



TY LICHOUS

Artisan crêpier - Traiteur
Breizh traditions & inspirations

Depuis 2010

NOS OFFRES & TARIFS

Depuis 2010, Gilles Le Nestour-Mérelle développe Ty Lichous autour d'une conviction simple : faire vivre les traditions bretonnes avec une approche actuelle, généreuse et créative. Artisan crêpier & traiteur, Ty Lichous intervient de Vannes à Paris et de Paris à la Bretagne, au service de vos événements.



1.

Cocktails

Cocktails apéritifs, déjeunatoires & dîners

2.

Animations galettes & crêpes

Une crêperie éphémère au cœur de votre événement

3.

Cocktails & crêperie éphémère

L'élégance du cocktail, la convivialité de la crêperie

4.

Nos offres en images

Vannes & Bretagne - Paris & Île-de-France

www.tylichous.com • 06 63 78 92 54 • contact@tylichous.com

Édition septembre 2026



TY LICHOUS

Artisan crêpier - Traiteur
Breizh traditions & inspirations

Depuis 2010

Cocktails

Cocktails apéritifs, déjeunatoires & dîatoires



Cocktail apéritif 6 pièces salées	Cocktail déjeunatoire 9 pièces salées + 4 pièces sucrées	Cocktail dîatoire 15 pièces salées + 4 pièces sucrées	Cocktail dîatoire + 17 pièces salées + 6 pièces sucrées
Jusqu'à 40 pers. 1 crêpier 732 € HT	Jusqu'à 35 pers. 1 crêpier 1 097 € HT	Jusqu'à 30 pers. 1 crêpier 1 264 € HT	Jusqu'à 30 pers. 1 crêpier 1 462 € HT
Jusqu'à 80 pers. 2 crêpiers 1 464 € HT	Jusqu'à 70 pers. 2 crêpiers 2 194 € HT	Jusqu'à 60 pers. 2 crêpiers 2 526 € HT	Jusqu'à 60 pers. 2 crêpiers 2 922 € HT
Jusqu'à 120 pers. 3 crêpiers 2 196 € HT	Jusqu'à 105 pers. 3 crêpiers 3 289 € HT	Jusqu'à 90 pers. 3 crêpiers 3 790 € HT	Jusqu'à 90 pers. 3 crêpiers 4 384 € HT
Jusqu'à 160 pers. 4 crêpiers 2 928 € HT	Jusqu'à 140 pers. 4 crêpiers 4 386 € HT	Jusqu'à 120 pers. 4 crêpiers 5 052 € HT	Jusqu'à 120 pers. 4 crêpiers 5 844 € HT
Repère HT / personne env. 18 €	Repère HT / personne env. 31 €	Repère HT / personne env. 42 €	Repère HT / personne env. 49 €
Durée indicative jusqu'à 1 h	Durée indicative jusqu'à 2 h	Durée indicative jusqu'à 2 h 30	Durée indicative jusqu'à 3 h

OPTION - BAR À CRÊPES À VOLONTÉ

150 € HT au 1er palier, puis +50 € HT par palier supplémentaire

Quelques pièces pouvant composer nos cocktails

La sélection est élaborée par Ty Lichous selon la formule choisie, la saison et revêtement.

SALÉ FROID

- Roulé "Baltique" - saumon fumé, fromage frais, ciboulette
- Mille-feuille de sarrasin torréfié - foie gras, compotée d'ognons
- Tuile de sarrasin - grosse crevette tropicale, guacamole

SALÉ CHAUD

- Roulé "Celtibère" - chorizo, emmental râpé
- Roulé "Cévenol" - bacon, chèvre, miel, emmental râpé
- Roulé "Auvergnat" - dinde fumée, emmental, fourme d'Ambert
- Roulé "Crétois" - dinde fumée, emmental, chèvre, légumes marinés
- Roulé "Bordelais" - dinde fumée, emmental, champignons cuisinés

SUCRÉ FROID

- Mini Paris-Brest
- Verrine Tiramisu Breton
- Sacristain de kouign-amann
- Bouchée de far breton

