

Les produits du terroir & fabrication artisanale

LOCAL PRODUCTS & VISITS TO LOCAL PRODUCERS - LOKALE PRODUKTE & HANDWERKLICHE BESICHTIGUNGEN
PRODUIOÙ AN TEROUER HA PRODUIOÙ ARTIZANEL

Dégustations et saveurs bretonnes assurées





OFFICE DE TOURISME

CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL

Un cadeau, un souvenir, une envie ? Passez à la boutique

POUR LES GOURMANDS

Le meilleur des produits
locaux pour offrir
ou se faire plaisir.
Composez votre panier
saveur à la demande



COLLECTION EXCLUSIVE DE R. DELERUE

déclinée en affiches,
marques-pages, cartes
postales et même
dés à coudre !



LE PLEIN DE SOUVENIRS ET D'IDÉES BALADES...



Vos achats dans nos espaces Boutique ou depuis votre canapé sur
www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique

LES CAVES, BRASSERIES ET DISTILLERIES



LES CAVES DU PÉLICAN



LANNION

6 quai du Maréchal Joffre

Philippe Boyer, caviste conseil, vous propose une sélection de vins rigoureux. Il souhaite rendre le vin accessible à tous, avec un excellent rapport qualité-prix. La boutique développe également la vente de vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique, environ 150 références, valorisant des goûts vrais et justes. Vous y trouverez un espace dédié à l'épicerie fine, au thé et au café torréfié artisanalement. Parking privé.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 9h45 à 12h30
et de 14h30 à 19h15.

Contact

02 96 37 51 64
lescavesdupelican@orange.fr
f Les-Caves-du-Pélican
@ lescavesdupelican



LA CAVE DES HALLES



LANNION

Boulevard de La Fayette - ZA de St-Marc

Installés dans la zone de Saint-Marc, nous vous proposons un large choix de vins bios, naturels, traditionnels, sélectionnés sur tout le vignoble français mais aussi des vins étrangers. Nous vous proposons aussi, des bières artisanales, whisky, rhums ainsi qu'une sélection rigoureuse d'alcools bretons. Organisation de soirées dégustations.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30 en continu.

Contact

02 96 48 78 26
lacavedeshalles.lannion@gmail.com
www.caviste-lannion.fr
@ Lacavedeshalles.lannion



LA CAVE D'AUVELAIS

PLESTIN-LES-GRÈVES

3 place d'Auvelais

Serge, caviste conseil, vous propose une sélection de vins issus de l'agriculture biologique, champagnes, whiskies, spiritueux, bières artisanales, bag in box. Mais aussi de l'épicerie fine : produits de la mer, spécialités bretonnes, confitures et miels, épices, produits basques. Paniers garnis à offrir ou à composer soi-même.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 10h à 12h15
et de 15h à 19h15.
Le dimanche de 10h à 13h.

Contact

02 96 35 07 75
grillotserge@orange.fr



DISTILLERIE AR ROC'H GIN LA ROCHE

LA ROCHE-JAUDY - 21 bis rue aux Toiles - La Roche-Derrien

La valeur n'attend pas le nombre des années... Notre toute jeune distillerie a été créée en 2019 et vient de commercialiser son premier spiritueux. Né d'un subtil équilibre entre l'Armor et l'Argoat, le gin La Roche-Sauvage est le premier spiritueux d'une longue série. 10 plantes et épices sont nécessaires pour réaliser ce délicat mélange alliant l'iode et le minéral.

Distillerie

Période d'ouverture

Toute l'année.
Accueil sur rendez-vous.

Contact

06 14 71 57 10
sebastien@arroch.bzh
www.distillerie-arroch.fr
f distillerie.arroch
@ larohegin



DISTILLERIE WARENGHEM WHISKY ARMORIK



LANNION - Route de Guingamp, Boutil

Venez découvrir les secrets de la plus ancienne distillerie de whisky de France en suivant l'élaboration du whisky breton Armorik Single Malt, depuis les alambics jusqu'aux chais de vieillissement.

La visite s'achève sur une dégustation commentée. Visites sur réservation (possible en office de tourisme).

Distillerie



Tarifs visites guidées

Adultes 5 €
Gratuit pour les - de 18 ans

Période d'ouverture

Toute l'année
Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (17h30 d'octobre à mars)
Le samedi en juillet et août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

Contact

02 96 37 00 08
boutique@distillerie-warenghem.com
www.armorik.bzh

Coordonnées GPS

48.724571, -3.433293



CELTIC WHISKY DISTILLERIE



PLEUBIAN

2 allée des Embruns - ZA Pen Lann, L'Armor-Pleubian

Créée en 1997 et pionnier du whisky français, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries les plus titrées de France.

Située en bord de mer, à Pleubian, dans un environnement unique face à l'île de Bréhat, Celtic Whisky Distillerie élabore des whiskies dans la plus pure tradition artisanale. Le vent et le climat de la Bretagne Nord impriment une identité exceptionnelle aux whiskies produits par la distillerie.

Distillerie

Période d'ouverture

En hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 17h.

En été : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Contact

02 96 16 58 08

www.celtic-whisky-distillerie.fr

Celtic Whisky Distillerie

@CelticWhiskyDistillerie



CELTIC WHISKY DISTILLERIE

“Un partage de savoir-faire et d'émotions”

Découvrez nos whiskys d'exception et nos méthodes de fabrications artisanales en visitant notre nouvelle boutique

Hiver : 10h-12h et 14h-17h
du lundi au vendredi

Été : 10h-12h30 et 14h-18h
du lundi au samedi

2, allée des Embruns
ZA de Pen Lan / 22610 Pleubian
Tél. : 02 96 16 58 08



Celtic Whisky Distillerie / @CelticWhiskyDistillerie



BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN



TRÉGUIER

Parc Sainte-Catherine

Vous la retrouverez dans tous les festivals et les bons bars du coin. La brasserie augmente d'année en année ses approvisionnements en céréales locales, avec pour objectif d'atteindre les 100 % au plus vite.

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX^e siècle, sur les rives du Jaudy, ouvert au public, avec des expositions, des visites, des dégustations.

Brasserie



Tarifs visites guidées

5 € par personne
3 € pour les étudiants et demandeurs d'emploi

Période d'ouverture

Toute l'année, du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30.

Visites guidées

D'avril à septembre et vacances de la Toussaint : le vendredi à 11h.

En juillet et en août : le mardi, jeudi et vendredi à 11h. Visite adaptée aux plus de 12 ans. Réservation des visites guidées en Office de Tourisme.

Contact

02 96 92 24 52
www.philomenn.fr



OFFICE DE TOURISME

CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL

SUIVEZ LE GUIDE !

Nos conseiller(ères) en séjour vous ont concocté un programme de découvertes et d'échanges avec des professionnels passionnés, heureux de partager avec vous leur métier et savoir-faire !

Retrouvez la liste des producteurs qui proposent des visites en page 58 de ce guide ou sur notre site :

www.bretagnecotedegranitrose.com



BRASSERIE DE KERAMPONT



LANNION

2 hent Kozh Montroulez

Six bières bio à l'année, des brassins spéciaux selon les saisons, brassées avec des orges et houblons bretons, en plein cœur de Lannion depuis 2015.

Venez découvrir les secrets d'une bière artisanale et ses saveurs !

Brasserie

Période d'ouverture

Ouvert le mardi et vendredi de 16h à 19h. En juillet et août, ouverture jusqu'à 22h, crêpes et galettes bio d'Elisa sur place. Visites à 16h30 et 18h.

