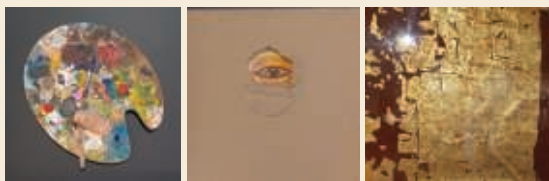


L'EXPO DU MOMENT

DU 3 OCTOBRE AU 18 NOVEMBRE

Pierre Lafage

Pierre Lafage est un artiste qui adopte une technique mixte. L'idée est de donner une seconde vie voire une troisième à divers objets. Il accorde peinture et sculpture sans tabou.



VISITES DE LA CIDRERIE

Découvrez les coulisses de la fabrication du Cidre Kerné lors d'une visite guidée suivie d'une dégustation de nos produits.



INSCRIPTION
OBLIGATOIRE



WWW.CIDRE-KERNE.BZH
Onglet Animations & Boutique
ou au 02 98 54 41 86

MERCREDI 12 OCTOBRE 14H30	
MERCREDI 19 OCTOBRE 14H30	VENDREDI 28 OCTOBRE 10H & 14H30
LUNDI 24 OCTOBRE 14H30	LUNDI 31 OCTOBRE 14H30
MARDI 25 OCTOBRE 10H & 14H30	MERCREDI 2 NOVEMBRE 10H & 14H30
MERCREDI 26 OCTOBRE 10H & 14H30	JEUDI 3 NOVEMBRE 10H & 14H30
JEUDI 27 OCTOBRE 10H & 14H30	VENDREDI 4 NOVEMBRE 10H & 14H30



Venez découvrir la cidrerie
et sa boutique du terroir



Dégustation Gratuite
Vente au détail

Sélection de produits du terroir
Espace Découverte

Ouvert toute l'année
Du lundi au samedi
9h30 - 12h30 / 14h - 19h

Fermeture à 18h30
du 1er novembre au 31 mars

Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram pour
suivre nos actualités.
Nouveautés, recettes, jeux concours, ...



Cidrerie Kerné
37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC
Tél. 02 98 54 41 86 • contact@cidre-kerne.fr
www.cidre-kerne.bzh

NOUVEAU

Inscrivez-vous aux ateliers et visites directement sur notre site internet
www.cidre-kerne.bzh onglet « Animations & Boutique / Programme des animations »
Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.



LES ANIMATIONS
ET ATELIERS



Inclus
LE PLANNING DES VISITES DE
L'AUTOMNE

2022

NOUVEAU

Inscrivez-vous aux ateliers et visites directement sur notre site internet
www.cidre-kerne.bzh onglet « Animations & Boutique / Programme des animations »
 Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.

En famille

Cocktails

Découverte
du terroir

Nature

Cuisine

OCTOBRE**LUNDI 10 OCTOBRE - DE 10H À 12H30** ✨ 25€ Sur inscription.

Atelier Herboristerie avec Dorothée de l'Arpente.
Plantes des voies respiratoires : confection du sirop des chantres.

Venez apprendre les bienfaits des plantes sur votre santé à travers des gestes simples. Dorothée est productrice de plantes aromatiques et médicinales, elle s'est formée à travers de nombreux stages et la formation des Cinq Sens.

SAMEDI 15 OCTOBRE - DE 12H À 14H 30€ Sur inscription.

Cours de cuisine japonaise avec Midori de l'association Aïjsai.
 Thème : Galette au chou Okonomiyaki
 Préparation de la sauce maison Okonomi à base de jus de pomme Kerné et confection des galettes japonaises Okonomiyaki, version simplifiée, facile et rapide à réaliser chez soi.

MERCREDI 26 OCTOBRE - DE 14H30 À 16H 30€ Sur inscription.

