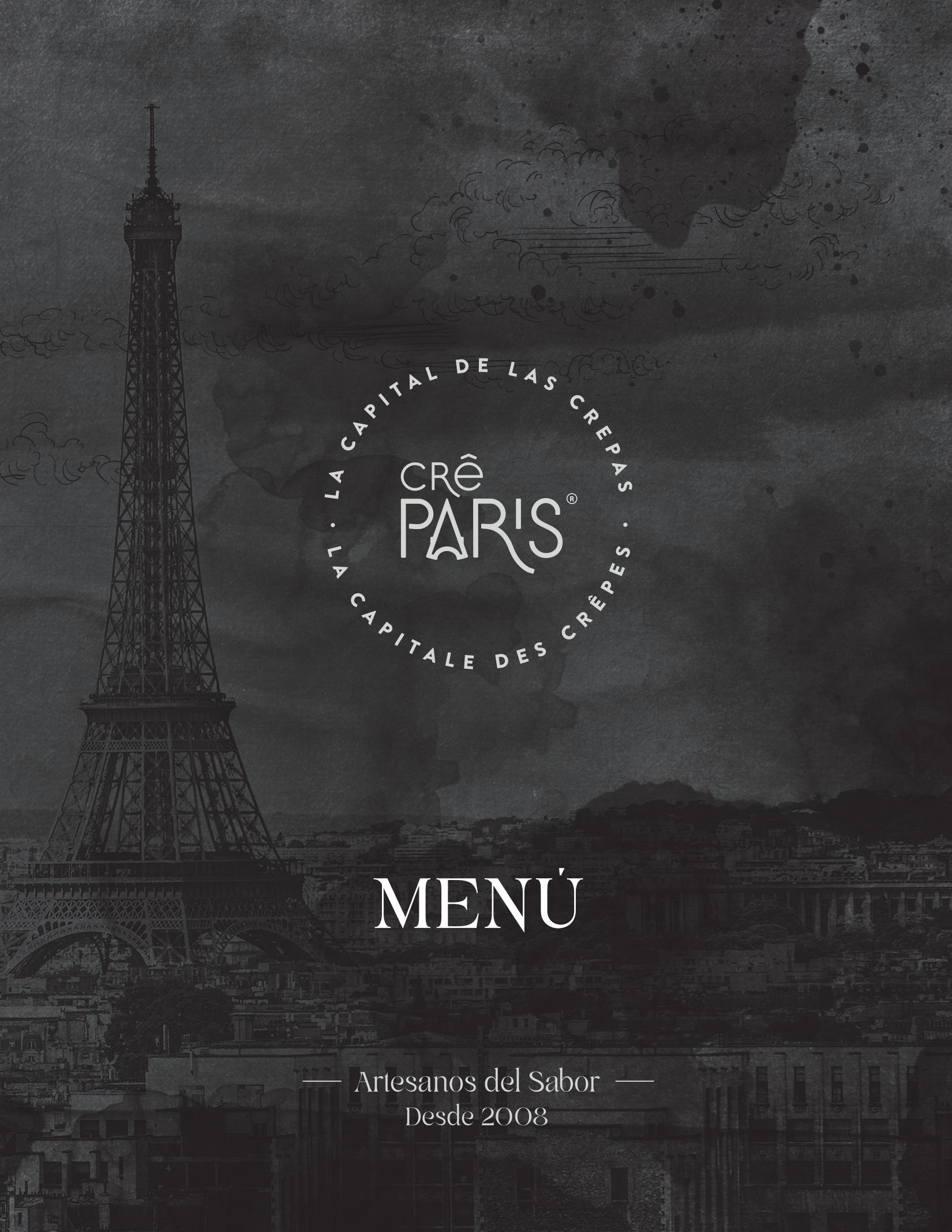




LA CAPITAL DE LAS CREPAS
CRê PARIS®
CAPITALE DES CRÊPES

MENÚ

— Artesanos del Sabor —
Desde 2008

— Crepas Saladas —

(110 grs)

1 INGREDIENTE \$85

¡PREGUNTA POR NUESTRAS RECOMENDACIONES!

