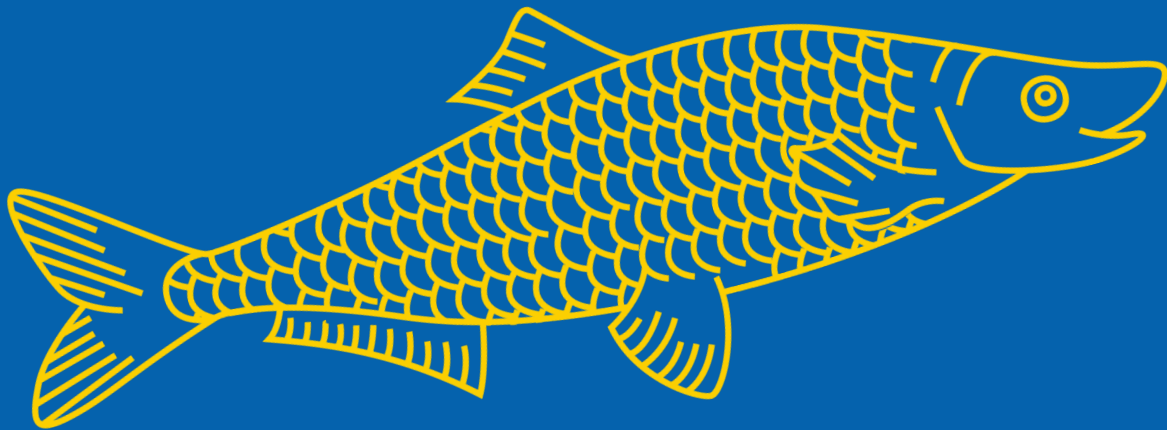


PLANNING ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

ÉTÉ 2024

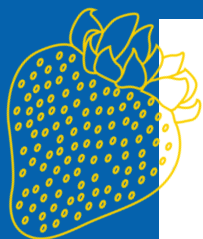


**DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE
D'OCTAV À SAINT-COULOMB**

A PARTIR DE 59€ /PERS.



JUIN 2024



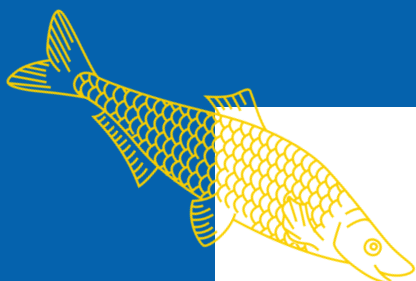
DÉJEUNER VÉGÉTARIEN À LA BRETONNE

Mercredi

19

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

22

10h à 12h30

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



"PIQUE-NIQUE PLAGE"

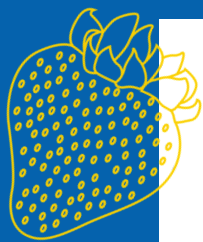
Mercredi

26

10h à 12h30

- Brocamole, chips de sarrasin
- Club sandwich au crabe (araignée de mer), spicy mayo, pickles
- Makis breton aux légumes de saison

JUILLET 2024



DÉJEUNER DE SAISON À LA BRETONNE

Mercredi

3

10h à 12h30

- Tartare de daurade, salicorne
- Filet de poisson (retour de pêche), sauce vierge, Légumes d'été façon crumble
- Tarte aux fraises revisitée



Mercredi

10

17h à 20h

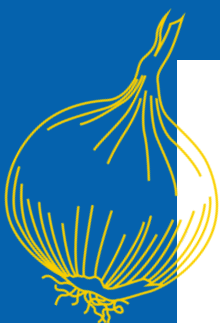
ATELIER APÉRO ET CENTRE DE TABLE FLEURI

Venez réaliser votre **apéritif aux saveurs bretonnes** et créer un **centre de table fleuri avec des fleurs fraîches et locales.**



- 2 ateliers d'1h30 animés par Fanny d'Atelier Retour de Pêche et Manon de Sillage - atelier floral
- Au menu : Houmous aux betteraves, crackers au sarrasin, Makis bretons aux légumes de saison

Tarif spécial : 80€ pour les 2 ateliers



Mercredi

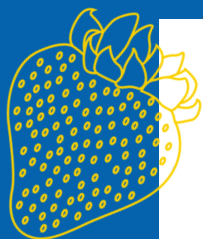
31

10h à 13h30

ATELIER KIÇ HA FARZ

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

AOÛT 2024



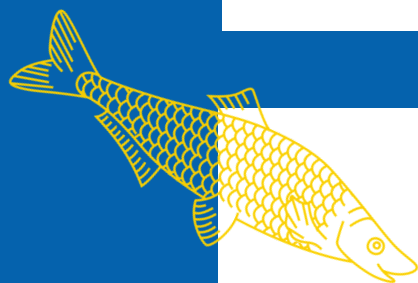
DÉJEUNER DE SAISON À LA BRETONNE

Samedi

3

10h à 12h30

- Tartare de daurade, salicorne
- Filet de poisson (retour de pêche), sauce vierge, Légumes d'été façon crumble
- Tarte aux fraises revisitée



APÉRITIF À LA BRETONNE

Mercredi

7

10h à 12h30

- Accras de poisson (retour de pêche), mayonnaise au kari Gosse
- Crème de carotte, mousse au chèvre frais
- Houmous aux cocos de Paimpol, sablés au sarrasin

SEPTEMBRE 2024



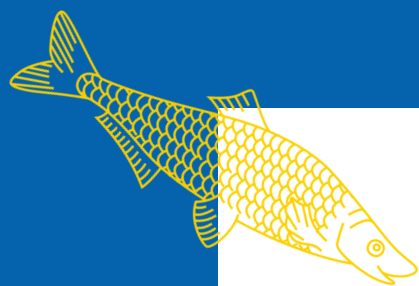
Samedi

7

10h à 12h30

“PIQUE-NIQUE PLACE”

- Brocamole, chips de sarrasin
- Club sandwich au crabe (araignée de mer), spicy mayo, pickles
- Makis breton aux légumes de saison



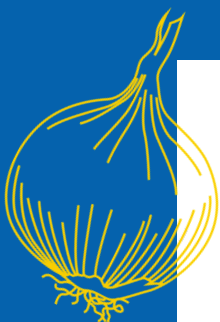
Mercredi

11

10h à 12h30

APÉRITIF À LA BRETONNE

- Accras de poisson (retour de pêche), mayonnaise au kari Gosse
- Crème de carotte, mousse au chèvre frais
- Houmous aux cocos de Paimpol, sablés au sarrasin



Samedi

14

10h à 13h30

ATELIER KIÇ HA FARZ

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

MODALITES PRATIQUES

INSCRIPTION ET RÉSERVATION

Via HelloAsso : <https://www.helloasso.com/associations/octav> (lien accessible sur le site [Atelier-retour-de-peche.com](https://www.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 2h (compter 3h30 pour le Kig Ha Farz), puis nous dégustons vos réalisations et vous repartez avec vos préparations (sauf pour le déjeuner qui se déguste sur place)
Si vous le pouvez, pensez à amener des boîtes 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)
80€ pour l'Atelier Apéritif et centre de table fleuri

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)

Retour de pêche

Tu AS Aimé ce post ?



ENREGISTRE-LE !



COMMENTE-LE !



AIME-LE !



PARTAGE-LE !

TRUÇAREZ !

Merci, pour les Français ;)