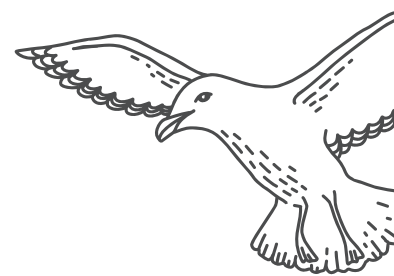


ON SE
promène
ON CUEILLE
ON CROQUE
== & ==
ON SE RÉGALE

CHEZ
ma
Pomme

la crêperie du verger





Une affaire de famille, une fameuse équipe...

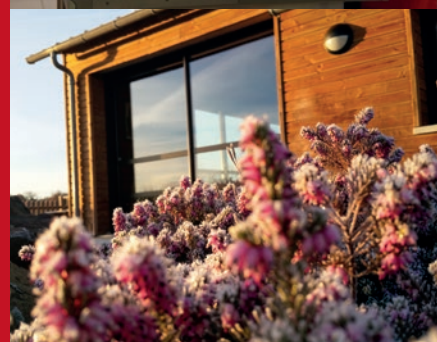
Marie-Claire et Laurent Jaudinot, ont débuté cette histoire il y a 33 ans. Ils ont 3 enfants, Delphine, Suzanne et Louis ; si Suzanne ne travaille pas dans l'entreprise, elle a tenu à s'engager dans l'aventure, Delphine et Louis sont présents sur le site. Mais ce n'est pas tout : le travail, tout au long de l'année, que ce soit à la production des fruits et légumes, à la vente, ou à la crêperie, c'est maintenant une douzaine de personnes qui sont à la manœuvre. Plusieurs dizaines de saisonniers viennent renforcer l'équipe pour les soins aux cultures et la récolte.

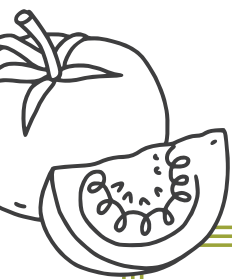
Mais que se passe-t-il ici ?

Aux Vergers de l'Aumallerie, on y produit des fruits : Pommes, Poires, Cerises, Fraises, Framboises, Myrtilles et Tomates mais aussi des légumes : Aubergines, Poivrons, Pommes de terre, Butternut, Potimarrons, Courgettes et Patates douces. Tout est proposé à la vente, soit à cueillir, soit déjà cueilli, à la ferme, sur les foires et marchés ou par des distributeurs locaux. Aux Vergers de l'Aumallerie, il y a bien longtemps que l'on pratique l'agriculture raisonnée ; le moteur de la démarche est le respect de l'Homme et de la Nature. Sous les serres, c'est la production biologique intégrée qui a fait son apparition il y a 3 ans. Depuis 2019, nous plantons des pommiers, Chouquette et Juliet, qui sont conduits en Bio. En 2023, c'est un nouveau projet qui a vu le jour: une serre en verre de plus de 7000 m² destinée à la production de fraises pour régaler les gourmands de notre région.

Une crêperie au milieu d'un verger

Quelle idée ? Non contents de produire et vendre les fruits de leur verger aux consommateurs locaux, Marie-Claire et Laurent Jaudinot ont décidé de construire une crêperie baptisée Chez Ma Pomme ! Depuis 2011, tout au long de l'année, une équipe de choc vous prépare galettes et crêpes qui mettent à l'honneur les meilleurs produits du verger mais également de collègues et amis producteurs locaux.





Galettes de blé noir

GALETTE DE LA SEMAINE

Souvent inédite, parfois surprenante, toujours délicieuse

- AFFICHÉE DANS LA SALLE -

COMPLÈTE 6.50

jambon cuit, œuf, emmental, salade

FORESTIÈRE 9.50

champignons, échalotes, crème, œuf, emmental, salade

CAMEMBERT 9.50

pommes, fondue d'oignons, camembert, sirop d'érable, emmental, salade

LIMOUSINE 9.50

boudin noir, fondue d'oignons, pommes, emmental, salade

BRETONNE 9.50

andouillette, fondue d'oignons, emmental, salade

SAVOYARDE 9.50

pommes de terre, oignons, lardons, crème, reblochon, emmental, salade

BIQUETTE 9.50

fromage de chèvre, épinards, crème, poitrine fumée, emmental, salade

AVEYRONNAISE 9.50

roquefort, crème, noix, poitrine fumée, emmental, salade

FROMAGÈRE 9.50

bleu d'Auvergne, fromage de chèvre, camembert, emmental, salade

FAR WEST 9.50

steak haché, œuf, sauce barbecue, emmental, salade

FISH BRENNE 9.50

saumon écossais label rouge fumé au Blanc, épinards, crème, emmental, salade

PICHOLINE 9.50

tapenade d'olives noires, pommes râpées, miel, fromage de chèvre, poitrine fumée, emmental, salade

LANDAISE 12.50

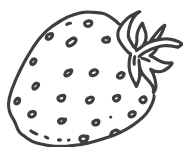
foie gras de canard poêlé, pommes, emmental, salade

