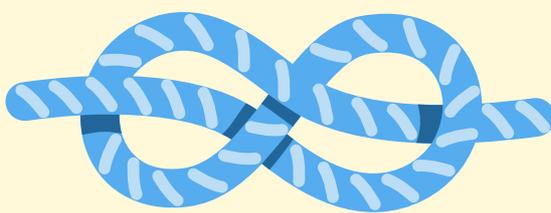




# MENU BRETAGNE

LE 16 MARS 2023



**PÂTÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE**



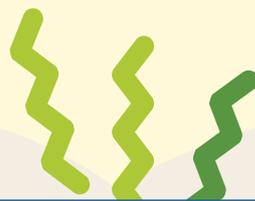
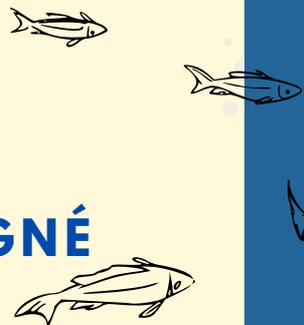
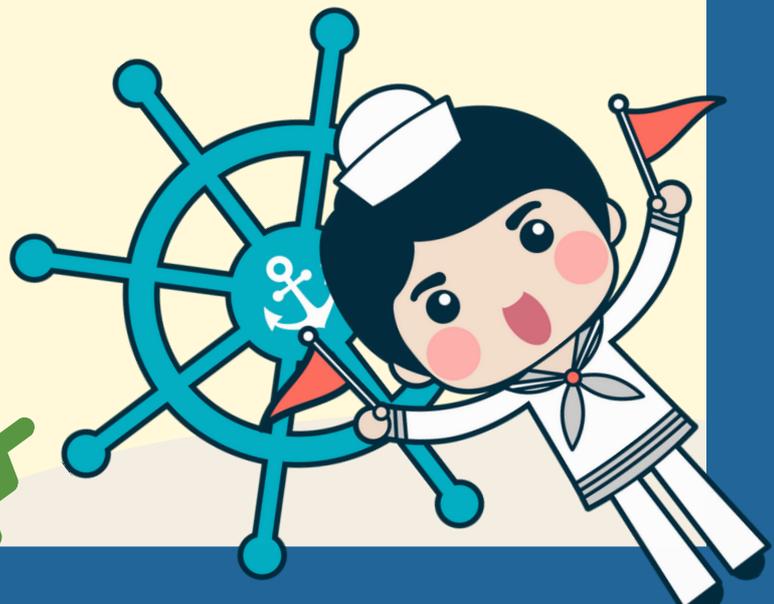
**MARMITE DE POISSON FAÇON COTRIADE**



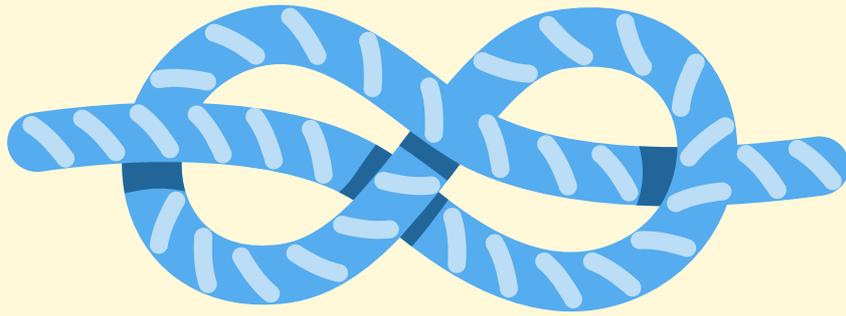
**POMMES DE TERRE VAPEUR ET  
CHOU FLEUR À LA BECHAMEL**



**FAR BRETON DU CHEF ACCOMPAGNÉ  
DE SA CRÈME ANGLAISE**



# MENU BRETAGNE



## LA RECETTE FAÇON COTRIADE

Originnaire du Morbihan et appelée kaoteriad en Bretagne ce qui veut dire "contenu d'une marmite", la cotriade est l'équivalent de la bouillabaisse de nos amis marseillais. Elle est composée d'un mélange de poissons, crustacés, d'épices et légumes.



## LE FAR BRETON

Le far, qui en latin signifie « froment », fait le bonheur des bretons depuis plus de trois cent ans !

Aujourd'hui les pruneaux sont un des éléments principaux de la recette, nous le devons aux pêcheurs. Au 19e siècle, ils échangeaient de la morue contre un fruit sec venu d'Agen.



Le pruneau est riche en vitamine C