Atelier cuisine Parents-Enfants avec Sandra des «Rendez-vous Ô Goût». Durant 1h30, vous réaliserez une délicieuse recette sucrée à base de jus de pomme et un jus. Plus de détails sur notre site internet.

JEUDI 27 OCTOBRE - À 15H ET À 16H15

Gratuit

Sur inscription.

Atelier Halloween spécial enfants avec Marie Cultive.
Creuse ta citrouille pour Halloween avec Marie Cultive et repars avec ta réalisation. Durée de l'atelier : 1h. A partir de 5 ans.

**LUNDI 31 OCTOBRE - DE 15H À 18H**

Animation Gratuite - Sans inscription

Dégustation de cocktails au cidre et jus de pomme Kerné avec Christelle Le Cam. A cette occasion, découvrez notre livre de cocktails !

**NOVEMBRE****JEUDI 3 NOVEMBRE - DE 14H30 À 16H**

30€

Sur inscription.

Atelier cuisine Parents-Enfants avec Sandra des «Rendez-vous Ô Goût». Durant 1h30, vous réaliserez une délicieuse recette sucrée à base de jus de pomme et un jus. Plus de détails sur notre site internet.

LUNDI 7 NOVEMBRE - DE 10H À 12H30 ✨ 25€ Sur inscription.

Atelier Herboristerie avec Dorothée de l'Arpente.
Recettes et propriétés des supers-aliments de l'hiver : de la pomme au miel en passant par l'oignon !

Venez apprendre les bienfaits des plantes sur votre santé à travers des gestes simples. Dorothée est productrice de plantes aromatiques et médicinales, elle s'est formée à travers de nombreux stages et la formation des Cinq Sens.

SAMEDI 26 NOVEMBRE - DE 12H À 14H 30€ Sur inscription.

Cours de cuisine japonaise avec Midori de l'association Aïjsai.
 Thème : Occasions festives - Sushi Cake au saumon, fourré aux noix confites et shi-také mijoté.
 Démonstration de la préparation du riz à sushi avec le vinaigre de cidre Kerné puis explication et démonstration de la préparation de chaque ingrédient et du montage d'un Sushi Cake maison.

SAMEDI 26 NOVEMBRE - DE 10H30 À 12H ✨ 25€ Sur inscription.

Atelier Art Floral avec Marie Cultive.
Réalisez une cloche de fleurs séchées, une belle idée pour décorer votre intérieur ou pour offrir.



Atelier avec contenant fourni
 Diamètre 11cm / Hauteur 20cm

25€

Atelier avec votre propre contenant

15€

**DÉCEMBRE****LUNDI 5 DÉCEMBRE - DE 10H À 12H30** ✨ 25€ Sur inscription.

Atelier Herboristerie avec Dorothée de l'Arpente.
Lors de cet atelier, réalisez des apéritifs aux plantes, de quoi se faire plaisir pour les fêtes !

Venez apprendre les bienfaits des plantes sur votre santé à travers des gestes simples. Dorothée est productrice de plantes aromatiques et médicinales, elle s'est formée à travers de nombreux stages et la formation des Cinq Sens.

SAMEDI 17 DÉCEMBRE - DE 10H30 À 12H ✨ 15€ Sur inscription.

Réalisez votre couronne de Noël avec Marie Cultive pour décorer votre intérieur durant les fêtes de fin d'année et repartez avec votre réalisation.

**MARDI 20 DÉCEMBRE - DE 15H À 18H**

Animation Gratuite - Sans inscription

Dégustation de cocktails au cidre et jus de pomme Kerné avec Christelle Le Cam. Venez découvrir nos idées recettes festives et notre délicieux cidre chaud !

**MERCREDI 21 DÉCEMBRE - À 15H ET À 16H**

Gratuit

Atelier créatif pour les enfants avec Marie Cultive. Réalise ta décoration nature pour le sapin et repars avec ta réalisation.
 Durée de l'atelier : 45mn. A partir de 5 ans. Sur inscription.