Contact

06 79 26 63 48
brasseriekerampont@gmail.com
kerampont.com
Brasserie Kerampont



BRASSERIE DES 7 ÎLES



TRÉGASTEL

Z.A. du Dolmen

La Brasserie des 7 îles est une jeune brasserie artisanale proposant des bières variées, brassées à Trégastel, dans la ZA du Dolmen. L'environnement de brassage est accessible au public. Un espace dégustation-vente permet aux particuliers de découvrir les diverses saveurs des bières et d'en apprendre un peu plus sur leur fabrication. Bono, Rouzic, Malban... ne seront plus simplement le nom des îles de l'archipel, mais évoqueront également des saveurs plus ou moins houblonnées. Yec 'hed mat !

Brasserie

Période d'ouverture

Toute l'année le samedi de 10h à 18h. Haute saison le soir du lundi au vendredi. Basse saison le soir le lundi, mercredi et vendredi.

Contact

07 55 63 99 73
contact@brasseriesdes7iles.com
brasseriesdes7iles.com



BRASSTILLERIE KANARFOLL

PERROS-GUIREC

Kérambellec

Amateurs de bières artisanales, la Brassillerie KanArFoll vous propose des bières biologiques brassées en grande partie avec de l'orge de Perros-Guirec ! Une fabrique de bières de haute fermentation, façonnées avec goût et caractère pour une palette de saveurs, des classiques blonde, ambrée, blanche et IPA aux plus spéciales stout ou triple. Venez découvrir les coulisses de leur fabrication dans la bonne humeur et la convivialité ! KanArFoll ha yec'hed mat d'an holl !

Brasserie

Période d'ouverture

Du 1^{er} juillet au 31 août du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. De septembre à juin : mercredi et vendredi de 16h à 18h. Visites guidées gratuites de la brasserie en juillet et août le mardi et le vendredi à 11h.

Durée des visites : 45 min. Réservations à l'Office de Tourisme de Perros-Guirec.

Contact

06 12 38 33 33
contact@kanarfoll.com
www.kanarfoll.com
KanArFoll @ kanarfoll_biere



Parc Sainte Catherine
22220 TREGUIER



CIDRERIE DU LÉGUER



LANNION

40 impasse de Kerlenn - Beg Léguer

Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant naturel.

Cidre, bière, jus de pomme, pommeau, eau de vie, vinaigre, miel et de la bonne humeur !

Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondeur ne prend pas les messages.

C'est une ferme donc il se peut que parfois nous soyons au champ ! Si vous êtes plus de 8, il faut réserver par email uniquement.

Cidrie



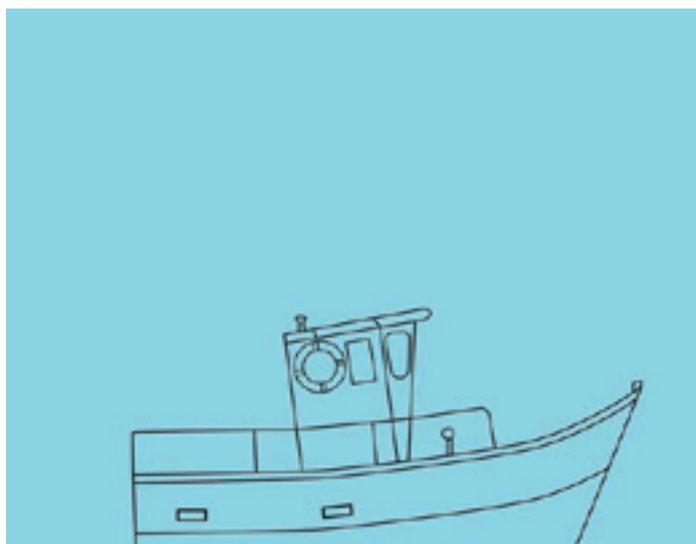
Période d'ouverture

Toute l'année
le vendredi de 14h à 17h,
(fermé du samedi au jeudi).
Juillet-août : du lundi au
vendredi de 14h à 17h30
(fermé le samedi et dimanche).
Fermé les jours fériés.

Contact

02 96 54 70 67
cedriclebloas@gmail.com
www.cidrebio.com

Cidrie du Léguer
 cidrie du leguer



CIDRE

CIDRERIE DU LEGUER

Cédric Le Bloas
Propriétaire - Récoltant
40, impasse de Kerlenn - 22300 LANNION
06 08 75 03 58 - cidrebio.com
PRODUIT DE FRANCE - PRISE DE MOUSSE NATURELLE
sans sulfites ajoutés

L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

LES VERGERS ET CIDRERIES



LE VERGER DE KERNIVINEN



PERROS-GUIREC
Kérambellec

Le cidre fermier et le jus de pomme « Le Verger de Kernivinen » sont fabriqués selon une méthode naturelle. La cave est ouverte à la dégustation et la vente tous les jours. Propriétaire récoltant en vente directe de cidre, jus de pomme, vinaigre. Visite gratuite de la cidrerie pour découvrir toutes les étapes de la transformation ainsi que les vergers pour finir par une dégustation. L'exploitation en agriculture biologique produit également de la farine de froment, sarrasin, épeautre, seigle et de l'huile de colza.

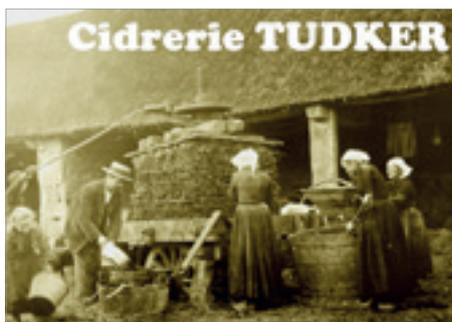
Cidrerie

Période d'ouverture

Visites guidées en période de vacances scolaires (sauf Noël), en juin et septembre les mercredis à 10h et 11h15. Les mardis, mercredis et jeudis à 10h et 11h15 en juillet et août.

Contact

06 22 99 46 80
www.cidre-fermier.com
levergerdekernivinen@outlook.fr
LvdK Verger de Kernivinen
levergerdekernivinen



CIDRERIE TUDKER



SAINT-QUAY-PERROS
4 Rue de Bouscao

Bienvenue à la cidrerie fermière biologique Tudker, chez Brigitte Kerroux, propriétaire récoltante à Saint Quay-Perros. L'élaboration de nos produits (cidre, jus de pommes et vinaigre de cidre) associe tradition et techniques nouvelles pour vous garantir la meilleure qualité dans le respect de votre /notre environnement. Tous nos produits sont certifiés Agriculture biologique par le bureau Veritas, certification France (FR-Bio-10). Dégustation commentée gratuite et vidéo vous feront découvrir notre métier.

Cidrerie

Période d'ouverture

D'avril à mai et de juillet au 15 septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Fermé : de janvier à mars, en juin et du 16 décembre au 31 décembre

Contact

06 83 02 58 08
cidrerie.tudker@orange.fr
www.bretagnecidrebio.com



CIDRERIE DE PRAT ROUZ

PENVÉNAN
Prat Ar Rouz

La cidrerie de « Prat Rouz ». Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs. Les pommes proviennent de vergers situés dans les environs de la cidrerie. Ces vergers, haute tige et basse tige, sont garantis sans traitements. Ils regroupent plus de 30 variétés de pommes, bénéficient d'un enherbement et sont certifiés AB.

