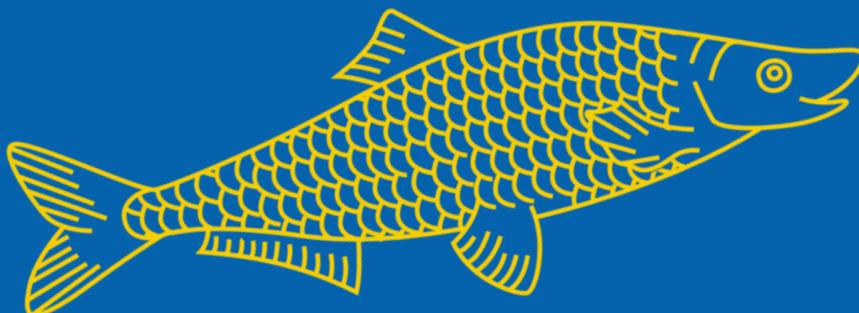


PROGRAMME ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

AUTOMNE 2024



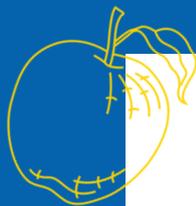
- CHEZ OCTAV À SAINT-COULOMB

- CHEZ LES CRAQUELINS DE SAINT-MALO

A PARTIR DE 30€ /PERS.



OCTOBRE 2024



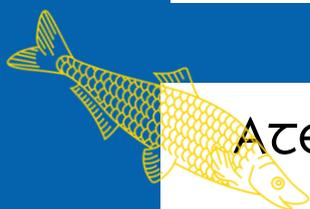
ATELIER "LE CRAQUELIN VERSION SUCRÉE"

Mardi

22

14h30 à 16h

- le craquelin façon tarte au citron meringuée
- le craquelin façon tarte tatin (pomme confite, caramel au beurre salé)



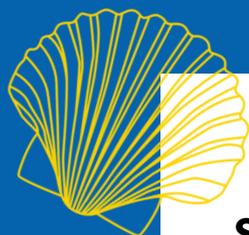
ATELIER CRAQUELINS "SPÉCIAL APÉRITIF"

Jeudi

24

10h à 11h30

- Tartare d'algues, pickles d'oignon rouge
- Rillettes de maquereaux
- Houmous à la betterave



DÉJEUNER SPÉCIAL SAINT-JACQUES

Samedi

26

10h à 12h30

- Tartare de Saint-Jacques
 - Saint-Jacques snackées, andouille, écrasée de pommes de terre aux algues
 - Pommé breton
- + Ouverture et préparation des Saint-Jacques



NOVEMBRE 2024



Samedi

16

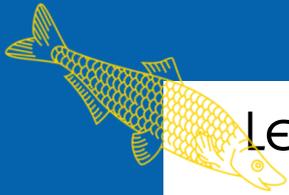
10h à 13h30

ATELIER KIÇ HA FARZ

- Préparation du fameux plat traditionnel du Finistère de A à Z (bouillon, légumes, viandes, farz blanc, farz noir et lipig)
- Nous le dégustons sur place tous ensemble et vous repartez avec du bouillon, quelques légumes et des morceaux de farz à poëler !



DÉCEMBRE 2024



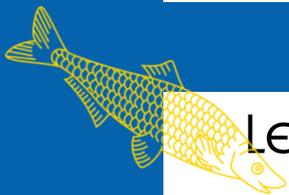
LE CRAQUELIN SPÉCIAL FÊTE DE FIN D'ANNÉE

Mardi

10

14h30 à 16h

- Houmous au potimarron roti, graines torrifiées
- Rillettes de sardines/pomme/curry
- Chèvre/figue/noisette



LE CRAQUELIN SPÉCIAL FÊTE DE FIN D'ANNÉE

Vendredi

13

10h à 11h30

- Houmous au potimarron roti, graines torrifiées
- Rillettes de sardines/pomme/curry
- Chèvre/figue/noisette



ATELIER SPÉCIAL

"APÉRITIF DE FIN D'ANNÉE"

Samedi

14

10h à 12h30

ou

15h à 17h30

- Crème de butternut, noisette torrifiées, chips de lard
- Navette à l'araignée de mer, mayonnaise au kari Gosse, pickles d'oignon
- Palourdes farcies au beurre persillé et beurre aux algues

2 horaires possibles

MODALITES PRATIQUES



ATELIER CHEZ OCTAV À SAINT-COULOMB

- ➔ **Inscription** sur <https://www.helloasso.com/associations/octav>
- ➔ **Durée** : Nous cuisinons pendant 2h (compter 3h pour le Kig Ha Farz), puis nous dégustons vos réalisations 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 !
- ➔ **Tarif** : 59€/personne (4 à 6 participants par atelier)
Si vous possédez une carte cadeau, merci d'écrire un mail à contact@atelier-retour-de-peche.com pour réserver.
- ➔ **Lieu** : nous cuisinons dans une cuisine professionnelle partagée "OCTAV" à Saint-Coulomb (Zone Artisanale de Bel Event)



ATELIER CHEZ LES CRAQUELINS DE SAINT-MALO

- ➔ **Inscription** auprès de l'équipe des Craquelins, par téléphone au 02 99 81 92 89
- ➔ **Durée** : Nous cuisinons pendant 1h puis nous dégustons vos réalisations 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 !
- ➔ **Tarif** : 30€/personne, enfant à partir de 8 ans
- ➔ **Lieu** : nous cuisinons dans la cuisine située dans la boutique des Craquelins de Saint-Malo à Saint-Jouan des Guérets (derrière la piscine Aquamalo)