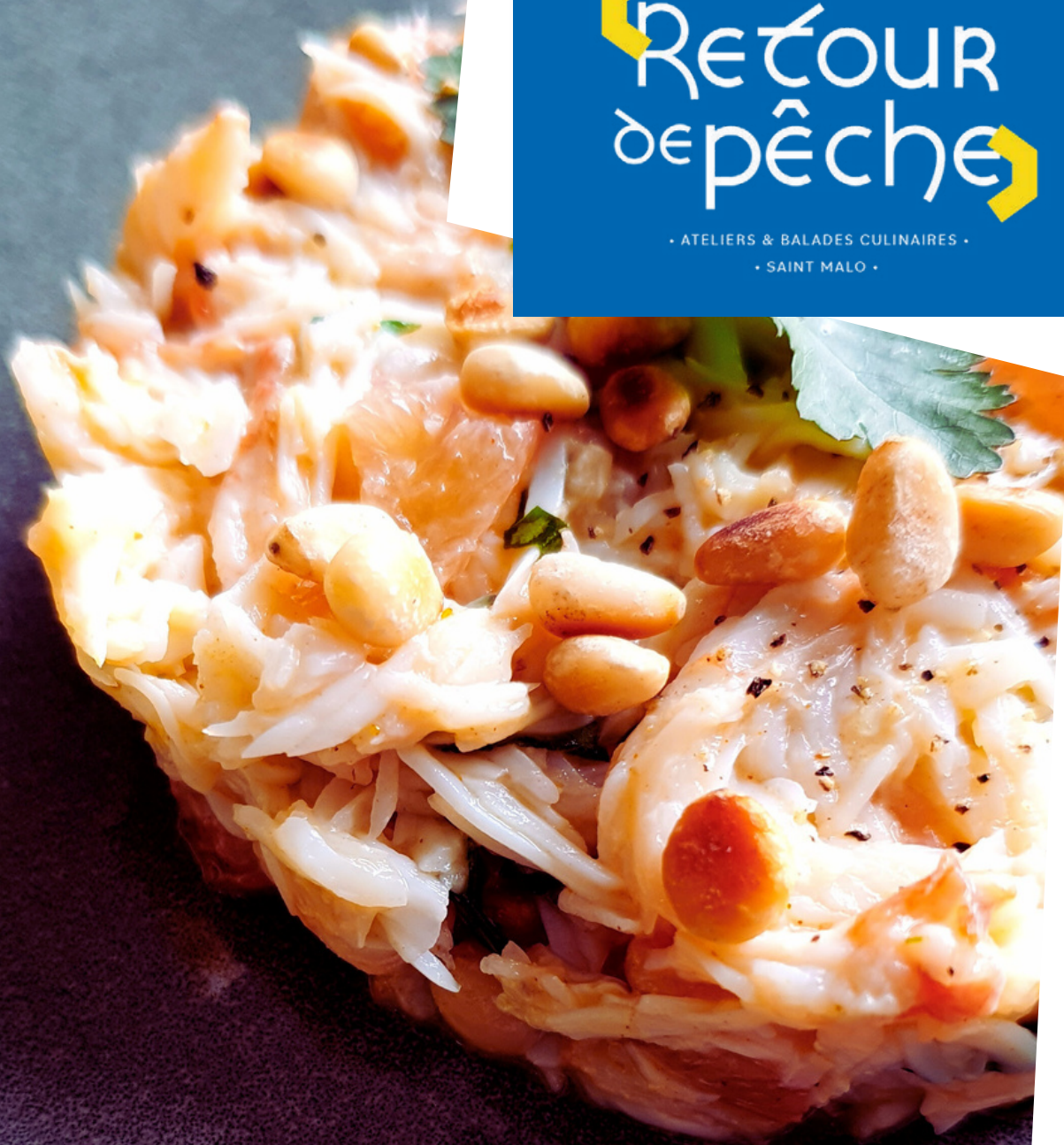


Retour de pêche

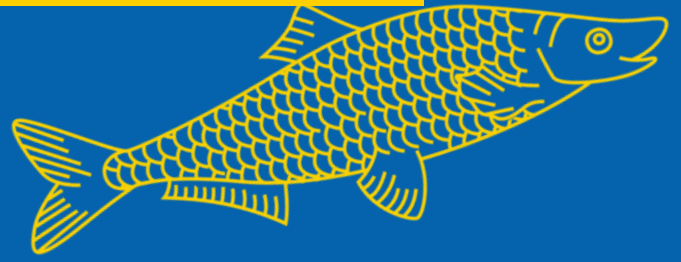
• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •
• SAINT MALO •



MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

PRINTEMPS 2024

LES MENUS DE LA SAISON



Autour de la Saint-Jacques (jusqu'à mi-mai)

Tartare de Saint-Jacques
Saint-Jacques snackées, andouille
poêlée, écrasée de pommes de terre
aux algues
Gâteau breton ou Breizh tiramisu

Déjeuner de saison

Tartare d'araignée de mer,
mayonnaise aux herbes
Filet de poisson (retour de pêche) au
beurre blanc, risotto de sarrasin
Gâteau breton ou Breizh tiramisu

Apéro Breton

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

Le plateau de fruits de mer

Réaliser un plateau de fruits de mer et
ses accompagnements de A à Z
(Choisir les éléments du plateau, les
cuire, les préparer et les déguster)
+20€/personne

Breizh Végé' menu

Houmous de betteraves, sablés sarrasin
Risotto au sarrasin, légumes de saison
rôtis au curry breton
Breizh tiramisu à la fraise

Kig Ha Farz

(compter 3h30 d'atelier)

Le fameux plat finistérien qui en fait
saliver plus d'un.
Nous le réalisons ensemble de A à Z

**Possibilité de création d'un menu sur mesure en fonction de vos envies ou
contraintes alimentaires**