Cidrerie

Période d'ouverture

Vente sur les marchés : d'avril à septembre le samedi matin à Penvénan. En été : le lundi soir à Buguéles et le jeudi matin à Port-Blanc. Vente directe toute l'année, du mardi au vendredi de 17h à 19h.

Contact

06 80 18 63 83
www.cidrepratrouz.bzh
cidre.pratrouz@gmail.com



CIDRERIE PENN PRAD



PENVÉNAN
29 rue des Perdrix

Penn Prad, c'est le fruit d'une idée entre amis : perpétuer un savoir-faire transmis par nos anciens.

Ce cidre de terroir pur jus, à l'effervescence naturelle et sans sulfites ajoutés, puise ses racines dans les vergers du Trégor et du Goëlo. Cueillies et sélectionnées à la main, les pommes sont lentement pressées pour en tirer un jus de qualité.

Cidrerie

Période d'ouverture

Présent sur les marchés. Nous contacter

Contact

06 43 63 35 14
b_lemercier@yahoo.fr
Cidrerie Penn Prad



CIDRERIE GUILLOU-LE MAREC



PAIMPOL
Rue Pierre Mendès France

La cidrerie Guillou-Le Marec, entreprise familiale depuis 125 ans, plus connue sous la marque Bolée de Paimpol, est heureuse de vous accueillir dans son musée.

Espacé dédié à l'histoire de l'entreprise, exposition d'ancien matériel cidricole.

Cidrerie / Production artisanale

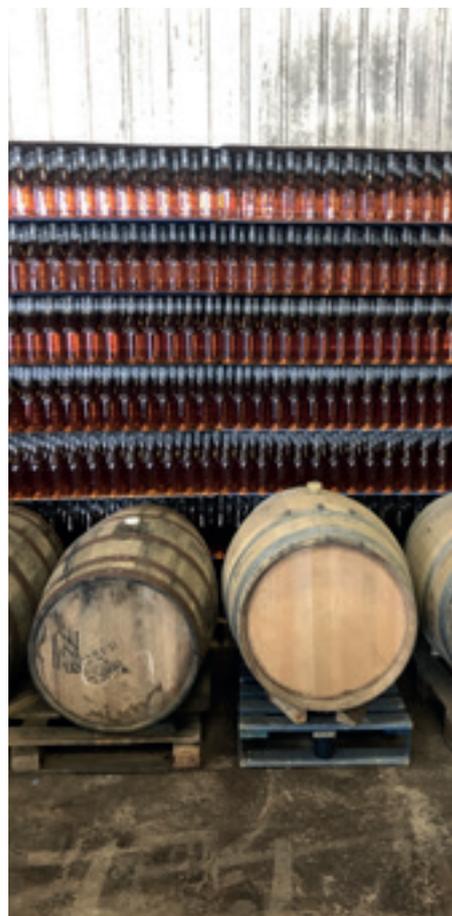


Période d'ouverture

Boutique ouverte toute l'année du lundi 10 h au samedi midi. Présentation de l'activité et dégustation du mardi au vendredi. Se présenter à 10h, 15h ou 16h. Pour les groupes, pensez réserver.

Contact

02 96 20 80 02
guillou.lemarec@orange.fr
www.boleedepaimpol.bzh
La Bolée de Paimpol - ETS Guillou Le Marec
boleedepaimpol





CIDRERIE DE COZMÉZOU



PLOUÉGAT-GUÉRAND - Lieu-dit Cozmérou
Sur la D786, entre Plestin les Grèves et Lanmeur

Entre Lannion et Morlaix, la cidrerie de Cozmezou vous propose, dans la boutique attenante à l'atelier et située face aux vergers, une large gamme de produits élaborés sur place (cidres, jus de pomme, fine de Bretagne, etc.) ainsi que des produits locaux (produits de la mer, miel, bières, whisky etc.).

Le terroir de Plouégat-Guérand, particulièrement favorable à la production des différentes variétés de pommes bretonnes, permet d'obtenir des produits de qualité dans le respect du savoir-faire traditionnel.

Tradition et savoir-faire sont au rendez-vous !

Présentation d'une vidéo explicative sur les étapes de la production et dégustation des produits.

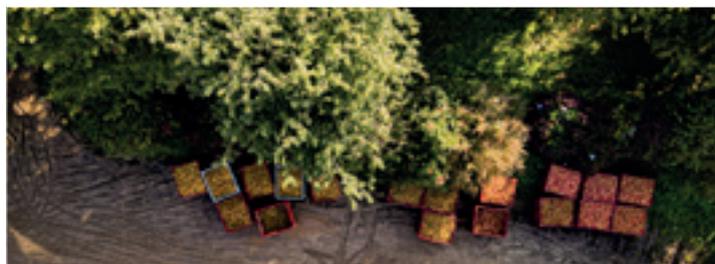
Cidrerie

Période d'ouverture

Du lundi au samedi.
Hors saison : de 10h à 12h15 et de 14h à 18h
De mai à octobre : de 10h à 12h15 et de 14h à 19h.

Contact

02 98 67 56 10
06 71 46 05 69
cozmezou@orange.fr
www.cidreriecozmezou.fr



Erwan LE CAËR

Lieu-dit Coz Mezou - 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 - 06 71 46 05 69

www.cidreriecozmezou.fr  

DÉGUSTATION GRATUITE



CIDRES, JUS DE POMMES, POMMEAU, EAU DE VIE DE CIDRE.

Visites possibles sur réservation.

Présentation d'un film sur les étapes de la fabrication.



Ouvert du lundi au samedi. 

De mai à octobre :
10h-12h15 et
14h-19h

Hors saison :
10h-12h15 et
14h-18h

Cidres à l'ancienne Domaine de Kerveguen



Éric Baron a créé les caves du Domaine de Kerveguen en 1993 à Guimaëc, près de Locquirec. Initié par une longue tradition familiale de paysans qui produisaient le cidre pour leur consommation personnelle, il ajouta sa patte, sa technique, pour des cidres toujours plus savoureux. Issus de l'agriculture bio, les cidres de Kerveguen vieillissent durant six à huit mois en fûts de chêne, quand la plupart des cidriers utilisent des cuves. D'où leur petit goût boisé et charpenté, qui laisse mille saveurs en bouche. Chaque année, après les maîtrises hivernales de la fermentation, Éric Baron élabore trois cuvées, selon leur teneur en sucre naturel résiduel : le moelleux « Carpe Diem Prestige », le Brut, et la « Cuvée du paysan » pour les amateurs de cidre plus rude... Les cidres d'Éric Baron sont présents sur de nombreuses tables de chefs étoilés et son savoir faire est récompensé par la distinction suprême : sa cuvée Carpe Diem Prestige est sélectionnée par l'Elysée depuis 1997!

Als Eric Baron im Jahr 1993 den Keller des Landguts Kerveguen gründete, folgte er damit einer sehr langen Tradition seiner Familie, in der man früher als Bauern seinen Cidre noch selbst herstellte. Um seine Cidres geschmacklich zu vollenden, entwickelte Eric Baron seine eigene Technik. Die Cidres von Kerveguen stammen aus biologischer Landwirtschaft und reifen sechs bis acht Monate in Eichenfässern, wodurch sie ihre einzigartige, holzige Note bekommen. Der biologische Cidre ist 1997 vom Elysée ausgezeichnet worden. Kellerbesichtigung, Verkostung von Cidre, Apfelsaft, Pommeau Brantwein. Direktverkauf



DOMAINE DE KERVÉGUEN

La cave du XVI^e siècle se visite librement d'avril à septembre.
Juillet : tous les jours 10h - 12h30 et 14h00 - 18h30, sauf dimanches et jours fériés.
Août : tous les jours 10h - 18h30, sauf le dimanche.
Avril, mai, juin et septembre : tous les jours 10h - 12h et 14h - 18h, sauf dimanche.
D'octobre à mars : sur rendez-vous.

