



ÉCOLE DE CRÊPIERS BLÉ NOIR

Des ateliers pour les groupes

ATELIERS "INITIATION CRÊPES & DÉGUSTATIONS" à l'École de crêpiers, à Guilers (29)

Atelier relax - 2H

Par équipe, alternance de moments de dégustations et d'initiation : Apprendre à tourner crêpes et galettes sur un billig ! On se "passe" le relais, le tablier ! Convivialité & ambiance garanties !

650€ TTC

Jusqu'à 14 participants
En journée ou en afterwork

Atelier Dynamique - 3H

Dégustations de boissons & mini-crêpes. Puis chaque participant apprend à élaborer les pâtes, A tourner crêpes & galettes sur un billig ! (Chacun son billig!) Chacun repart avec ses crêpes réalisées pendant l'atelier.

650€ TTC

Jusqu'à 14 participants
En journée ou en afterwork

Atelier "Découverte" - 1 Jour

Apprendre à élaborer les pâtes & tourner crêpes et galettes sur 1 billig. Découvrir le matériel du crêpier, apprendre à entretenir son billig, Elaborer 2 garnitures sucrées (sauce chocolat, sauce caramel beurre salée). "Repas crêpes" et boissons artisanales et locales !

1200€ TTC

Jusqu'à 7 participants
En journée

Atelier "Découverte Famille" - 2H

Apprendre à élaborer les pâtes & les tourner sur un billig. Puis "crêp'art" pour les plus jeunes : mini-crêpes et emporte pièces. Dégustations de boissons, et d'une crêpe sucrée !

500€ TTC

Jusqu'à 10 participants
En journée ou en afterwork

ATELIERS "CUISINE / TECHNIQUES" à l'École de crêpiers, à Guilers (29)

Atelier "Cocktail & Planche apéro" - 3H

Dans cet atelier, vous apprendrez à confectionner un plateau tradition ou une planche apéro avec des crêpes de blé noir ! Succès garanti auprès de vos invités ! Vous repartirez chez vous avec le plateau tradition de 50 pièces que vous aurez vous-même réalisé !

650€ TTC

Jusqu'à 5 participants
En journée ou en afterwork

Atelier "Pliages & Garnitures" - 3H

Dans cet atelier, vous apprendrez à plier vos crêpes et les présenter comme un crêpier pro ! Vous apprendrez également à réaliser 5 garnitures : 3 salées et 2 sucrées.

650€ TTC

Jusqu'à 5 participants
En journée ou en afterwork

Atelier "Kig Ha Farz" - 3H

Nous vous proposons d'apprendre à réaliser entièrement un Kig Ha Farz. Au programme : Fabrication et cuisson des fars blancs et noirs, Préparation de la sauce lipig, des viandes et des légumes. Chacun repart avec 2 parts de Kig Ha Farz. Après cet atelier, vous serez capable de faire vous-même le plat typique du Nord Finistère !

650€ TTC

Jusqu'à 5 participants
En journée ou en afterwork

ATELIERS "INITIATION & TRAITEUR CRÊPES" L'École de crêpiers est mobile et se déplace dans vos locaux

Nous pouvons proposer des ateliers initiation pour des grands groupes.

L'école est mobile et peut se déplacer dans vos locaux.

Vous avez la possibilité de combiner un atelier initiation avec un traiteur repas-crêpes ou un cocktail dînatoire.

Pour plus d'informations et pour obtenir un devis, contactez nous.



51 RUE CHARLES DE GAULLE, 29820 GUILERS

06 33 75 27 26

CONTACT@ATELIERS-BLENOIR.COM

WWW.BLENOIR.COM