INGREDIENTES EXTRA

Queso manchego (100 g)
Philadelphia (60 g)
Arúgula (20 g)
Berenjena (60 g)
Calabaza (60 g)
Pimiento (30 g)

Tomate cherry (30 g)
Espinacas baby (20 g)
Piña (70 g)
Jamón de pavo (60 g)
Champiñones (120 g)
Aceitunas negras (30 g)

Salami (70 g)
Portobello (40 g)
Selva negra (60 g)
Tomate deshidratado (30 g)
Pepperoni (60 g)
Pesto (30 g)

Salsa pomodoro (30 g)
Quesos: Cabra (60 g), Mozzarella (70 g),
Parmesano (30 g), Roquefort (15 g)

**¡Atrévete a mezclar
3 o más ingredientes!**

\$30



INGREDIENTE EXTRA DE ESPECIALIDAD

Rajas de la Casa (170 g) \$50
Jamón Serrano (50 g) \$80

Salmón ahumado (70 g) \$80
Pollo Pomodoro (170 g) \$60

Chorizo Argentino (130 g) \$60
Espinacas Gourmet (170 g) \$60

— Especialidades Saladas —

★ VEGETARIANA (360 grs) \$150

Vegetales asados a la plancha: Berenjena, calabaza, pimiento, portobello, tomate deshidratado, aceite de oliva y pimienta quebrada. Elige arúgula o espinaca baby.

🍷 SALMÓN AHUMADO (260 grs) \$170

Láminas de Salmón ahumado, queso philadelphia, acompañado de alcaparras, un toque de aceite de oliva y pimienta quebrada. Un toque de limón real. Elige arúgula o espinaca baby.

🏠 RAJAS DE LA CASA (380 grs) \$140

Las tradicionales rajas con queso, elote y crema especial de Casa Creparis.

4 QUESOS (250 grs) \$140

Una deliciosa mezcla de manchego, cabra, parmesano y roquefort.

🍷 JAMÓN SERRANO (280 grs) \$160

Jamón serrano, aceite de oliva y pimienta quebrada. Elige arúgula o espinaca baby.

CAPRESE (280 grs) \$140

Rodajas de mozzarella fresca gratinadas, cherrys por mitad, acompañado de un pesto especial.

★ ESPINACAS GOURMET (380 grs) \$140

Carne molida Sirloin, mezclada con espinacas y bañadas en salsa bechamel. Un clásico de Creparis.

🍷 CHORICREPA (340 grs) \$140

Chorizo argentino a la plancha, acompañado con una salsa clásica de chimichurri.

🏠 POLLO POMODORO (380 grs) \$150

Trozos de Pollo, en salsa rústica de tomate y poro.

🏠 Elige el queso de tu preferencia (solo uno).
Manchego (100 grs), cabra (60 grs) o philadelphia (60 grs).

🍷 Elige arúgula o espinaca baby
(20 grs) (solo uno).

★ Las Favoritas

— Crepas Dulces —

(115 grs)



1 INGREDIENTE \$80

¡PREGUNTA POR NUESTRAS RECOMENDACIONES!

INGREDIENTES EXTRA

\$20

Nutella (70 g)
Cajeta (70 g)
Lechera (60 g)
Crema de cacahuete (60 g)
Chantilly (45 g)

Azúcar (20 g)
Mantequilla (60 g)
Almendras (20 g)
Nuez (20 g)
Fresas (60 g)

Plátano (60 g)
Kiwi (40 g)
Manzana (70 g)
Durazno (60 g)
Mermelada fresa (40 g)

Mermelada Zarzamora (40 g)
Philadelphia (60 g)

*¡Atrévete a mezclar
3 o más ingredientes!*



AGREGA GELATO A TU CREPA

(100 grs) \$45

Oreo / Vainilla / Ferrero / Baileys / Chocomenta / De temporada

— Especialidades Dulces —



BANANE SUCREE (295 grs) \$130

Rodajas de plátano macho caramelizado, coronado con nuez garapiñada y un toque de lechera y canela.

CRÊPE SUZETTE (280 grs) \$130

Clásico francés, nuestra deliciosa crepa bañada en salsa de naranja, coronada con supremas y ralladura de naranja.



LA FEMME D' ARGENT (278 grs) \$140

Exquisita combinación de nutella con philadelphia, acompañada de manzana y almendras flameadas con licor de almendras.

CRÊPE FLAMME (320 grs) (50 ml) \$120

Deliciosa base de nuestra tradicional crepa con queso philadelphia combinada con una fruta de tu elección cocida y caramelizada, con un toque canela, flameada con brandy.

Manzana, Fresa, Plátano, Kiwi, Durazno

PERAS AL TINTO (350 grs) (75 ml) \$140

Medias lunas de peras tiernas, salseadas con una reducción de vino tinto, con un toque de queso de cabra para contrastar sabor y almendras fileteadas.

LA CAPITAL DE LAS CREPAS
LA CAPITALE DES CRÊPES

Dulces

— Entradas —

ENSALADAS

CAROLINA (300 grs) \$150

Arúgula y espinaca baby, pimienta fresco, jamón serrano, durazno en almíbar, parmesano uruguayo, almendras fileteadas, portobello balsámico, tomate deshidratado, cherry, y una deliciosa vinagreta de mostaza miel.

