Bretagne, site historique et splendide de Nantes.

Le Marché de La Fraiseriaie

Durant la saison, la Fraiseriaie vous propose la vente de ses fraises fraîchement cueillies par ses équipes. Le Marché de La Fraiseriaie 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 Fraiseriaie.

LES APERITIFS

Les Incontournables

Kir au vin blanc 12 cl*	4,40 €
Kir breton au cidre 12 cl*	4,40 €
Kir Fraiseriaie 12cl (Sorbet Fraise – Pétillant rosé cuvée Emma)	5,50 €
Rouge Tendresse 14 cl (Sirop de Fraise* – Cointreau- Champagne)	7,00 €
Lit Cœur de Fraises 4 cl	5,90 €
Rosé Fraise 12 cl	4,30 €

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

Les Traditionnels

Ricard 2 cl	4,00 €
Pastis 2 cl	4,00 €
Martini rouge ou blanc 5 cl	5,30 €
Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4 cl	8,80 €
Whisky Clan Campbell 4 cl	7,10 €
Baby Whisky Clan Campbell 2 cl	4,20 €
Chouchen 4 cl	6,00 €

DIGESTIFS

Rhum arrangé de la Fraiseriaie 4 cl	6,30 €
<i>Rhum AOC Martinique : Fraise-Framboise ou Fraise-Ananas Victoria ou Fraise-Menthe</i>	
Lit Cœur de Fraises de la Fraiseriaie* 4 cl	5,90 €

LES BOISSONS FRAICHES

Plancoët plate 50 cl	4,00 €
Plancoët plate 1L	5,50 €
Plancoët pétillante 50 cl	4,00 €
Plancoët pétillante 1L	5,50 €
Badoit rouge 33 cl	4,30 €
Sirop La Fraiseriaie* à l'eau 30 cl	3,45 €
Limonade 30 cl	3,65 €
Diabolo* 30 cl	3,85 €
Lait sirop de la Fraiseriaie* 30 cl	3,40 €
Thé glacé de la Fraiseriaie (fraise ; fraise-pêche) 33 cl	4,30 €
Coca cola 33 cl	4,30 €
Coca Cola zero 33 cl	4,30 €
Breizh Cola 33 cl	4,30 €
Schweppes agrum' 25 cl - Orangina 25 cl	4,30 €
*Parfum des sirops de La Fraiseriaie : <i>fraise, framboise, cassis, mûre</i> Suppl : Tranche de citron ou sirop	0,20 €

LES JUS DE FRUITS

Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Verre de 30 cl	4,30 €
Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Bouteille 1L	11,70 €
Fraitillant (Jus de pomme, Fraise) 33 cl	6,00 €
Jus de fruits BIO « Jus de rêve » Orange ; Ananas 25 cl	5,00 €
Nectar de la Fraiseriaie : Fraise ; Abricot ; Framboise ; Fraise des Îles ; 33 cl	6,00 €

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	4,30 €
Le pichet 50 cl	8,80 €
Le pichet 1L	14,90 €
Cidre bouché doux 75 cl	12,40 €
Cidre bouché brut 75 cl	12,40 €

LES BIERES

Bières bouteilles de la Brasserie du Bouffay

IPA	<i>Bt 33 cl</i> 5,70 €	<i>Bt 75cl</i> 10,70 €
Ambrée	<i>Bt 33 cl</i> 5,70 €	<i>Bt 75cl</i> 10,70 €
Blanche	<i>Bt 33 cl</i> 5,70 €	<i>Bt 75cl</i> 10,70 €

Pression de la Brasserie du Bouffay

L'Orge Bio 25 cl	3,50
------------------	------

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	10,70 €	4,00 €	20,20 €
Muscadet «Signature» Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet AOC Côtes de Grandlieu		5,80 €	29,20 €
Uby n°4 Gros et Petit Manseng AOP Côtes de Gascogne		4,50 €	22,00 €

Les Vins Rosés

Grolleau Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet IGP Val de Loire	10,70 €	3,80 €	20,20 €
--	---------	--------	---------

Les Vins Rouges

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

Champagne et Pétillant

	La coupe 12 cl	Bt 75 cl
Champagne Brut Louis Tolleter Viticulteur Producteur à Reims AOC	8,20 €	57,50 €

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	2,10 €
Décaféiné	2,40 €
Grand Café ou Décaféiné	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Irish Coffee	8,40 €
Chocolat Chaud	4,20 €
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) 10,30 €

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.