Der Keller aus dem XVI Jahrhundert ist von April bis September zu besichtigen.

Öffnungszeiten:

- Juli: jeden Tag von 10h bis 12h30 und von 14h bis 18h30. Sonn- und Feiertags geschlossen.
- August: jeden Tag von 10h bis 18h30 außer Sonntags.
- April, Mai, Juni und September: jeden Tag von 10h bis 12h und von 14h bis 18h, außer Sonntags.

Von Oktober bis März: nach Vereinbarung.

Cidres Domaine de Kerveguen

KERVÉGUEN

29620 GUIMAËC

02 98 67 50 02

www.kerveguen.fr

eric.baron13@wanadoo.fr

DMS : 48° 39' 58,946" N

3° 41' 28,564" O

DD : Latitude 48.67

Longitude 3.69





LA MIE DU PAIN

LANNION

21 rue Georges Pompidou

Artisan-boulangier, Jean-Marie est un amoureux de son métier. Il vous propose de découvrir chaque jour une palette de pains des plus traditionnels aux plus originaux et espère vous apporter à chacun de vos repas toute l'émotion que procure la dégustation d'un pain savoureux. Boulangerie, pâtisserie mais aussi service traiteur, assortiment de chocolats fins et service crèmerie.

Boulangerie / Pâtisserie / Traiteur / Chocolaterie

Période d'ouverture

Toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 20h. Dimanche et jours fériés : toute la journée.

Contact

02 96 45 74 95 / 06 74 97 95 24
julienjeanmarie@orange.fr



GRAINE DE GOURMANDISE

PLESTIN-LES-GRÈVES

3 place de la Mairie

Graine de Gourmandise, à Plestin-les-Grèves, vous accueille toute l'année et vous propose des pains spéciaux (pain de tradition, pain au levain, seigle, campagne...), mais aussi toute une gamme de produits bretons (kouign amann, modane, gâteau breton, far aux pruneaux...). Nous vous ferons apprécier nos chocolats, glaces maison et nos pâtisseries modernes revisitées.

Boulangerie / Pâtisserie / Glaciers / Chocolaterie

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au dimanche en continu de 7h à 19h30

Contact

02 96 35 01 06
Grainedegourmandise



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

PLESTIN-LES-GRÈVES

34 rue de Kergus

Poussez les portes de L'Atelier et découvrez tout un savoir-faire. Christophe vous propose toute une gamme de pains de tradition française élaborés selon une méthode traditionnelle, à partir de farine issue de l'agriculture raisonnée (baguette tradition Label Rouge, pains spéciaux...). Il vous fera également découvrir ses pâtisseries mêlant textures, goûts acidulés et sucrés, ses spécialités bretonnes, ses macarons et ses chocolats.

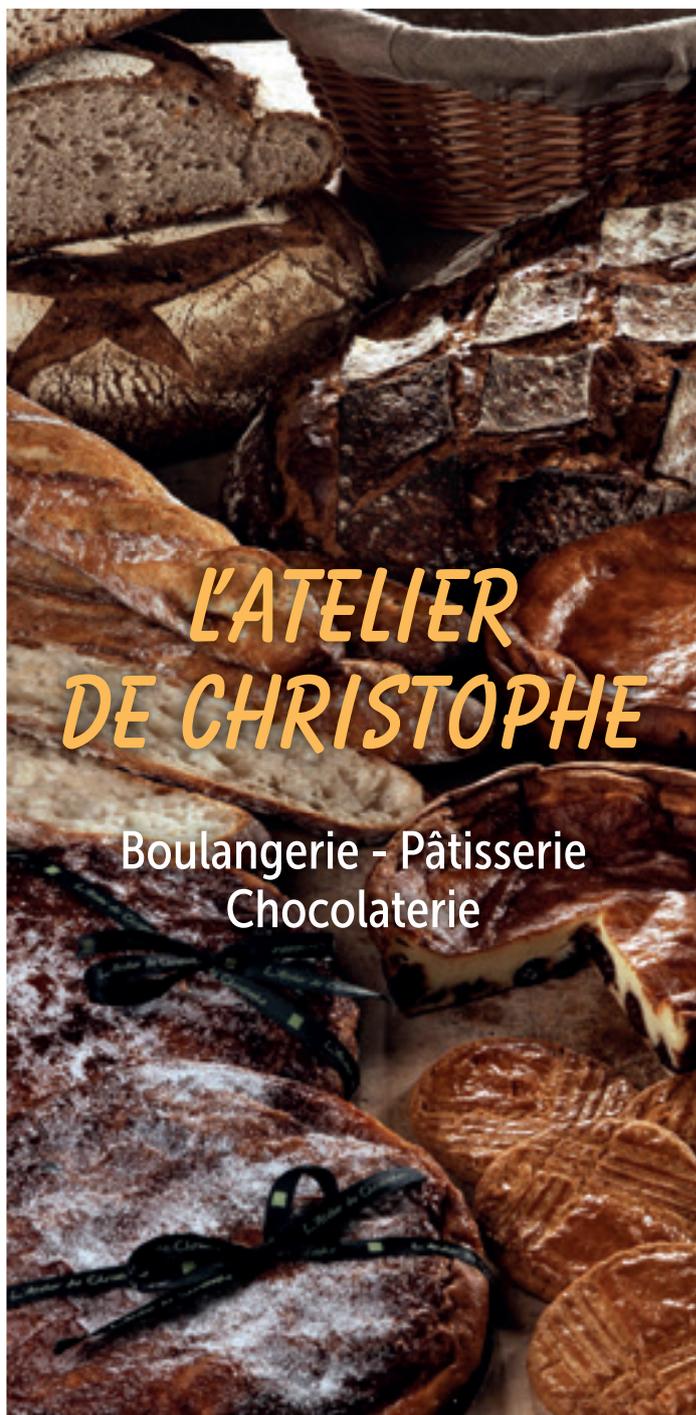
Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 7h à 13h et de 14h30 à 19h30. Le dimanche de 7h à 13h.

Contact

02 96 35 02 40
Commande en ligne sur :
latelierdechristophe.fr
L'Atelier de christophe



Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie

L'ATELIER DE CHRISTOPHE

34 rue de Kergus
22310 Plestin-les-Grèves

02 96 35 02 40

latelierdechristophe.fr





CHEZ TY KOUIGN

MINIHY-TRÉGUIER

6 Pont Losquet



Chez Ty Kouign est une petite entreprise familiale. Philippe, Artisan Biscuitier est présent sur les marchés du Trégor et du Goëlo avec pour produit phare l'un des meilleurs kouign-amann de la côte de granit rose ! Sans oublier les fameux Craquants de « Papy Kouign ». À la boutique, en plus des spécialités Bretonnes les rayons se sont étoffés au gré des coups de cœur pour y amener un large choix en épicerie fine et en cave. Les visites de la fabrique peuvent être organisées sur rendez-vous. Avec son grand parking le magasin peut recevoir des cars (il est préférable de réserver). L'entreprise exporte son Kouign amann dans les restaurants de la région et deux fois par an à la capitale pour la fête de la coquille Saint-Jacques à Montmartre et pour la fête de la Bretagne sur le parvis de la Mairie du XV^e.

