



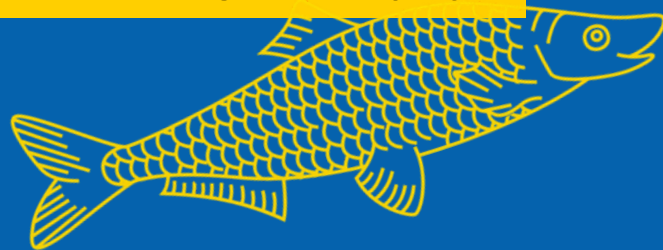
Retour de pêche

• ATELIERS & BALADES CULINAIRES •
• SAINT MALO •

MENUS ATELIERS DE CUISINE BRETONNE
PRINTEMPS - ETÉ 2026

A votre domicile ou dans une cuisine partenaire

LES MENUS DE SAISON - PRINTEMPS ÉTÉ 2026



Déjeuner de saison entre terre et mer

*Breizh Samoussa
Filet de poisson (retour de pêche),
sauce au cidre, pommes de terre
croustillantes au sarrasin, légumes
de saison glacés
Gâteau breton*

"Le déjeuner d'été"

*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*

Apéro Breton

*Makis bretons
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, sablés au
sarrasin
Breizh buddha bowl et sa sauce au
Gwell
Tarte aux fraises de Saint-Méloir
revisitée*

Déjeuner Esprit Bord de Mer

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

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