BIARRITZ (280 grs) \$140

Mix de lechugas, cabra empanizada en ajonjolí con miel, palmito, fresa, durazno y nuez garapiñada. Acompañada de vinagreta de frutos rojos.

TABLAS

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS (350 grs) \$240

Queso Gouda 80grs, Parmesano 30grs, cabra 40grs, Jamón serrano 50grs, Jamón Selvanegra 50grs. Acompañado con Fresas, Aceituna, arugula y crocante de crepa

— Cocktail —

Clericot (450 ml) \$100

Sangría (450 ml) \$ 90

Aperol Spritz (450 ml) \$130

— Cervezas —

Bohemia obscura (355 ml) \$50

Bohemia cristal (355 ml) \$50

Miller High life (355 ml) \$60

Colimita (355 ml) \$80

Piedra lisa (355 ml) \$80

Ticus (355 ml) \$80

— Vino —



(150 ml)



(750 ml)

Beringer Rosado 
(Zinfandel)

\$95

\$450

Donelli 
(Lambrusco)

\$70

\$330

DI Gabriele 
(Merlot)

\$90

\$430

DI Gabriele 
(Pinot Grigio)

\$80

\$380



Calientes

(250 ml)

Americano	_____	\$45
Espresso Sencillo	_____	\$30
Espresso Doble	_____	\$40
Capuchino	_____	\$55
Latte	_____	\$55
Chocochino	_____	\$55
Chai	_____	\$65
Matcha latte	_____	\$65
Taro	_____	\$65
Té	_____	\$40
Verde, Manzanilla.		
Affogato	_____	\$75

Perfecta combinación de nuestro gelato de vainilla con un shot de espresso.

— Leches & Matices —

	Soya, Almendras, Coco (90 ml)	\$15
	Deslactosada light (90 ml)	\$10
	Shot extra de café (30 ml)	\$10
+	Esencias (30 ml) (Caramelo, Chocolate oscuro, vainilla)	\$10
	Decaf (30 ml)	\$5

Frias

Malteadas (350 ml)

Ferrero / Vainilla / Oreo / Baileys / Chocomenta **\$100**

Smoothies (350 ml)

Frutos rojos / Maracuyá / Mango

Base Agua **\$65**

Base Leche **\$75**

Frappes (350 ml)

\$80

Caramelo / Moka / Oreo / Taro / Original / Chai / Matcha

Tisanas

\$55

Frío (350 ml), Caliente (250 ml) o Frappe (350 ml)

Frutos primavera Fresas / kiwi / arándano

Frutos del bosque Frambuesa/ zarzamora/ fresa/ piña

Cold Brew (300 ml)

Vainilla

\$55

Cítric (Limón/Naranja)

\$55

Soda italiana (350 ml)

\$55

Arándano / Mandarina / Manzana verde

Limonada Mineral o Natural (450 ml)

\$55

Naranjada Mineral o Natural (450 ml)

\$55

Maracuyá Mineral (450 ml)

\$70

Chocomilk (450 ml)

\$45

Chai Frío (450 ml)

\$65

Perrier (330 ml)

\$45

Topochico (355 ml)

\$35

*Rusa (Limón + Sal)

+ \$20

Agua fresca (450 ml)

\$40

Horchata rosa / Pepino menta

Refresco (355 ml)

\$35

(Coca-cola regular, sin azúcar, light)

Agua embotellada (600 ml)

\$30

Conoce Nuestras Sucursales



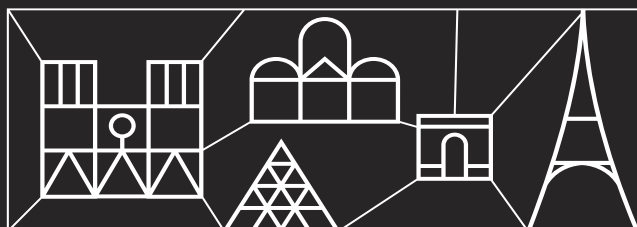
CREPARIS PROVIDENCIA

Av Terranova 1110,
Lomas de Providencia, 44647 Gdl., Jal.



CREPARIS LA ESTANCIA

Av Sebastian Bach 4967
Prados Vallarta. 45030, Zapopan, Jal



Eventos

¡Celebra tu evento con nosotros!

En nuestro espacio, tus eventos cobran vida. Elige celebrar con nosotros en cualquiera de nuestras sucursales o podemos llevar la magia a tu ubicación, estamos aquí para convertir cada ocasión en un momento inolvidable.