Fabrication artisanale

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du 1^{er} avril au 15 novembre : ouvert 7j/7 de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

En hiver : fermé le dimanche et le lundi sauf vacances scolaires.

Contact

02 96 13 72 63

contact@cheztykouign.bzh

Chez Ty Kouign



**Le spécialiste du
KOUIGN AMANN**



Présent sur les marchés de :
Trégastel
Paimpol
Tréguier
Perros-Guirec
Penvénan
Plougrescant

Gourmandises salées et sucrées

- Craquants de Papy Kouign
- 18 variétés de miel
- Crème de caramel artisanale de Coatréven
- Sablés et palets bretons
- Rillettes, tapas

Du 1^{er} avril au 15 novembre
OUVERT 7J/7
de 10h à 12h30 et de 14h à 19h
En hiver
Fermé le dimanche et le lundi, sauf vacances scolaires

Cave fine et délicate

- Cidre du verger de Kernivinen à Perros-Guirec
- Chouchenn de la Cave du Dragon Rouge
- Whisky du Trégor et du Goëlo
- Bières bretonnes
- ...



MINIHY-TRÉGUIER

6 Pont Losquet

PERROS-GUIREC

Plage de Trestraou (annexe)

Tél. 02 96 13 72 63



ACCUEIL DE GROUPES SUR RÉSERVATION

LES DOUCEURS LOCALES



CHOCOLATERIE ADAM

LANNION
17 rue Saint-Marc

Maître chocolatier depuis 25 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauves et macarons.

Découvrez également leur large choix de thés, de cafés ou de glaces.

Le salon du chocolat 2019 a consacré Frédéric Adam comme faisant partie des 100 meilleurs artisans chocolatiers au monde. Présenté dans le guide des « meilleurs des meilleurs » du Club des croqueurs de chocolat.



Maître chocolatier

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Contact

09 67 32 56 87
Maison Adam Lannion



PGC # THE PINK GRANIT COAST



TRÉGASTEL

5 rue Charles Le Goffic

PGC # the Pink Granit Coast est une boutique en ligne lancée fin 2015 pour proposer des produits de qualité réalisés par des artisans, producteurs et fabricants bretons. Dans sa démarche, la boutique privilégie les valeurs de confiance, de partage, de proximité et de respect.

Algues, safran, cartes postales, terrines terre et mer, boissons, miels ou confitures... Des plaisirs inédits à savourer passionnément. En 2018, la gamme s'est élargie avec les Fruits Barattés : une création maison originale de pâtes à tartiner de fruits au beurre salé.

Depuis le printemps 2020, PGC # the Pink Granit Coast vous accueille dans son magasin situé dans le centre-ville de Trégastel mais également sur les marchés de la côte pour vous faire découvrir ces nouvelles sensations.

Épicerie / Fruits barattés / Artisanat

Période d'ouverture

Toute l'année

Contact

06 37 60 49 41
contact@pgc.bzh
www.pgc.bzh
thePinkGranitCoast



L'AMBR'1



PLEUDANIEL

Zone de Kérantour
(axe Paimpol-Tréguier)

L'Ambr'1 est né d'une idée, d'une envie, retrouver l'authenticité d'une confiserie d'enfance, cette bouchée de gourmandise qui nous rappelle des souvenirs heureux de vacances en Bretagne.

Tous les produits sont proposés à la dégustation. De larges baies permettent de découvrir les différentes étapes de la fabrication des caramels et pâtes de fruits.

Une 2^e boutique a ouvert rue Georges Brassens à Paimpol. Nous accueillons nos clients dans le respect des règles sanitaires.

Caramels / Pâtes de fruits / Pâtes à tartiner

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.
Ouvert le samedi pendant les vacances scolaires.
Juillet / août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

Contact

06 99 30 22 27
contact@lambr1.com
www.lambr1.com
Caramels L'ambr'1



CARAMEL 22

TRÉGASTEL



Depuis 16 ans, Jacques Chauleur sillonne les marchés du Trégor pour faire goûter sa crème de caramel au beurre salé. Un délice que le Trégastellois tient à faire partager.

Sa recette : de la vraie crème, du vrai sucre et du vrai beurre salé... rien d'autre.

On retrouve sa crème de caramel dans plusieurs boutiques spécialisées de Trégastel et Perros-Guirec ainsi que sur les marchés de Trégastel, Ploumanac'h, Perros-Guirec, Lannion ou encore Plestin-les-Grèves.

Caramels

Période d'ouverture

Toute l'année

Contact

06 71 80 00 43
jchauleur@aol.com
www.caramel22.com
caramel22





Perros-guirec
A l'entrée du port • 02 96 46 33 70

Tréguier
Au pied de la cathédrale • 02 96 92 32 68

Lézardrieux
Axe Paimpol-Tréguier • 02 96 22 18 39

La Craquanterie
Biscuitier Breton

www.LaCraquanterie.com



**NOUVEAU !
KOUIGN AMANN
TRISKELL !**

Jacques MÈNOU
PÂTISSIER

LA CRAQUANTERIE 

PERROS-GUIREC - TRÉGUIER - LÉZARDRIEUX
www.lacraquanterie.com

Venez découvrir les fameux Craquants, notre crème de caramel au beurre salé et notre dernière gourmandise : le Craquamour, alliance subtile du craquant caramel au beurre salé et d'un nappage de chocolat noir.

Vous trouverez également une sélection de grandes spécialités gastronomiques de notre région et, pour nos amis vacanciers, un grand choix de souvenirs indispensables.

Espace Armor Lux dans nos magasins de Perros-Guirec et Lézardrieux.

Fabrication artisanale

Période d'ouverture
Toute l'année.
En été : 7 jours sur 7
En hiver : du lundi au samedi

Contact
à Tréguier (au pied de la cathédrale)
à Lézardrieux (axe Tréguier-Paimpol)
à Perros-Guirec (à l'entrée de Perros-Guirec, près du port)
02 96 46 33 70
www.lacraquanterie.com

BISCUITERIE MÈNOU

PLOUGONVER
16 rue de la Gare

Jacques Ménou, pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris vous propose une gamme de biscuits traditionnels : palets, galettes, kouign-amann, gâteau breton...

Fondée en 1879, la Biscuiterie Ménou vous invite à découvrir sur 1000 m² la reconstitution d'une place de village des années 1930 à 1960, à travers ses commerces typiques. Vous voyagez dans le passé grâce aux 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Une dégustation de nos produits et un café vous seront offerts lors de votre visite.

Fabrication artisanale

À 30 min. de Carhaix,
20 min. de Guingamp,
35 min. de Morlaix,
et 40 min. de Lannion.



Période d'ouverture
Du 14 juillet au 25 août :
7 jours sur 7 de 10h à 12h30
et de 14h à 18h30
Le reste de l'année :
fermé le dimanche.
Individuels : entrée libre.
Groupes : visite guidée
sur réservation 2 € / pers.

Contact
02 96 21 61 97
biscuiteriemenu22@gmail.com
www.biscuiterie-menu.fr/
parlons-boutiques



**BISCUITERIE MÈNOU ET SON MUSÉE
DES COMMERCES D'AUTREFOIS**




LA VENTE À EMPORTER



PAT' À CRÊPES

LANNION

22 rue des Chapeliers

Dans un décor moderne et au cœur de la ville de Lannion, Sandrine vous propose des crêpes et galettes à emporter natures ou garnies à base de produits frais et locaux.

