

STAGE Reconnaître et cuisiner les algues

Date : **Samedi 20 avril 2019**

Horaires : **Toute la journée**

Lieu : **Finistère Sud** à Moustierlin (Fouesnant) ou Pays Bigouden



Objectifs

- Connaître les règles de cueillette sauvage sur l'estran
- Reconnaître des algues comestibles et pratiquer une cueillette durable
- Réaliser des recettes de cuisine à base d'algues



Animation-découverte des algues et atelier de cuisine mis en oeuvre et encadrés par 2 intervenantes de l'association Al'Terre Breizh

Pique-nique du midi et ingrédients de l'atelier de cuisine issus majoritairement de produits de saison, locaux et exempts de pesticides

Tarifs

Normal : 75€ + 10€ d'adhésion à l'association Al'Terre Breizh

Réduit : 45€ + 5€ d'adhésion

Couple : 120€ + 15€ d'adhésion

Inclus : 2 repas (midi et soir) + livret pédagogique

✕

Inscription : Complétez et renvoyez le bulletin ci-dessous

Je souhaite m'inscrire au stage « Reconnaître et cuisiner les algues » le samedi 20 avril 2019

Tarif normal

Tarif réduit

Tarif couple

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Courriel :

Je possède une assurance en responsabilité civile

Oui

Non

Signature :

Merci d'accompagner votre inscription d'un chèque d'arrhes de 20€ (à l'ordre de Al'Terre Breizh), le solde étant payable au démarrage du stage.