LES SALADES

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

César Pornicaise Salade - Emincé de Poulet - Croûtons - Curé Nantais - Tomates confites - Vinaigrette César 13,30 €

Mr Seguin Salade - Tomates confites - Jambon de pays - Crottin de chèvre - Noix - sorbet betterave cassis 13,40 €

Salade verte 4,20 €

LES GALETTES

Essentielle	Beurre salé	4,00 €
Solo	Galette 1 ingrédient au choix : Jambon ou Bacon ou Œuf ou Emmental ou Champignons	6,00 €
Duo	Galette 2 ingrédients au choix : Jambon - Bacon - Œuf - Emmental - Champignons	7,30 €
Complète	Jambon - Œuf - Emmental	8,80 €
Anglaise	Bacon - Œuf - Emmental	8,80 €
Florentine	Emmental - Œuf - Epinards à la Crème fraîche	10,00 €
Cardinal	Curé Nantais - Œuf brouillé - Jambon de Pays - Salade	11,00 €
Bergère	Crottin de chèvre - Marmelade de pommes - Noix - Miel Nantais	11,00 €
Fromagère	Curé Nantais - Crottin de chèvre - Roquefort - Salade (Servi avec de la confiture fraise-griotte)	13,30 €
Simona	Saumon fumé - Epinards à la crème fraîche - Citron	13,50 €
Spéciale	Pomme de terre, crème, oignons, lardons, curé nantais - salade	14,00 €
Cabellou	Magret de canard fumé - Crottin de chèvre - Noix - Salade - Sorbet Fraise basilic	14,40 €
Guéméné	Andouille de Guéméné - Œuf - Emmental - Oignons	14,50 €
Indienne - Wrap (galette roulée)	Emincé de Poulet - Oignons - Curé Nantais - Crème de Curry - Salade	14,90 €
Ducs de Bretagne	Curé Nantais - Saumon Fumé - Andouille de Guéméné - Moutarde à l'ancienne - Salade	15,40 €
Suppl ingrédient	: Oignons, Champignons, Œuf, Jambon blanc, Bacon, Crème fraîche	1,50 €

LES CRÊPES

Sucre	4,00 €
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 de la Famille Mary	5,10 €
Poire – Chocolat	5,80 €

LES CRÊPES GOURMANDES

Bretonne Glace Vanille de Madagascar - Marmelade de Pommes - Caramel au beurre salé - Crème fouettée	9,60 €
Fraiseriaie Sorbet Fraise - Confiture de fraises – Lit cœur Fraise - Crème fouettée	9,60 €
Framboisier Sorbet Framboise – Confiture de framboises – Framboises fraîches – Crème fouettée	9,60 €
Guérande Glace Caramel au sel de Guérande - Caramel Maison au beurre salé - Crème fouettée	9,60 €
Ruche Glace Vanille – Miel de la Famille Mary - Amandes Grillées - Crème fouettée	9,60 €

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 €

LE DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmand

8,70 €

Café ou Thé - Verrine de pommes/crème fouettée- 3 petites boules de glaces - Mini crêpe

LES GLACES A COMPOSER - PARFUMS AU CHOIX SORBET OU CREME GLACEE

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

Mûre Framboise

Les Crèmes Glacées :

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat Noir Mangaro

Caramel au sel de Guérande

Noisella

Café

LES COUPES GLACEES

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

L'Incontournable	8,80 €	Alizée	7,20 €
Sorbet Fraise (1 boule)		Sorbet Framboise (1 boule)	
Glace Vanille (1 boule)		Sorbet Passion (1 boule)	
Meringue, Confiture de Fraise		Sirop de Fraise, Crème fouettée	
Crème fouettée			
Casse-Noisette	8,80 €	Chocolat ou Café Liégeois	8,80 €
Glace Noisella (1 boule)		Glace Chocolat Mangaro ou Café (1 boule)	
Glace Vanille (1 boule)		Glace Vanille (1 boule)	
Sauce Chocolat, Eclats de noisettes		Sauce Chocolat maison ou Café chaud	
Crème fouettée		Crème fouettée	
Baiser de la Fraiseriaie	10,00 €	Caratine	8,80 €
Sorbet Fraise (2 boules)		Glace Caramel au beurre salé (2 boules)	
Champagne		Sauce Caramel, Amandes grillées	
		Crème fouettée	
La Belle Hélène	8,80 €	Violine	9,10 €
Sorbet Poire William (1 boule)		Sorbet Fraise (1 boule)	
Glace Vanille (1 boule)		Sorbet Framboise (1 boule)	
Chocolat chaud, 1/2 poire au sirop		Sorbet Mûre-Framboise (1 boule)	
Crème fouettée		Crème fouettée	

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 «Régâl 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 Mesnils-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.

Miel de la Famille Mary :

Entreprise familiale française créée en 1921 en Anjou. Spécialiste des trésors de la ruche.

Famille Mary récoltant et sélectionneur de miels en Anjou, porte fièrement des valeurs écologiques fortes qui se reflètent au quotidien dans chacun de ses gestes.

De la préservation des abeilles, en passant par ses méthodes de production écologiques, chez Famille Mary tout est étudié pour respecter l'environnement et les clients.

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.



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 : nanteschateau@lafraiseriaie.com – www.lafraiseriaie.com



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