

**NOUVEAU**

Inscrivez-vous aux ateliers directement sur notre site internet [www.cidre-kerne.bzh](http://www.cidre-kerne.bzh) onglet « Animations & Visites / Programme des animations ». Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.

En famille



Cocktails



Découverte du terroir



Nature



Cuisine



Rallye Photo aux alentours de la cidrerie



avec



Vendredi 16 juillet

Vendredi 23 juillet

Vendredi 30 juillet

Jeudi 5 août

Vendredi 13 août

Départ entre 14h30 et 15h30

Tarif global pour 2 à 3 participants (enfants et adultes) : 10€

Tarif global pour 4 à 6 participants (enfants et adultes) : 15€

Sur inscription.

Rallye Photo avec les Archi Kurieux : Explorez la cidrerie et ses alentours (verger, chapelle, ...) pendant 1h30 à 2h pour retrouver les détails originaux qui vous sont confiés. Un conseil : ouvrez l'oeil et levez la tête ! En fonction du niveau choisi, plus ou moins d'indices vous seront accordés pour faciliter votre découverte. Au cours du jeu, transformez-vous à votre tour en photographe et accomplissez des défis inédits.

4 niveaux de jeu disponibles



4 à 7 ans  
8 à 12 ans  
Adultes et Ados (à partir de 13 ans)  
Expert

Le choix du niveau se fait directement lors de la réservation sur notre site internet.



## Les P'tits Ateliers Réalisation de Crêpes avec Ty Rozell



- Réalisation d'une recette bretonne de pâte à crêpes froment
  - Initiation à la réalisation sur billig
  - Dégustation
- Vous repartirez avec les crêpes réalisées et les recettes.

De 18h30 à 20h

Mercredi 21 juillet

Mercredi 28 juillet

Mercredi 4 août

Mercredi 11 août

Mercredi 18 août

Public Adulte  
Sur inscription

35€



## Les Ateliers Cuisine



MARDI 20 JUILLET - DE 12H À 14H

MARDI 3 AOÛT - DE 12H À 14H

30€

Cours de cuisine avec Frédérique de l'Épicerie des Algues. Apprenez à réaliser plusieurs recettes à base d'algues : tartare, tagliatelles de carottes aux algues, energy balls et cocktail à base de jus de pomme et algues.

Sur inscription.

MARDI 27 JUILLET - DE 12H À 14H

38€

Cours de cuisine avec Pierrick L'Hôtelier, chef cuisinier. Vous réaliserez un Croustillant Terre/Mer et Chou-Fleur confit au Cidre Kerné.

Sur inscription.

SAMEDI 11 SEPTEMBRE - DE 12H À 14H

Cours de cuisine avec Pierrick L'Hôtelier, chef cuisinier. Thème et tarif à définir. A consulter sur notre site internet [www.cidre-kerne.bzh](http://www.cidre-kerne.bzh)

Sur inscription.



## Découvertes Gustatives



JEUDI 29 JUILLET - DE 15H À 18H

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

JEUDI 22 JUILLET - DE 15H À 18H

MARDI 24 AOÛT - DE 15H À 18H

Dégustation de Katsubushi avec la société Makurazaki basée à Concarneau. La bonite séchée et fumée, katsubushi en japonais, est l'un des éléments principaux de la cuisine japonaise. Il s'agit de l'un des ingrédients du dashi, le bouillon à la base de la cuisine japonaise.

JEUDI 26 AOÛT - DE 15H À 18H



Dégustation de la soupe de poissons de la Fédération Nationale «Le Panier de la mer». Cette structure organise au profit de l'aide alimentaire, une offre nationale de produits de la mer, transformée par les salariés en insertion, formés aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

## Atelier Art Floral



SAMEDI 25 SEPTEMBRE - DE 10H30 À 12H

10€

Sur inscription.

Atelier Art Floral avec Marie Cultive. Réalisez un Kokedama. Le Kokedama est une sphère de mousse sur laquelle s'épanouit une plante. Il trouve son origine dans le mariage de plusieurs techniques japonaises.

