

RETOUR de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •
• SAINT MALO •

MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

ÉTÉ 2025

A votre domicile ou dans une cuisine partenaire

LES MENUS DE SAISON - ÉTÉ 2025



Déjeuner de saison

Tartare d'araignée de mer
Filet de poisson (retour de pêche),
sauce au cidre, pommes de terre
croustillantes au sarrasin, légumes
de saison glacés
Gâteau breton ou pommé breton

Déjeuner de saison

Tartare de daurade, salicornes fraîches
Filet de poisson (retour de pêche),
sauce vierge, légumes d'été/crumble
sarrasin
Breizh Tiramisu : crumble, caramel au
beurre salé, pommes confites

Apéro Breton

Rouleaux de printemps à l'araignée de
mer
Rillettes de maquereaux frais, crackers
aux graines
Houmous aux légumes de saison, blinis
Tartare d'algues, chips de sarrasin

Breizh Végé' menu

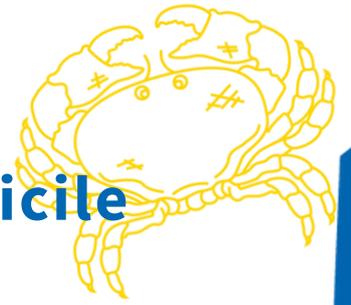
Houmous de betteraves, crackers au
sarrasin
Breizh buddha bowl et sa sauce au
Gwell
Tarte aux fraises de Saint-Méloir sur
palet breton

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**



Atelier de cuisine bretonne à domicile

DESCRIPTIF

Nous réaliserons ensemble de A à Z un menu de votre choix avec des produits locaux et de saison.

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 toutes les denrées et le matériel nécessaire pour cuisiner ensemble le menu sélectionné.

QUAND

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

Un atelier à domicile dure 3h environ.

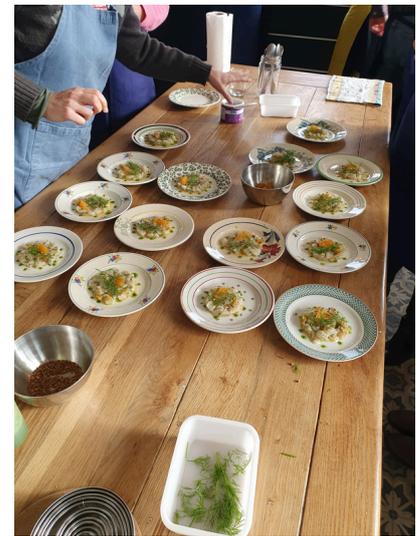
TARIF

100€/pers

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

Non inclus : la location de l'espace, les boissons)

Ils ont vécu l'expérience d'un atelier de cuisine !



“Fanny a parfaitement orchestré le cours : des recettes originales, l'engagement de chacun, le partage d'astuces... tout cela a rendu le cours très réussi et joyeux. C'était une très belle expérience.” **Kun, Rennes - atelier de cuisine « Apéro breton »**

De la mer à l'assiette !

Nous avons eu le plaisir de participer à un teambuilding animé par Fanny, comprenant une "Balade culinaire avec initiation à la pêche pied" et un "Atelier cuisine". Fanny a su captiver notre équipe avec son expertise et sa passion pour la pêche éco-responsable et la cuisine. Chaque étape a été une découverte enrichissante et savoureuse. L'atelier cuisine en équipe était clairement un plus dans notre journée. cela nous a permis d'échanger en préparant de bons petits plats. Nous sommes repartis avec des fiches recettes et des idées pleins la tête ! Merci pour cette expérience inoubliable ! **Anne-Sophie, Saint-Malo - Balade culinaire suivie d'un atelier cuisine pour un team-building**

“Le retour de l'équipe est unanime pour ce bon moment de partage, convivial, dans un beau cadre et l'intérêt des ateliers.”

Céline, Saint-Malo - Atelier team-building « Déjeuner Breton »

QUI SUIS-JE ?

FANNY, CUISINIÈRE BRETONNE ET ENGAGÉE



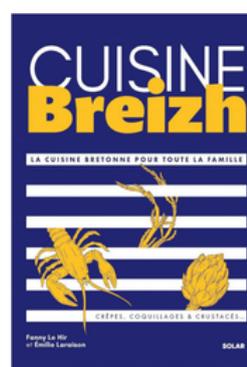
Après 18 ans passés à Brest, j'ai posé mes valises à Saint-Malo il y a 15 ans. Issue d'une famille de pêcheurs, passionnée de cuisine et épicurienne dans l'âme, j'ai à cœur de faire vivre ou revivre des recettes traditionnelles bretonnes (en les modernisant ou en cherchant les saveurs d'antan) avec des 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](#)

