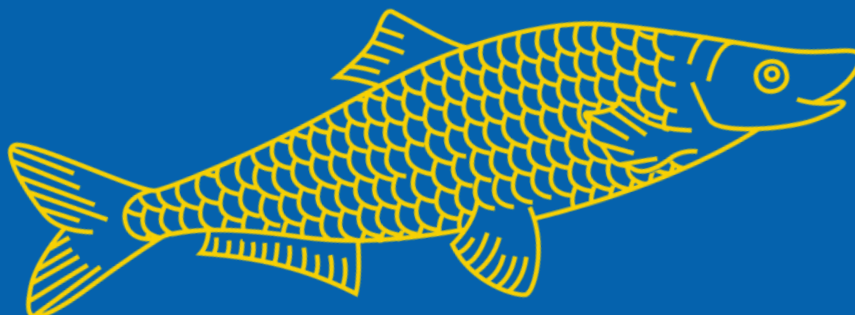


PLANNING, ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

PRINTEMPS 2024



**DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE
D'OCTAV À SAINT-COULOMB**

A PARTIR DE 59€ /PERS.

MARS 2024



Mercredi

13

10h à 12h30

APÉRITIF SPÉCIAL FRUITS DE MER

- Coquillages farcis au beurre persillé et beurre aux algues
- Rillettes d'araignée de mer, chips de sarrasin
- Tartare de Saint-Jacques, pickles d'oignons rouge



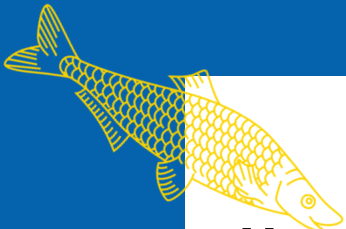
Samedi

16

10h à 12h30

DÉJEUNER DE SAISON À LA BRETONNE

- Tartare d'araignée, mayonnaise aux herbes
- Saint-Jacques au beurre blanc, risotto de sarrasin
- Gâteau breton traditionnel



Mercredi

27

10h à 12h30

APÉRITIF À LA BRETONNE

- Rouleaux de printemps à l'araignée de mer
- Rillettes de maquereaux aux algues
- Houmous aux légumes de saison, crackers au sarrasin

AVRIL 2024



DÉJEUNER DE SAISON À LA BRETONNE

Samedi

6

10h à 12h30

- Breizh samoussa au kari gosse
- Filet de poisson (pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Tiramisu breton



DÉJEUNER BRETON SPÉCIAL KIDS

DUO
ADULTE/ENFANT

Mercredi

17

10h à 12h

- Breizh cordon bleu (jambon local, fromage fondant et breton!), pommes de terre croustillantes
- Cookies chocolat/caramel au beurre salé



Samedi

ATELIER KIÇ HA FARZ

20

10h à 13h30

- Préparation du plat de A à Z (bouillon, légumes, viandes, farz blanc, farz noir et lipig)



DÉJEUNER BRETON SPÉCIAL KIDS

DUO
ADULTE/ENFANT

Mercredi

24

10h à 12h

- Breizh cordon bleu (jambon local, fromage fondant et breton !), pommes de terre croustillantes
- Cookies chocolat/caramel au beurre salé



Mercredi

24

14h à 16h

GOÛTER BRETON SPÉCIAL KIDS

DUO
ADULTE/ENFANT

- Crêpes dentelle en rose des sables
- Pancakes au lait ribot



APÉRITIF SPÉCIAL FRUITS DE MER

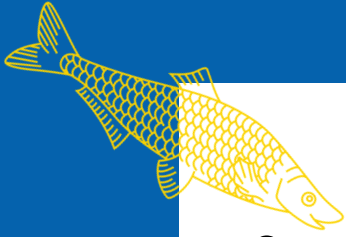
Samedi

27

10h à 12h30

- Coquillages farcis au beurre persillé et beurre aux algues
- Rillettes d'araignée de mer, chips de sarrasin
- Tartare de Saint-Jacques, pickles d'oignons rouge

MAI 2024



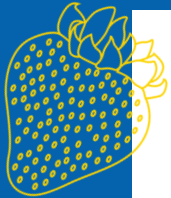
APÉRITIF À LA BRETONNE

Samedi

11

10h à 12h30

- Rouleaux de printemps à l'araignée de mer
- Rillettes de maquereaux aux algues
- Houmous aux légumes de saison, crackers au sarrasin



DÉJEUNER VÉGÉTARIEN À LA BRETONNE

Samedi

18

10h à 12h30

- Crème de carotte au kari gosse, mousse de chèvre
- Breizh buddha bowl et sa sauce au Gwell
- Tarte aux fraises de Saint-Méloir sur palet breton



DÉJEUNER DE SAISON À LA BRETONNE

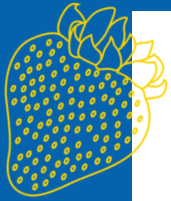
Mercredi

29

10h à 12h30

- Breizh samoussa au kari gosse
- Filet de poisson (pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Tiramisu aux fraises de Saint-Méloir

JUIN 2024



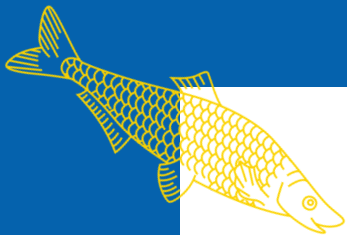
DÉJEUNER VÉGÉTARIEN À LA BRETONNE

Mercredi

12

10h à 12h30

- Crème de carotte au kari gosse, mousse de chèvre
- Breizh buddha bowl et sa sauce au Gwell
- Tarte aux fraises de Saint-Méloir sur palet breton



APÉRITIF À LA BRETONNE

Samedi

15

10h à 12h30

- Rouleaux de printemps à l'araignée de mer
- Rillettes de maquereaux aux algues
- Houmous aux légumes de saison, crackers au sarrasin

MODALITES PRATIQUES

INSCRIPTION ET RÉSERVATION

Via HelloAsso : <https://www.helloasso.com/associations/octav> (lien accessible sur le site Atelier-retour-de-peche.com, rubrique Atelier culinaire)
Si vous possédez une carte cadeau, merci d'écrire un mail à contact@atelier-retour-de-peche.com pour réserver.

DURÉE ET DÉROULÉ D'UN ATELIER

Nous cuisinons pendant 2 heures (compter 3h30 pour le Kig Ha Farz), puis nous dégustons vos réalisations.

Si vous le pouvez, pensez à amener des boites de conservation ou pots en verre pour ramener quelques unes de vos réalisations à la maison !

Les tabliers sont fournis.

TARIF ATELIER COLLECTIF CHEZ OCTAV

59€/pers. (4 à 6 participants par atelier)

ATELIER **SPÉCIAL KIDS** (EN DUO AVEC UN ADULTE)

70€ pour un duo adulte/enfant (enfant supplémentaire +30€)

A partir de 7 ans (contacter Fanny si besoin d'échanger sur l'âge)

Atelier de 2 heures, vous repartez avec toutes vos préparations pour une dégustation à la maison

LIEU DE L'ATELIER

Dans la cuisine professionnelle partagée d'OCTAV à Saint-Coulomb
(Zone artisanale de Bel Event, tout près des confitures de Raphaël ou de l'artisan boulanger Fleur de Levain)