

VENDREDI 3 JANVIER - DE 15H À 18H

Animation libre - Sans inscription

Dégustation de la **soupe de poissons et des cocktails et tartinales à base de spiruline** de la Fédération Nationale «Le Panier de la mer».



MARDI 21 JANVIER - DE 18H À 20H

20€

Atelier Herboristerie avec Dorothée de l'Arpente.

Pomme et les autres supers aliments de l'hiver : choux, ail, radis noir.

Public Adulte - Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr

FEBVRIER

MARDI 11 FÉVRIER - DE 12H À 14H

25€

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda de l'association Ajsai.

Thème : Galette aux choux Okonomiyaki.

- Démonstration de la préparation du dashi de bonite séchée.

- Préparation de sauce maison Okonomi à base de jus de pomme Kerné.

- Confection des galettes japonaises Okonomiyaki.



Sur inscription :
ajisai29000@gmail.com
ou 07 81 71 75 71

MARDI 11 FÉVRIER - DE 18H À 20H

20€

Atelier Herboristerie avec Dorothée de l'Arpente.

Cure de printemps, les plantes de drainage pour le foie et les reins.

Public Adulte - Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr

MERCREDI 19 FÉVRIER - À 15H - 15H45 - 16H30 - 17H15

Gratuit

Initiation au «Crêpe Art» lors d'un atelier parent-enfant avec Véronique des Ateliers Crêpes de Véro ! Réalisez de jolis dessins en pâte à crêpes, prêts à déguster. Miam !



Pour des questions de sécurité : Enfants à partir de 8 ans et 130cm.

Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr

MARDI 25 FÉVRIER - À 15H ET À 16H

Gratuit

Atelier masques végétaux ! C'est Mardi Gras ! Viens réaliser ton masque à partir d'éléments naturels avec Marie Cultive.

À partir de 4 ans - Enfant accompagné d'un adulte. Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr



MARS



VENDREDI 6 MARS - DE 18H30 À 20H30

25€

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda de l'association Ajsai.

Thème : Galette aux choux Okonomiyaki.

Voir descriptif du cours du mardi 11 février.

Sur inscription : ajisai29000@gmail.com ou 07 81 71 75 71

SAMEDI 14 MARS - DE 10H30 À 12H

5€

Atelier Terrarium avec Marie Cultive.

Apportez votre propre contenant et réalisez une décoration nature pour votre intérieur.

Public Adulte - Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr



VENDREDI 20 MARS - DE 18H30 À 20H30

25€

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda de l'association Ajsai.

Thème : Galette aux choux Okonomiyaki.

Voir descriptif du cours du mardi 11 février.

Sur inscription : ajisai29000@gmail.com ou 07 81 71 75 71

SAMEDI 21 MARS - DE 12H À 14H

Tarif à définir

Cours de cuisine avec Pierrick L'Hôtelier - Chef Cuisinier.

Réalisez une recette à base de produits Kerné, facile à reproduire à la maison.

Thème à définir : à consulter sur notre site Internet www.cidre-kerne.bzh dans l'onglet «Animations et visites».

Public Adulte - Sur inscription : 02 98 54 41 86 ou marketing@cidre-kerne.fr



IDÉE COCKTAIL



Ingrédients pour 1 cocktail

12 cl de jus de pomme pétillant Kerné

2 cl de sirop de Curaçao

4cl de nectar de poire



1. Dans un shaker, déposer les glaçons.
2. Verser le sirop de curaçao bleu et le nectar de poire.
3. Fermer le shaker, puis secouer énergiquement.
4. Verser le contenu dans un verre puis rallonger de jus de pomme pétillant Kerné.