

Notre histoire

Depuis 1982, nous élaborons les meilleures recettes de crêpes et galettes au sein de la Crêperie Jarnoux. En 2001, nous lançons notre gamme surgelée issue de notre savoir-faire. C'est en 2008 que le nouveau site dédié uniquement au surgelé voit le jour, sous l'entité Le Monde Des Crêpes.



Nos engagements

Implantés au cœur du terroir breton, pour préparer de bonnes crêpes, nous nous engageons sur :

- Le respect de notre savoir-faire historique : des recettes naturelles sans œufs issus de poules élevées en cage, sans additif, sans colorant, sans huile de palme, sans OGM...
- La qualité de nos ingrédients, sélectionnés avec soin et achetés localement : plus de 65% de nos matières premières proviennent de Bretagne.
- Les relations éthiques nouées avec nos fournisseurs : achats directs de nos matières premières sur la base de contrats pluriannuels garantissant une juste rémunération aux agriculteurs.
- Le respect de l'environnement : objectif « 0 enfouissement » atteint, une valorisation a été trouvée pour chacun de nos déchets (recyclage, combustible, solide de récupération, méthanisation).
- Réimplantation d'une culture locale de blé noir à intérêt environnemental (qualité des eaux, biodiversité, IGP...)
- La solidarité : dons récurrents de produits aux associations caritatives.
 - > Une démarche RSE historique récompensée par le label PME+ de la FEEF.
 - > Une garantie de la conformité des produits et des processus de fabrication certifiée par les référentiels IFS Food.



Le Monde des Crêpes est le fournisseur de toutes vos crêpes, galettes, blinis et pancakes surgelés.

Des produits adaptés à chaque instant de consommation,
du petit déjeuner au dessert, en passant par le snacking, le brunch, le café gourmand, le buffet traiteur, les pauses séminaires et bien entendu le plat principal.

Nos réponses aux tendances actuelles

Nos gammes de produits se déclinent en :



Contactez-nous !

Le Monde des Crêpes
PA de la Tourelle - Rue Becquerel
BP 30209 - F - 22402 Lamballe Cedex France
Tél. +33 (0)2 96 50 96 00 • Fax +33 (0)2 96 50 89 88
contact@lemondedescrepes.com • www.lemondedescrepes.com



Partagez le meilleur



made in
Bretagne - France

roudenngreff.fr | TEL: 02 96 50 96 00

Nos gammes de produits

Les crêpes fines



- Fines et souples
- Excellente tenue permettant des pliages différents
- Différents diamètres, grammages et recettes
- Décongélation très rapide
- Réchauffées ou non, nature ou garnies d'ingrédients sucrés (chocolat, caramel, confiture, coulis, glace...) ou salés (viande, poisson, fromage, légumes...)
- Apéritif, entrée, plat principal, dessert, petit-déjeuner, goûter, brunch, snacking, vente à emporter...

Les galettes de blé noir



- Fines, souples et aérées
- Sources de protéines et fibres, pauvres en lipides, naturellement sans gluten
- Excellente tenue permettant des pliages variés
- Différents diamètres, grammages et recettes
- Décongélation très rapide
- Chaudes, agrémentées d'une garniture salée (jambon, œuf, poisson, fromage, légumes...) voire sucrée, ou froides par exemple garnies de fromage frais et de saumon fumé, roulées et coupées en tronçons, idéales en apéritif ou en entrée
- Apéritif, entrée, plat principal, brunch, dessert...

Les crêpes moelleuses

- Moelleuses et fondantes
- Petite taille pratique et tendance
- Différents diamètres, grammages et recettes
- Décongélation très rapide
- Réchauffées ou non, nature ou garnies d'ingrédients sucrés (chocolat, caramel, confiture, coulis, glace...) ou salés (viande, poisson, fromage, légumes...)
- Petit-déjeuner, goûter, brunch, dessert, café gourmand, snacking, apéritif, entrée...