Fabrication artisanale.

Petit espace de dégustation.

Plats à emporter

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.
Du mardi au samedi de 10h à 19h (le jeudi de 9h30 à 19h).
Fermé dimanche et lundi.

Contact

06 10 56 36 92
sandrine@patacrepes.bzh



VIVAL

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC

29 rue de la Mairie

À quelques pas de la magnifique plage de Trestel et à proximité immédiate du bourg, Vival vous propose : épicerie, crèmerie, liquide, surgelés, produits bio, hygiène et entretien, pain et viennoiseries, fruits et légumes, charcuterie locale, produits locaux et souvenirs, jeux de plage et dépôt de gaz. Et nos services pâtisserie, livraison à domicile et carte de fidélité.

Les + en saison : sandwichs avec produits locaux, plat du jour et pizzas à emporter ou à chauffer sur place, café ou petit déjeuner sur place.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.
De janvier à juin et de sept. à déc. : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, dim. et fériés de 9h à 12h30.
Juillet - août : tous les jours de 8h30 à 20h.

Contact

02 96 38 57 40
vivaltrevou@gmail.com
www.vival.fr
f Vival Trévou



LES PIEDS DANS LE SABLE À ST EFFLAM BEACH

PLESTIN-LES-GRÈVES

Plage de Saint Efflam

Le Hengoulou snack vous propose sa grande variété de burgers : bacon, Breizh, baobab, végétarien et bien d'autres...

Nous vous proposons également des brochettes, saucisses, boissons, bières pression, vins sélectionnés, plats accompagnés de frites fraîches.

À ses côtés, Sarah'zine se fera le plaisir de vous faire découvrir ses crêpes et galettes, 100 % bretonnes et artisanales.

Snack / Foodtruck

Période d'ouverture

Plage de St Efflam (Plestin)
Tous les jours en juillet et août de 12h à 21h.

Contact

Hengoulou Snack :
06 82 51 25 45
Sarah'zine :
07 69 99 22 38
hengouloubar@hotmail.fr



FACE À LA MER

PLESTIN-LES-GRÈVES

12 Avenue de la Lieue de Grève
Plage de Saint Efflam

C'est « Face à la Mer » que Marie vous accueille dans sa boutique - épicerie - bar - tabac - jeux - loto - journaux.

Le + : vous y trouverez de quoi improviser un pique-nique sur les aires dédiées de l'autre côté de la route, les pieds dans l'eau ou tout simplement en terrasse.

Pratique pour les randonneurs et les amateurs de plage qui apprécieront les formules sur place ou bien à emporter, snacking et glaces.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année de 8h30 à 21h.
Fermé le mardi.

Contact

06 24 01 07 86
marieevan@orange.fr



DANS LE PANIER D'ÈVE

SAINT-MICHEL-EN-GRÈVE

3 rue côte de Bruyère

À quelques pas de la magnifique plage de Saint-Michel-en-Grève, Le Panier d'Ève privilégie les produits locaux et le bio. Une épicerie avec un espace cadeaux, où vous trouverez également un rayon frais, fromage, fruits et légumes, dépôt de pain, vins et point information.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi et le mercredi.
En semaine : de 8h30 à 13h et de 17h à 20h.
Le week-end : de 9h à 13h et de 17h à 20h.

Contact

02 96 13 87 49
06 37 07 46 05
loupeve@yahoo.fr
f Dans le Panier d'Ève



KRIBI VRAC

PLOUARET

18 place de l'Église

Dans une ambiance exotique, Martha vous accueille pour une pause épicée au salon de thé en sirotant une boisson bio. Vous en profiterez pour découvrir les produits de l'épicerie zéro déchet, sans emballages jetables, bio et locaux. L'occasion parfaite pour mettre en application le circuit court et soutenir les producteurs locaux !

Martha vous glissera le programme de ses ateliers zéro déchet à faire soi-même.

Restauration sur place (horaires différents) ou à emporter et service traiteur sont possibles. Pensez à amener vos contenants et surtout, Renseignez-vous !

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Toute l'année du mardi au samedi.

Contact

09 81 99 63 20
lekribivrac@gmail.com
f Épicerie le kribi vrac

LA VENTE À EMPORTER



L'ÉPICERIE DU SILLON

PLEUBIAN

46 Rue de la Presqu'île

Vous trouverez dans l'épicerie des produits locaux, fabriqués à moins de 30 min : viande, caramels et gourmandises de l'Ambr'1, miels, crêpes et galettes, produits laitiers, palmiers, bières Philomenn. Rôtisserie le dimanche matin pour 11h30 (poulet fermier, jambon à l'os, rôti de porc). Pensez à réserver aux heures d'ouverture avant le jeudi au 09 52 14 79 99. Point de location de 6 vélos à assistance électrique d'avril à octobre.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Hors saison : le lundi et du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 12h30 et de 17h à 19h.

Du 11 juillet au 28 août : tous les jours de 8h30 à 13h

et de 16h à 20h, le dimanche de 9h à 13h et de 17h à 20h.

Contact

09 52 14 79 99
epiceriedusillon22610@gmail.com



LES BOUCHERIES, CHARCUTERIES ET TRAITEURS



L'ÉCHOPPE DU GOÛT

TRÉBEURDEN

Place de Crec H Héry

La famille NAVARRO vous invite à découvrir l'univers très singulier de leur épicerie fine apéritive, dédiée au plaisir gustatif.

Nous vous proposons tout au long de l'année des produits ibérique espagnol et français (Patanégra et porc noir de Bigorre AOP). Une sélection artisanale et locale de terrines de porcs celtique et de terrines de la mer, des produits de canard de l'Hérault élevé en plein air, des fromages affinés, du vin S.A.I.N.S et des plateaux à emporter pour vos apéritifs... Et plein d'autres produits.

Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 16h à 19h, et le dimanche de 9h30 à 12h.

Contact

06 13 57 49 81
lechoppedugout@gmail.com



CHARCUTERIE OLLIVIER

PLOUMILLIAU

14 place de l'Église

La charcuterie de campagne Ollivier est une maison familiale tenue de père en fils depuis plus de 200 ans. Plusieurs fois médaillés d'or aux masters européens, prix de la dynamique artisanale sélectionné par le Gault et Milliau, Carine et Thierry vous proposent leurs spécialités de pâtés, saucisses, andouilles et autres produits locaux, tous issus de recettes ancestrales transmises au fil des générations.

Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Toute l'année (sauf 2^e quinzaine de juin et de septembre). Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le dimanche de 8h30 à 12h30.

Contact

02 96 35 45 03
www.charcuterieollivier.com
Charcuterie-Ollivier



CHARCUTERIE CONSERVERIE HENRIETTE

MINIHY-TRÉGUIER

ZA Convenant Vraz

Petite pause gastronomique à la ferme d'Henriette. Éleveur de porc depuis 2001, nous nous sommes lancés dans la transformation et vente directe de notre charcuterie en 2007. 100 % de notre ferme - Fait maison. À très vite sur les marchés du Trégor.

Terrine celtique : Médaille d'or salon de l'agriculture 2022.

Saucisson sec : Médaille de bronze salon de l'agriculture 2022.



