

**Salle J. Tanguy, Plouguerneau**

**Dimanche 21 juillet 2019**

**10 h. - 18 h.**

*Salon des Saveurs  
et Savoir-faire  
au Pays des Abers*



**Moules-frites 12h.**



ST GERMANS  
& DISTRICT

**Jumelage Plouguerneau-St Germans**



PLOUGUERNEAU







# RÉSERVEZ VOTRE JOURNÉE VENEZ DÉCOUVRIR :

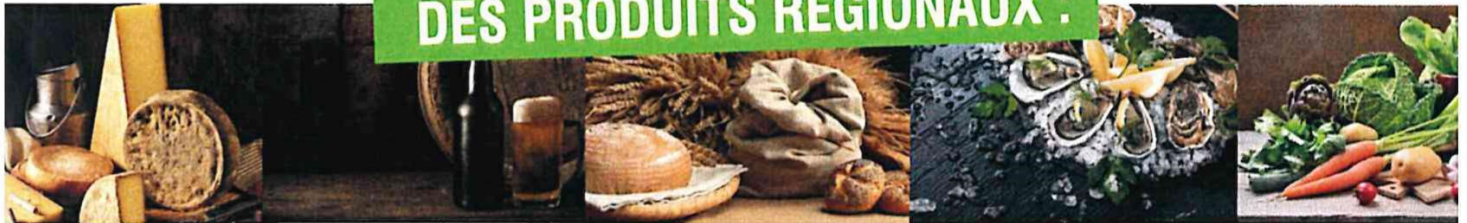
Des recettes qui seront concoctées sur place par des Chefs Cuisiniers des Abers (ils utiliseront les produits exposés).

**Yannick Croguennec** de la «Bouche à l'oreille», à 10h30

**Guillaume Pape**, finaliste de «Top Chef», à 14h

**David Royer**, chef du «Castel Ac'h», à 16h

## DES PRODUITS RÉGIONAUX :



Viandes  
Charcuteries  
Huîtres  
Crustacés, coquillages, poissons  
Produits à base d'algues  
Bières

Légumes  
Epices  
Ormeaux  
Fraises  
Confitures, miels  
Pains, pâtisseries

### DES VINS

Muscadet, vins du sud

### L'ATELIER DE GRAVURE

### LA LÉGENDE DE TRAINS

### DE L'ARTISANAT LOCAL

Bijoux  
Sacs, sacs à mains, accessoires de mode etc.  
Objets en bois  
Gravures et estampes  
Pépinieriste

RÉSERVEZ AUSSI VOTRE

**Moules-frites 12h.**

Tarif : adulte 10€ (moules frites ou merguez-saucisses frites + dessert + café)  
enfant jusqu'à 12 ans 5€ (jambon ou saucisses frites + dessert)

Par E-mail : [plouguerneau.stgermans@orange.fr](mailto:plouguerneau.stgermans@orange.fr) - Par téléphone : 0620022984 ou 0695243634