Les blinis

- Légers et moelleux en bouche
- Différents diamètres, grammages et recettes
- Décongélation très rapide, sans nécessité de réchauffage
- Agrémentés ou non, de foie gras, crème fraîche à la ciboulette, saumon fumé, rillettes de poissons, tarama... ou garnis façon burger
- Buffets traiteur, apéritif, entrée, brunch, snacking...



Les pancakes

- Moelleux, aérés et fondants
- Différents diamètres, grammages et recettes
- Décongélation très rapide
- À toaster idéalement au grille-pain, nature, nappés d'ingrédients sucrés (sirop d'érable, miel, chocolat, confitures, coulis, glace...) ou en accompagnement de garnitures salées (œuf, fromage, jambon...)
- Petit-déjeuner, brunch, pause gourmande, dessert, snacking, goûter et café gourmand...



Les produits garnis

- Une gamme complète (aumônières pomme au caramel, crêpes et moelleuses garnies au chocolat, pancakes fourrés à la fraise ou au chocolat, cornets tomate mozza...)
- Des produits garnis prêts à l'emploi
- Décongélation très rapide
- Les produits garnis de notre gamme se dégustent réchauffés ou non, pour tous les instants de consommation...
- Du petit-déjeuner au dîner, en passant par les buffets traiteurs et les pauses gourmandes...



Nos gammes de produits

Les crêpes du monde



- Des crêpes venues de divers pays du monde : Baghrirs (Pays du Maghreb), Syrniki (Russie, Ukraine, Biélorussie), Biju (Brésil), Dorayakis (Japon), Crêpes à la Cajeta (Mexique)...
- Des produits qui répondent à nos différentes typologies de clients
- Décongélation très rapide et mise en œuvre simple
- Les crêpes du monde se dégustent réchauffées ou non en fonction des usages.
- Elles se consomment aux différents instants de consommation de la journée...



PAKATA

Snacking
Nouveau concept

- Un support de snacking à base d'ingrédients naturels et locaux, plus équilibré nutritionnellement que les autres produits (pain burger, panini, wrap...) : plus digeste (2,5 fois moins de glucides), plus de protéines, 2 fois moins de sel...
- Un concept « clé en main » au travers du kit livré : Pakata® + cartonnettes + papiers alimentaires + descriptif du pliage + recettes élaborées par notre Chef William TRUONG.
- Une infinité de recettes possibles : personnalisation facile en utilisant les ingrédients du quotidien, au gré des saisons, en froid comme en chaud.
- Un produit idéal pour la dégustation en vente à emporter



➕ ATOUTS IDÉES RECETTES USAGES

Nos clients

RHD



Hôtels



Restaurants



Traiteurs



Parcs d'attraction



Catering



Salons de thé



Glaciers



Boulangeries-Coffee Shops



Plateaux repas



Restauration collective (scolaire, sociale, hospitalière...)

CONDITIONNEMENTS CLASSIQUES

- Quantités adaptées à la RHD
- Décongélation très rapide
- Produits IQF, faciles à manipuler à l'unité

PORTIONS INDIVIDUELLES FLOWPACKÉES

- Arrêt de la manipulation de produits nus
- Décongélation très rapide
- Produits réchauffables dans leurs emballages

Nouveau



Cash & Carry



- > Une gamme complète de crêpes fines, crêpes moelleuses, pancakes, blinis et galettes, pour tous les instants de consommation
- > Dans des conditionnements adaptés au Cash & Carry, avec des emballages individuels
- > Pratiques à conserver et à utiliser
- > Prêts à l'emploi après une simple décongélation rapide

Livraison à domicile

Nouveau

- > Une gamme complète de crêpes fines, crêpes moelleuses, pancakes, blinis et galettes, pour tous les instants de consommation
- > Dans des conditionnements pensés pour les particuliers, avec des emballages individuels
- > Pratiques à conserver et à utiliser
- > Prêts à l'emploi après une simple décongélation rapide