Charcuterie / Traiteur

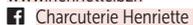
Période d'ouverture

Toute l'année sur les marchés de Trébeurden, Tréguier, Lannion, Perros-Guirec et Penvénan. L'été à Buguelès et Plougrescant.

Commandes possibles par téléphone ou mail.

Contact

02 96 92 79 86
charcuterie.henriette@gmail.com
www.henriette.bzh



DENIS LE GALL CHARCUTIER TRAITEUR

TRÉGUIER

1 rue de la Chalotais

Poussez la porte de la charcuterie et retrouvez ici les saveurs d'autrefois... Dans le respect de la tradition et du « fait maison », plusieurs fois primé pour le pâté de campagne et la saucisse, venez découvrir notre boutique.

Vous y trouverez des plats cuisinés, du vin, du fromage et des fruits et légumes.

Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h.

Contact

02 96 92 30 53
legall.virginie@wanadoo.fr



BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR - RÔTISSERIE ROLAND LE BERRE

PLEUDANIEL

7 ZA de Kerantour
Axe Paimpol - Tréguier

Boucherie traditionnelle. Charcuterie maison avec recettes à l'ancienne sans colorants, ni conservateurs. Traiteur à emporter, fait maison. Achat direct à la ferme dans le Trégor-Goëlo. Cochon grillé au feu de bois sur place, à emporter tous les jeudis en juillet-août. Grand choix de grillades et marinades. Rôtisserie toutes viandes (volaille, porcelet, porc, agneau...).

Une équipe dynamique à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

Boucherie / Charcuterie / Traiteur / Rôtisserie

Période d'ouverture

Du mardi au samedi de 7h à 12h et de 14h à 19h.

Contact

02 96 55 51 91
06 81 66 82 17
lacampagnevotretable@gmail.com

LES PRODUITS DE LA MER



CONSERVERIE ARTISANALE DU TRÉGOR

LANNION

1 Rue Hélène Boucher - ZA Troguéry

Conserverie Artisanale du TRÉGOR par excellence. À base de produits locaux et de la Mer, c'est désormais 2 Marques :

« Les Breizh'illettes » pour les tartinables apéritives et autres pickles de légumes

« La Cuisine d'Olivier » pour une cuisine Nature & Authentique en bocal weck

À déguster et partager sans modération entre amis et famille !

Conserves

Période d'ouverture
Toute l'année.

Contact
02 96 14 67 58
06 71 10 66 20
conserveriedutregor@orange.fr
breizhillettes.bzh



L'ATELIER DE L'HUÎTRE

TRÉBEURDEN

Chemin de Toëno

En vente directe depuis nos bassins, situés à quelques encablures de nos parcs, découvrez nos huîtres creuses et plates élevées à l'Île Grande. Vous y trouverez aussi des coquillages et crustacés issus de la pêche locale

Le temps d'une pause dans l'anse préservée du Toëno, venez déguster nos huîtres accompagnées d'un bon verre de blanc.

Huîtres / Coquillages / Crustacés

Période d'ouverture

D'octobre à mars :
du mardi au samedi
de 10h à 13h et de 16h
à 19h + dimanche matin
D'avril à septembre :
du lundi au samedi
de 10h à 13h et de 16h
à 20h + dimanche matin

Contact
02 96 91 97 57
atelierdelhuitre.com



TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PLEUMEUR-BODOU

Presqu'île de Landrellec - 1 chemin des douaniers, port de Landrellec

Nous mettons 4 ans au cœur d'un site naturel protégé pour vous offrir nos huîtres fines de Landrellec (médaille d'argent en 2010 et médaille de bronze au concours agricole du salon de l'agriculture en 2018). Vous trouverez dans nos viviers ces huîtres ainsi que des coquillages et crustacés de nos côtes. Nous vous proposons la cuisson de vos crustacés, l'ouverture des huîtres, des plateaux de fruits de mer et une épicerie marine.

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

Période d'ouverture

Toute l'année : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. En juillet et août : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30, et le lundi de 9h à 12h.

Contact
02 96 15 35 17
tregor.coq.crus@wanadoo.fr



L'HUÎTRIER

PLOUZOC'H

Le Dourduff en Mer

Ostréiculteurs dans la Baie de Morlaix, nous vendons notre production en direct toute l'année sur les marchés régionaux et à notre établissement au Dourduff en Mer.

Nos huîtres naturelles sont 100% bretonnes et bénéficient d'un mélange eau douce/eau de mer qui leur donne une saveur unique et particulièrement iodée. Elles ont été primées au Concours Général Agricole à Paris par 3 médailles d'or et nous avons reçu le prix d'excellence en 2013.

Selon les saisons, nous vous proposons aussi des huîtres plates, des moules de bouchots et des crustacés (homards, araignées et tourteaux) pêchés localement.

Huîtres, moules et crustacés

Vente directe

Sur place toute l'année.
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Marchés locaux

Lundi à Lesneven, mardi à Plougasnou, vendredi à Guingamp, samedi à Morlaix, dimanche à Saint-Martin-des-Champs et Plestin-les-Grèves.

Contact
02 98 67 21 90
contact@lhuitrier.fr
www.lhuitrier.fr



MESKLER TREGER LES MOULES DE LOCQUÉMEAU

TRÉDRÉZ-LOCQUÉMEAU

Les moules de Locquêmeau sont élevées en pleine mer, depuis 2009, sur un parc riche et bien brassé. De belles bretonnes (les gallo ou moules de pays) ouvrent la saison au printemps, puis l'edulis (espèce élevée aussi sur les bouchots) prend le relais à partir de la fin juin. Plus iodées et plus charnues que les moules d'éstran, les moules de Locquêmeau ont conquis leur « public ».

Poissonnerie / Traiteur



Période d'ouverture

Vente directe sur le port de Locquêmeau le mercredi et le vendredi de 16h à 18h, plus le lundi en juillet & août.

Contact
Marie-Thérèse
au 06 14 76 63 91
mouledelocquemeau.fr

LES PRODUITS DE LA MER



LA CABANE À HUÎTRES

PLOUGUEL

27 rue du Port - La Roche Jaune

Depuis quelques années La Cabane à Huîtres est venue se nicher devant l'établissement ostréicole Percevault sur le petit port de La Roche Jaune. Jouxant la rivière du Jaudy, nous voulons partager notre petit coin de paradis, ainsi vous pouvez y déguster nos huîtres, élevées à l'embouchure de l'estuaire de Tréguier. Accompagné d'un petit vin blanc vous apprécierez ce moment, mélangeant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

Bar à huîtres



Période d'ouverture

Ouvert en juillet et août de 11h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Fermé le lundi.

Contact

02 96 92 57 88
percevault.david@wanadoo.fr
www.lacabaneahuîtres.fr



BRETAGNE HUÎTRES



PLOUGRESCANT

Zone marécote

Situé au cœur d'un environnement préservé, nous commercialisons tout au long de l'année nos huîtres élevées en pleine mer ainsi qu'un grand choix de coquillages, crustacés et poissons issus de la pêche locale et régionale.

Notre point de vente dispose de viviers d'eau de mer prélevée sur site, ce qui nous permet de garantir une fraîcheur optimale à l'ensemble des produits proposés. Possibilité de livraisons à domicile sur demande.

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer / Poissons

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h.

Contact

02 96 43 42 53
william@bretagne-huitres.com
www.bretagne-huitres.com
f Bretagne huîtres



LES HUÎTRES DE SAINT-RIOM

LANMODEZ

8 Min er Goas

Ostréiculteurs depuis 1980 nous vendons principalement notre production sur les marchés (Saint-Quay-Portrieux, Binic et Croix Saint-Lambert à Saint-Brieuc) et au détail.

