

Festival de la Gastronomie Quintin / 10 et 11 juin 2017

BILLETTERIES

A partir de Sam. 6 mai à 14h

MJC de Quintin Les Quinconces 22800 Quintin

Tél 02 96 74 92 55 / 06 82 24 02 65 Mail : quintinmjc@gmail.com

Horaires billetterie : Lundi : 14h/18h, Mardi : 11h/12h et 14h/18h

Merc., jeud. et vend. : 10h/12h et 14h/18h, samedi : 14h/18h Fermé jours fériés

Contact Infos Festival : 02 96 74 99 75 festivaldelagastronomie22@gmail.com

<http://gastronomiequintin.blogspot.fr> <https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>

ATELIERS CULINAIRES Prix : 15 € 15 places Durée : 1h30/2h

Les Ateliers, c'est quoi ? Sous Chapiteau au cœur du festival... Vous cuisinez avec le Chef! En petit groupe. Echange, astuces. Dégustation. Les « TRUCS » du chef!

• **Samedi 10 juin 10h30/12h30**

« **C'est pas de la tarte** » confection d'une tarte comme un joli petit jardin
avec **Ilham Moudnib** I.M. Pastry. Chef consultant chef pâtissière 35 Rennes



• **Samedi 10 juin 14h /15h30**

« **Comme un éclair** » avec **Jonathan Santré**
Desserts Events Pâtisserie événementielle 22 Trégueux



• **Samedi 10 juin 15h /16h**

« **Oenologie** » avec **Dominique Le Clair**
Passion Vin 22 Langueux, Plérin, Binic



• **Samedi 10 juin 16h30 /18h**

« **Autour du fruit rouge** »
avec **le Recommandé** (Hugues Pommereul et Guillaume Menand)
Pâtisserie Salon de thé 22 Val André



• **Dimanche 11 juin 10 h30/12h**

« **Apéro Chocolat** »
avec **Yann Rocaboy** La Boutique Chocola'Thé - 22 Loudéac



• **Dimanche 11 juin 14 h /16h**

« **Les CUPCAKE, c'est un jeu d'enfant** »
Atelier pour enfants (8/14 ans) avec **Ilham Moudnib**
I.M. Pastry. Chef consultant chef pâtissière 35 Rennes



• **Dimanche 11 juin 16h30/18h**

« **Epices et voyage** » avec **Samira Elmir**
Pastilla Tempura 22 St brieuc



Festival de la Gastronomie Quintin / 10 et 11 juin 2017

BILLETTERIES

A partir de Sam. 6 mai à 14h

MJC de Quintin Les Quinconces 22800 Quintin

Tél 02 96 74 92 55 / 06 82 24 02 65 Mail : quintinmjc@gmail.com

Horaires billetterie : Lundi : 14h/18h, Mardi : 11h/12h et 14h/18h

Merc., jeud. et vend. : 10h/12h et 14h/18h, samedi : 14h/18h Fermé jours fériés

Contact Infos Festival : 02 96 74 99 75 festivaldelagastronomie22@gmail.com

<http://gastronomiequintin.blogspot.fr> <https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>

REPAS GASTRONOMIQUES Prix 57 €

Accords mets vins / 114 places / Salle Restaurant du Château

→ Samedi 10 juin, 20h

Coupe de Champagne *Legrand Garitan*, Amuses bouche **Benjamin Agu**, *Manoir le Quatre Saisons*, 22 St Brieuc, Entrée par **Jérôme Barbançon**, *Le « S » Spa marin*, 22 Val André, Plat par **Vincent Guillemot**, *Les Darons*, 35 Rennes, Fromages de la Fromagerie **Darley**, Dessert par **Emmanuel Lojou**, *Comme un Chef*, 22 Lannion, café Segafredo, Chocolats **Yann Rocaboy**, **Les Ptits Robert**, pains par **Sylvain HERVIAUX** (Mof), beurres **Le Vieux Bourg**, accords mets/vins par **Vins Passion**



→ Dimanche 11 juin, 12h

Coupe de Champagne *Legrand Garitan*, Amuses bouche, Entrée par **Mathieu Le Tinier**, *La Marne*, 22 Paimpol, Plat par **Anthony Jehanno** *, *Terre-Mer*, 56 Auray, Fromages de la Fromagerie **Darley**, Dessert par **Lucas Jamin**, *Le Manoir des Portes*, 22 Lamballe, café Segafredo, Chocolats **Yann Rocaboy**, **Les Ptits Robert**, pains par **Sylvain HERVIAUX** (Mof), beurres **Le Vieux Bourg**, accords mets/vins par **Vins Passion**

