

A close-up photograph of four scallop shells arranged on a light blue, textured plate. The shells are reddish-brown with prominent radial ribs. One shell in the foreground shows a small, greenish, translucent scallop foot. The background is a blurred outdoor setting. The image is framed by yellow geometric shapes in the corners.

RETOUR
de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •
• SAINT MALO •

MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

HIVER 2025

A votre domicile ou dans une cuisine partenaire

LES THÉMATIQUES DE LA SAISON

Autour de la Saint-Jacques

*Tartare de Saint-Jacques
Saint-Jacques snackées, andouille
poêlée, écrasée de pommes de terre
aux algues
Breizh tiramisu : crumble, caramel au
beurre salé, pommes confites*

Déjeuner à la bretonne

*Tartare d'araignée, mayonnaise aux
herbes
Saint-Jacques snackées, risotto de
sarrasin, sauce beurre blanc
Gâteau breton ou Pommé breton*

Apéro Breton

*Tartare d'algues, chips de sarrasin
Makis bretons
Rillettes d'araignée, blinis au sarrasin
Velouté de chou fleur, chips de lard*

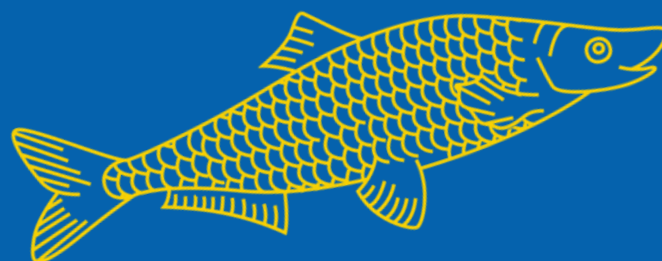
Kig Ha Farz

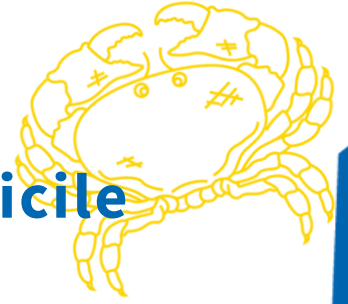
*Le fameux plat finistérien qui en fait
saliver plus d'un.
Nous le réalisons ensemble de A à Z*

Breizh Végé' menu

*Houmous de betteraves, sablés sarrasin
Gnocchis de butternut, beurre de sauge,
tuile de tomme bretonne
Breizh tiramisu : crumble, caramel au
beurre salé, pommes confites*

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





Atelier de cuisine bretonne à domicile

DESCRIPTIF

Nous réaliserons ensemble de A à Z un menu de votre choix.

Où

Je me déplace chez vous ou dans la cuisine de votre choix (lieu de vacances, entreprise, etc) à Saint-Malo et alentours. J'amène tout le matériel nécessaire pour cuisiner le menu sélectionné.

QUAND

Programmation possible du lundi au samedi, à l'heure de votre choix (selon disponibilités).

Un atelier à domicile dure 3 heures environ. Nous cuisinons pendant 2,5 heures puis vous dégustez les plats préparés.

TARIF

Formule solo : à partir de 150€

Formule duo : à partir de 180€

Groupe à partir de 3 à 6 personnes : à partir de 80€/pers

Sont inclus : les denrées alimentaires et les fiches recettes, le déplacement de Fanny dans un périmètre de 20km autour de Saint-Malo

Ne sont pas inclus : la location de l'espace, les boissons

QUI SUIS-JE ?

FANNY, CUISINIÈRE BRETONNE ET ENGAGÉE



Après 18 ans passés à Brest, j'ai posé mes valises à Saint-Malo il y a 12 ans. Issue d'une famille de pêcheurs, passionnée de cuisine et épicurienne dans l'âme, j'ai à cœur de faire vivre ou revivre des recettes traditionnelles bretonnes (en les modernisant ou en cherchant les saveurs d'antan) avec des produits locaux et de saison.

Je propose :

- Des balades culinaires avec une initiation à la pêche à pied dans une démarche respectueuse de l'environnement. Pour ancrer ce moment « breton », je propose une dégustation « les pieds dans le sable » avec des produits issus de notre belle région
- Des ateliers de cuisine autour d'ingrédients et de plats traditionnels bretons (Kig Ha Farz, réaliser un plateau de fruits de mer de A à Z, préparer des coquillages farcis, cuisiner le sarrasin sous différentes formes, desserts gourmands tels que le gâteau breton, apprendre à réaliser son caramel au beurre salé, etc.).

Titulaire d'un CAP Cuisine au Lycée Hôtelier de Dinard, mon objectif est double : valoriser les produits et la cuisine bretonne et démontrer qu'une alimentation à la fois saine, économique, respectueuse de l'environnement mais avant tout gourmande est possible.

J'ai récemment écrit un livre de cuisine qui valorise les produits et recettes emblématiques du patrimoine culinaire breton, “Cuisine Breizh” paru aux éditions SOLAR.



CONTACT

FANNY LE HIR

contact@atelier-retour-de-peche.com

06.77.74.51.32

[Découvrir le site web](#)

Retrouvez-moi sur les réseaux sociaux :



[@atelier.retour.de.peche](#)



[Atelier Retour de Pêche](#)