Pour cela, nous privilégions un élevage extensif (faible densité) sur nos concessions, ce qui a permis à l'entreprise de se faire connaître pour sa qualité. C'est le 1^{er} chantier à droite en descendant.

Bar à huîtres / Dégustations

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h. (Variables selon les marées)
Bar à huîtres/dégustations durant la saison estivale, du mardi au dimanche.

Contact

06 81 44 46 43
contact@huitrepaimpol.fr
huitrepaimpol.fr
f Les Huîtres de St Riom



EARL DE MIN-ER-GOAS

LANMODEZ

3 zone ostréicole

3^e génération d'ostréiculteurs, c'est en famille que nous élevons nos huîtres. Collectées sur nos parcs en Charentes, nous les ramenons aux îlots de Bréhat pour qu'elles grandissent et développent leur goût iodé très apprécié. Retrouvez-nous au chantier en semaine (1^{er} chantier à gauche en descendant) ou sur les marchés le dimanche matin. Nouveau : vente directe au débarcadère de l'Arcouest tous les soirs de 16h30 à 18h30 en été.

Vente directe d'huîtres

Période d'ouverture

Toute l'année au chantier : du lundi au vendredi de 9h à 17h30, et à Yffiniac le dimanche matin. De septembre à juin : le dimanche matin à Pontrieux, Ploumagoar, Plédran, Plainel, Ploufragan, Saint-Laurent, Saint-Brieuc les Villages.

Contact

02 96 16 51 15
huitresbrehat@gmail.com
huitresbrehat.fr

LES PRODUITS DE LA MER



TOUNNATURE

TRÉGOR

De Plestin-les-Grèves à Trévou-Tréguinec

Tounn vous propose de partager un agréable moment en bord de mer, « au Potager de l'Estran ». Venez percer les secrets des algues, les cueillir fixées aux rochers, les goûter et découvrir de nouvelles saveurs. Vous apprendrez à les reconnaître tout en prenant connaissance de la législation.

Vous serez étonnés par leur infinie diversité. Vous pourrez prolonger par un atelier cuisine où vous apprendrez à les cuisiner, à apprécier leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Une animation qui vous procurera bien-être et santé.

Ateliers de cuisine

Tarifs

Sortie algues **10 €**
Sortie et atelier cuisine **30 €**.
1/2 tarif pour les moins de 11 ans.
Public : individuel, groupe, CE...

Période d'ouverture

De février à novembre.

Contact

06 79 77 13 45 / 02 96 54 11 51
tounnature@orange.fr
avant-premier.es.coop/
-Tounn-RICHARD-.html



BIEN ÊTRE ORIGIN'ALGUES

CÔTE DE GRANIT ROSE

Expériences « 100 % Bretagne – 100 % naturel ».
Au fil des rochers, partez à la découverte des algues.

- Aventure scientifique : « dans, par et pour » la nature, où les rôles et les secrets insoupçonnés des végétaux marins fragiles vous seront dévoilés.

- Expérience sensorielle : scruter, toucher, humer, croquer. Apprendre à les identifier, les cueillir respectueusement sur l'estran, au cœur de ces espaces naturels protégés. Chemin faisant, nous remplirons 4 paniers : celui du cuisinier, du magicien, du pharmacien et du farceur.

- Atelier plaisir : à vos tabliers, préparez vos recettes bien-être. Le temps d'un atelier culinaire ou cosmétique, bénéficiez des vertus naturelles des algues.

Ateliers cuisine & cosmétique

Tarifs

Sortie **10 €**
Sortie + Atelier **30 €**
(1/2 tarif pour les -11 ans)
Cadeau : réglette offerte

Public

Groupe Entreprise
Groupe Séniors
Copinade, Cousinade

Période d'ouverture

Toute l'année.
Demandez le programme !

Contact

06 52 53 31 05 (pas de sms)
escapadeglaz@free.fr
www.escapadeglaz.fr



Le meilleur
de Bretagne

Produits locaux sélectionnés
par vos magasins U de Bretagne

Fiers de nos producteurs

Grâce à leurs connaissances des territoires, les **Magasins U** participent pleinement à la dynamique et au développement **économique, environnemental et social** de leur région.

De par leur sensibilité à la valorisation du **savoir-faire et des traditions culinaires locales**, les **Magasins U** ont mis en place une démarche appelée « **Le Meilleur du Local** ».

SUPER U

PLESTIN-LES-GREVES

TREGASTEL

TREGUIER

U express

PLEUBIAN

Commerçants **autrement**

LES PRODUITS DE LA TERRE



LE RUCHER DES COSNIERS

LANNION

16 route de Kergolvezen
La Ville Blanche

Durant une heure, visite pédagogique guidée
« De la ruche au pot de miel ».

Nous vous présenterons la vie des abeilles qui ponctue
notre travail tout au long de l'année. Les participants
suivront un parcours d'une heure pour découvrir le cycle
de vie des abeilles et les étapes de l'extraction du miel.
La visite se termine autour d'une dégustation des produits
de la ruche. Réservation obligatoire.

Apiculture

Période d'ouverture

Du 15 avril au 15 septembre,
ou sur rendez-vous

Contact

09 73 51 30 06
06 70 17 60 14
rucherdescosniers@gmail.com
www.rucherdescosniers.fr



CHAPEAU L'ESCARGOT

TONQUÉDEC

Crec'h ar Scroll



Une visite originale pendant vos vacances ?
Venez visiter l'élevage d'escargot de
Tonquédec. Dans un cadre champêtre,
découvrez la vie de ces gastéropodes pleins
de surprise. Dans notre ferme, les escargots y
sont nés, élevés et cuisinés à toutes les sauces.

Vous pourrez aussi prendre le temps de déguster
nos produits de profiter de notre espace de jeux et
d'observer les différents animaux de la ferme : lapins,
chèvres, ânes, volailles... Refuge LPO. Référencé dans
« On va déguster la France ».



Élevage d'escargots

Période d'ouverture

Vente directe toute l'année.
Visites du 15 mai au 15 sept.
(voir page 61). Fermé la
dernière semaine d'août.

Contact

06 11 55 53 89
contact@chapeaulescargot.com
www.chapeaulescargot.com



LA MAISON DES MARAÎCHERS

PAIMPOL

19 C avenue Châteaubriand

Coco & Co - La Maison des Maraîchers est le magasin
qui met en valeur les produits des producteurs de la
coopérative Les Maraîchers d'Armor.

Vous y trouverez en particulier les légumes locaux de la
gamme Prince de Bretagne (en Agriculture Biologique et
en Conventionnel), mais également de fruits français, ainsi
que tous types de produits alimentaires locaux : tartinables,
viandes, produits laitiers, bières, crêpes et galettes, cidres,
jus de pomme, coquilles Saint-Jacques, pâtes, biscuits et
caramels, conserves de mer, crèmes glacées...

Conditionnement de légumes frais

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au vendredi
de 9h30 à 13h et de 14h30
à 19h et le samedi en continu
de 9h30 à 19h.

Contact

06 59 45 95 16
contact@lesmaraichersdarmor.coop
lesmaraichersdarmor.coop

COCO & CO

LA MAISON DES MARAÎCHERS



Retrouvez-nous au :
19C, avenue Chateaubriand
22500 Paimpol

Derrière la gare ;-)