



Abby et Evan de Kaon-Ta et Tadios e Sacha vous attendent au Légué pour une pause gourmande

GASTRONOMIE

Des food trucks au Légué

La Ville de Saint-Brieuc a souhaité implanter des food trucks au Légué : cuisine philippine et produits de la mer au menu du jeudi au dimanche !

Publié le 21 juillet 2023

Deux food trucks

Kaon-Ta, de la cuisine franco-philippine préparée par Abby et Evan Jouno : cochon grillé, adobo, le plat national philippin, nems au fromage "dynamite" etc

La Poulperie de Tadios Quinio et Sacha Campion : plats à base de poulpe, accras et autres produits de la mer

Pratique

Du jeudi au dimanche, midi et soir jusqu'au 30 septembre
à l'**entrée du Légué**, près du pont de Pierre :
Grandes tables installées par la Ville
vue sur le port... et petite balade sur les quais pour finir !

Objectifs

Une initiative de la Ville de Saint Brieuc avec le concours du Syndicat Mixte du Grand Légué (autorité portuaire) et de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Côtes d'Armor (exploitant du port) pour la mise à disposition d'une emprise au port du Légué.

**contribuer à l'animation et au développement du port durant la saison estivale, en complément des acteurs déjà implantés et impliqués sur les bords du Légué.
renforcer l'identité gastronomique du territoire.**