Confía en nosotros para hacer de tu evento una experiencia única y sin complicaciones. **¡Hazlo especial, hazlo con nosotros!**

Contacto: 33 2630 5015

Nuestra Historia

En julio de 2008 CreParís abre sus puertas afuera de un autolavado en la ciudad de Guadalajara, Jalisco. En un pequeño carrito de madera con solo una crepera, dos tipos de masa y un par de filipinas bien planchadas.

Sin embargo, la historia comenzó cuando dos estudiantes de gastronomía pusieron en común su interés por crear algo de lo que fueran dueños, un platillo único que nunca había sido ofrecido al público.

“Sabíamos que debía ser algo dulce porque el postre es un momento especial, un momento de encuentro y disfrute” Marcelo.

¡CREPAS!

En algún punto de su adolescencia Paul vendió crepas frente al malecón de Puerto Vallarta y el carrito que había usado en ese entonces permanecía guardado. Cuando le habló a Marcelo de dicho carrito, surgió la idea en común de poner un puesto de las crepas más originales de la ciudad.

Juntos planearon cada detalle y fue así como llegaron a la tan especial receta de la masa dulce y la salada, cada una con la consigna de potenciar el sabor de los ingredientes con que se acompañara. Lograron traer a Guadalajara aquel carrito olvidado, buscaron el mejor lugar para montarlo y promovieron la gran apertura entre familia y amigos.

Cada una de las recetas es fruto de una gran historia y la esencia de su creador. Una de las más emblemáticas es la **“espinacas gourmet”** pues más que una receta, es el legado de Don Carmelo, Padre de Marcelo.

Los primeros clientes de Paul, en aquel entonces en Vallarta, fueron sus amigos, quienes, entre bromas y sin querer, dieron nombre a lo que no imaginaban que llegaría tan lejos: “crePolis”.

Por un buen periodo Marcelo y Paul lograron que su negocio funcionara a la par que continuaban con sus estudios; no importaba si había tormenta o examen al siguiente día “CrePolis” siempre abría a la misma hora. Cada noche se entregaban por completo a sus clientes, quienes se convertían en el público que los ovacionaba con sus repetidas visitas y su sincero reconocimiento.

Con el tiempo, ambos cayeron en cuenta de la capacidad que tenían para deleitar el paladar y hacer sentir a los clientes parte de una gran familia.

Fue justo ese el factor que los diferenció de todas las propuestas similares, prueba de ello es que unos años más tarde se cambiaron de ubicación y lo único que se preservó fueron las creperas de gas y el letrero pesado en letras azules que anunciaba: CREPAS. El cual, además de ser un letrero cualquiera, era la señal para muchas familias y personas que reconocieron el mismo. Al paso del tiempo, se alegraban saber que se trataba de los mismos creperos del autolavado.

Sin embargo, era un trabajo pesado para dos estudiantes de tiempo completo. Dos años después de haber iniciado operaciones y a muy poco tiempo de terminar la carrera, ambos decidieron tomar la oportunidad de viajar y aprender en otro país. Fue entonces que decidieron dejar “CrePolis” en manos de un buen amigo, sin embargo, no logró mantener el sabor y la calidad en el servicio que los diferenciaba.

Una vez que regresaron de sus respectivos viajes, decidieron continuar el proyecto que tanta alegría y pasión les había brindado. Para celebrar el nuevo comienzo cambiaron el nombre a **CreParís**.

Poco a poco las ganancias crecieron y pudieron brindarles a sus clientes una experiencia que no fuera de paso, si no para quedarse a disfrutar. Y a pesar del esfuerzo que esto implicaba, nunca reemplazaron las creperas de gas por creperas eléctricas; ya que la textura icónica de CreParís se obtiene únicamente a través de ellas.

Fue entonces que a pesar de todos los inconvenientes lograron posicionarse en el lugar que habían soñado desde el principio. **En 2010 optaron por la ubicación actual y después de varias reformas llegaron al espacio que hoy conocemos como CreParís.**

Creparís es fruto del esfuerzo no solo de Paul y Marcelo, si no también de todas aquellas personas que los apoyaron desde el principio, la total entrega de los primeros colaboradores y aquellos que siguen siendo parte.

Hoy sabemos que este proyecto nació a través de un fuerte lazo de amistad y que hoy por hoy nuestro éxito se mide en la medida en la que podemos ofrecer calidad de vida para nuestros colaboradores y un espacio de calma y gozo para nuestros clientes.



CREPARIS PROVIDENCIA
Av Terranova 1110,
Lomas de Providencia, 44647 Gdl., Jal.



CREPARIS LA ESTANCIA
Av Sebastian Bach 4967
Prados Vallarta. 45030, Zapopan, Jal

Creparisgdl

Creparis

Creparisgdl

www.creparis.mx