GARNITURES SUCRÉES

- Beurre & sucre
- Chocolat maison
- Caramel au beurre salé
- Confiture de fraise
- Confiture de framboise
- Crème de marrons

Personnel & matériel nécessaires à la prestation compris

Tarifs HT • hors frais de déplacement • options en supplément le cas échéant

DEMANDER UN DEVIS



TY LICHOU

Artisan crêpier - Traiteur
Breizh traditions & inspirations

Depuis 2010

Animations galettes & crêpes

Une crêperie éphémère au cœur de votre événement

Bar à crêpes à volonté



CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ
Jusqu'à 75 personnes	Jusqu'à 150 personnes	Jusqu'à 225 personnes	Jusqu'à 300 personnes
ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE
1 crêpier	2 crêpiers	3 crêpiers	4 crêpiers
TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT
540 €	1080 €	1620 €	2160 €

□ Durée indicative : jusqu'à 2 h

Galettes 3 ingrédients & bar à crêpes à volonté



CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ
Jusqu'à 40 personnes	Jusqu'à 80 personnes	Jusqu'à 120 personnes	Jusqu'à 160 personnes
ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE
1 crêpier	2 crêpiers	3 crêpiers	4 crêpiers
TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT
810 €	1620 €	2430 €	3240 €

□ Durée indicative : jusqu'à 2 h 30

Crêpes à volonté garnies avec :

- beurre & sucre
- crème de marrons
- chocolat
- caramel au beurre salé
- confiture de fraise
- confiture de framboise

Galettes 3 ingrédients garnies avec :

- œuf
- emmental râpé origine France
- au choix : jambon supérieur, chorizo, andouille de Guémené ou filet de dinde

Option végétarienne :

- champignons cuisinés ou tomates en remplacement de la charcuterie

Personnel & matériel nécessaires à la prestation compris

Tarifs HT • hors frais de déplacement • options en supplément le cas échéant

DEMANDER UN DEVIS



TY LICHOUS

Artisan crêpier - Traiteur
Breizh traditions & inspirations

Depuis 2010

Cocktails & crêperie éphémère

L'élégance du cocktail, la convivialité de la crêperie



Cocktail 7 pièces salées
Galette 3 ingrédients
Bar à crêpes à volonté



Cocktail 7 pièces salées
Galette 3 ingrédients
Bar à crêpes à volonté
Buffet de 4 mignardises sucrées



Sélection élaborée par Ty Lichous selon la formule, la saison et l'événement.



Sélection élaborée par Ty Lichous selon la formule, la saison et l'événement.

CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ
Jusqu'à 40 personnes	Jusqu'à 80 personnes	Jusqu'à 120 personnes	Jusqu'à 160 personnes
ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE
1 crêpier	2 crêpiers	3 crêpiers	4 crêpiers
TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT
1170 €	2340 €	3510 €	4680 €

🕒 Durée indicative : jusqu'à 3 h

CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ	CAPACITÉ
Jusqu'à 40 personnes	Jusqu'à 80 personnes	Jusqu'à 120 personnes	Jusqu'à 160 personnes
ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE	ÉQUIPE
1 crêpier	2 crêpiers	3 crêpiers	4 crêpiers
TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT	TARIF HT
1530 €	3060 €	4590 €	6120 €

🕒 Durée indicative : jusqu'à 3 h 30

La formule comprend, dans cet ordre :

- cocktail 7 pièces salées
- galette 3 ingrédients
- bar à crêpes à volonté

Les 4 mignardises sucrées :

- Mini Paris-Brest
- Verrine Tiramisu Breton
- Sacristain de kouign-amann
- Bouchée de far breton

Personnel & matériel nécessaires à la prestation compris
Tarifs HT • hors frais de déplacement • options en supplément le cas échéant

DEMANDER UN DEVIS



TY LICHOUS

Artisan crêpier - Traiteur
Breizh traditions & inspirations

Depuis 2010

Nos offres en images