NORMANDE 12.50

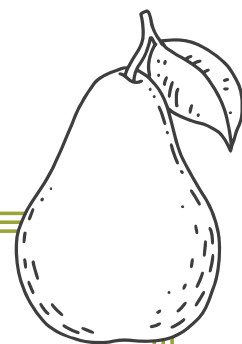
noix de st-jacques poêlées, poireaux, échalotes, crème, emmental, salade

Supplément ingrédient 2.50





Crêpes sucrées



CRÊPE DE LA SEMAINE

Souvent inédite, parfois surprenante, toujours délicieuse

- AFFICHÉE DANS LA SALLE -

CHOCOLAT 4.95
sauce chocolat

CHOCO NOISETTE 4.95
crème chocolat/noisette

FLAMBÉE 4.95
flambage au choix : Grand Marnier,
whisky, rhum, eau de vie

TAGADA 7.40
glace à la fraise, fraises Tagada, chantilly

MIKADO 7.40
glace au chocolat noir, glace au chocolat blanc,
Mikado, chantilly

DIJONNAISE 7.40
glace au cassis, citrons confits, chantilly

ANTILLAISE 7.40
bananes flambées au rhum,
sauce chocolat, chantilly

POMMÉ 7.40
confiture de pommes au cidre,
glace à la vanille, chantilly

PERSIQUE 7.40
glace au chocolat noir, glace à la pistache,
sauce chocolat, pistaches, chantilly

TATIN 7.40
pommes caramélisées, glace à la vanille,
caramel au beurre salé de Marie, chantilly

ANDALOUSE 7.40
oranges confites, sauce chocolat,
flambée au Grand Marnier

PÉCAN 7.40
pommes caramélisées, glace à la noix de pécan,
sirop d'érable, chantilly

COLOMBIENNE 7.40
crème chocolat/café, glace au café, chantilly

ARDÉCHOISE 8.30
châtaignes confites, glace à la châtaigne,
liqueur de châtaigne, chantilly

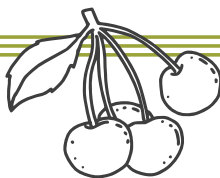
MALTAISE 8.30
marmelade d'oranges au whisky et à la vanille,
sorbet orange, sauce chocolat, chantilly

Sucre 2.45

Confiture du verger 4.65

Caramel au beurre salé 4.65

Sirop d'érable 4.65



Cidres

Kérisac

Doux 2,5° ou Brut 5°

Produit en Bretagne par Ets. Guillet Frères

BOUTEILLE 75 CL 9.90

PICHET 50 CL 7.15

VERRE 20 CL 2.20

Kerné

Brut 4,5° Cornouaille

Produit à Pouldreuzic par la cidrerie
Kerné, la plus ancienne cidrerie artisanale
du Finistère

BOUTEILLE 75 CL 10.45

Champagne

Didier Féry

Brut

BOUTEILLE 75 CL 43.00

Vins

Rouge

Les Hauts de Bel Air

Bordeaux AOP rouge

BOUTEILLE 75 CL 20.70

Buzet tradition

Buzet AOP rouge

BOUTEILLE 75 CL 20.30

Côtes du Rhône

Côte du Rhône AOP rouge

PICHET 50 CL 6.10

VERRE 12 CL 2.15

Blanc

Domaine de l'Evêché

Côte Catalane IGP blanc

BOUTEILLE 75 CL 13.60

Chardonnay

Pays d'Oc IGP

PICHET 50 CL 5.70

VERRE 12 CL 1.70

Rosé

Domaine de la Belle

Côte du Tarn IGP rosé

BOUTEILLE 75 CL 13.60

Maître de Chai

Vin de France rosé

PICHET 50 CL 4.75

VERRE 12 CL 1.30



Apéritifs *Maison*

ARC EN CIEL (sans alcool) 4.95
cocktail de jus de pommes, mangues, oranges,
ananas, citrons verts

APPLE ROSE 4.95
jus de pommes, Limoncello, sirop de framboises

SPICY 4.95
jus de pommes, Calvados, liqueur d'amaretto,
jus de cranberry, tabasco

VERGER 4.95
jus de pommes, rhum blanc Havane, jus de citron



Traditionnels

Whisky du moment 4 cl 4.95

Ricard 2 cl 4.95

Kir aux fruits rouges 12cl 4.20

Pineau des Charentes 4 cl 4.20
(rouge ou blanc)

Bière O'Lim 33cl 5.80
(blonde, ambrée ou brune)

Digestif 4.20

Boissons *chaudes*

Café 1.50

Thé/infusion 2.55

Cappuccino 3.00

Café au lait 2.70

Chocolat chaud 2.55



Jus de fruits *du verger*

Jus de pommes

bouteille 100 cl 6.25

verre 20 cl 1.75

Jus de pommes et fruits

cassis, framboises,
groseilles, citrons, mangues

bouteille 100 cl 7.45

mignonette 25 cl 3.00

Jus de pommes pétillant

bouteille 75 cl 8.20



la crêperie du verger

Ouvert midi et soir,
du mercredi soir
au dimanche soir inclus,
fermé le samedi midi.

Réservation conseillée au 05 55 60 15 16