



Retour
de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •
• SAINT MALO •

MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE
AUTOMNE 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 ou chips de lard, 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, farz noir,
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*

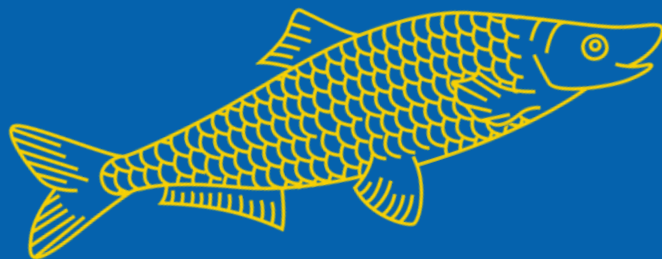
Kig Ha Farz

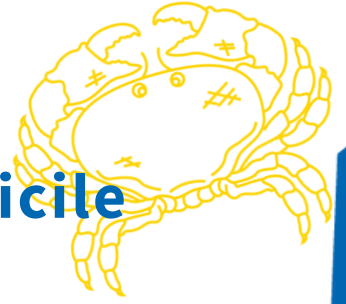
*Le fameux plat finistérien qui en fait
saliver plus d'un.
Nous le réalisons ensemble de A à Z*

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 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 mardi au vendredi, à l'heure de votre choix (selon disponibilités).

Un atelier à domicile dure 3h environ.

TARIF

250€ pour 2 personnes

300€ pour 3 personnes

Puis 90€/personne à partir de 4 personnes

- 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.

« Cuisine Breizh », mon premier livre de cuisine dédié à la cuisine bretonne paru aux Editions Solar en juin 2024 ! Vous y trouverez près de 60 recettes, du sucré au salé, de la terre à la mer, pour (re)découvrir la cuisine bretonne à travers les produits emblématiques qui la caractérise et ses spécialités si gourmandes.



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](#)

