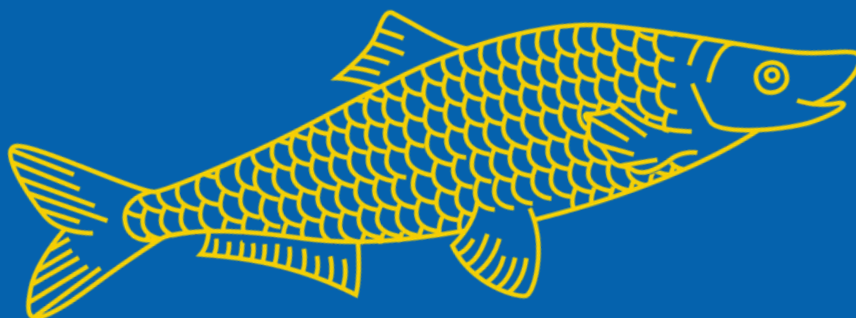


PROGRAMME ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

DE MARS À JUILLET 2026



CHEZ KABAÑ À SAINT-SULIAC

ATELIERS COLLECTIFS ET

PARTICIPATIFS



MARS 2026



"LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

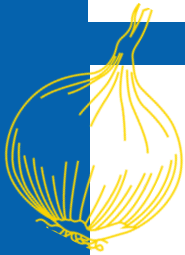
Vendredi

13

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



"LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

Samedi

14

10h à 13h30

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



"DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

Vendredi

27

10h à 13h

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton

AVRIL 2026



"DÉJEUNER VÉGÉTARIEN AUX SAVEURS BRETONNES"

Mercredi

8

10h à 13h

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Tatin d'endives au miel de sarrasin
- Gnocchis de butternut, beurre de sauge et tuile de tome bretonne
- Gâteau breton



"LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

Vendredi

10

10h à 13h30

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l' incontournable lipig !



"DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

Samedi

11

10h à 13h

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton



"LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

Vendredi

1

18h à 21h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



"LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

Samedi

2

10h à 13h

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



"DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

Mardi

12

18h à 21h

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton



"LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

Mercredi

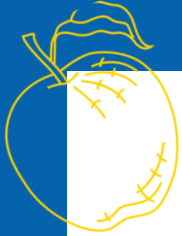
13

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton

JUIN 2026



"DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

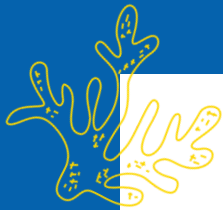
Samedi

13

10h à 13h

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton



DÉJEUNER "ESPRIT BORD DE MER"

Vendredi

26

10h à 13h

Nous cuisinerons les recettes suivantes :

- le tartare d'algues de Saint-Suliac, chips de sarrasin
- La cotriade bretonne
- Breizh tiramisu (biscuit crumble, crème montée mascarpone, fraises de Saint-Méloir)

JUILLET 2026



"DÉJEUNER D'ÉTÉ"

Lors de cet atelier, nous préparerons les recettes suivantes :

Vendredi

3

10h à 13h

- Raillette aux salicornes (rillette d'aile de raie)
- Filet de poisson (retour de pêche), sauce vierge, Légumes d'été façon crumble
- Tarte aux fraises revisitée



DÉJEUNER "ESPRIT BORD DE MER"

Lors de cet atelier, nous cuisinerons les recettes suivantes :

Samedi

4

10h à 13h

- le tartare d'algues de Saint-Suliac, chips de sarrasin
- La cotriade bretonne
- Breizh tiramisu (biscuit crumble, crème montée mascarpone, fraises de Saint-Méloir)

MODALITES PRATIQUES

ATELIER COLLECTIF CHEZ KABAÑ À SAINT-SULIAC

- **Inscription** sur <https://my.weezevent.com/atelier-de-cuisine-bretonne-a-la-kaban>
- **Durée** : Nous cuisinons pendant 2h15 (compter 3h pour le Kig Ha Farz), puis nous dégustons le repas préparé lors de l'atelier.
- **Tarif** : 90€/personne (jusqu'à 7 participants pour un atelier collectif)
Si vous possédez une carte cadeau, merci d'appeler Fanny au 06 77 74 51 32 ou d'écrire un mail à contact@atelier-retour-de-peche.com
- **Lieu** : Kabañ, maison de cultures bretonnes
7 rue de la Grande Cohue, 35 430 Saint-Suliac
(en plein coeur de Saint-Suliac, juste en face de la supérette du village)

**Chaque trimestre un nouveau programme proposé
et des menus en fonction des produits de saison !**



Kabañ

LES SAVOIR-FAIRE
DES BORDS DE RANCE