

# DATES DES ATELIERS

## LA POIRE

SEPTEMBRE - MARDI 27 10H - 14H

3H D'ATELIER, SUIVI D'UN REPAS DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS



## COURGES ET CHATAIGNES

OCTOBRE - VENDREDI 21 10H - 14H

2H D'ATELIER, SUIVI D'UN REPAS DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS



## ATELIER DES ENFANTS - HALLOWEEN

OCTOBRE - VENDREDI 28 & SAMEDI 29 14H - 17H

3H D'ATELIER, SUIVI D'UN GOUTER-DÉGUSTATION DES SPÉCIALITÉS PRÉPARÉES (LES ENFANTS REPARTENT AVEC LEUR PANIER GARNI).



## CHAMPIGNONS

NOVEMBRE - MARDI 22 10H - 14H

2H D'ATELIER, SUIVI D'UN REPAS DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS



## JOYEUX ET DELICIEUX NOEL !

DECEMBRE - VENDREDI 16 10H - 14H

3H D'ATELIER, SUIVI D'UNE DÉGUSTATION TRIO DE FOIE GRAS, CROUSTILLANT DE LANGOUSTINES, BLINIS MAISON & SAUMON SAUVAGE

## C'EST MOI QUI ES T LA FEVE !

JANVIER 2012 - VENDREDI 20 14H - 17H

BIOCHES & GALETTE DES ROIS - 3 H SUIVI D'UNE DÉGUSTATION DES SPÉCIALITÉS PRÉPARÉES

## A LA BONNE SOUPE...

FEVRIER - VENDREDI 3 10H - 14H

2H D'ATELIER SUIVI D'UNE DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS

## IRREMPLAÇABLE POMME DE TERRE

FEVRIER - VENDREDI 17 10H - 14H

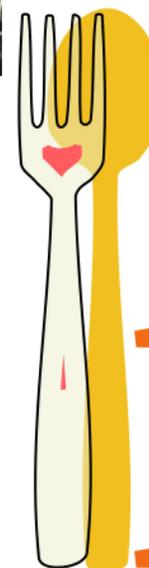
2H D'ATELIER SUIVI D'UNE DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS

## CACAO & CARAMEL

MARS - MARDI 13 10H - 14H

3 H D'ATELIER SUIVI D'UNE DÉGUSTATION DES PLATS PRÉPARÉS

A SUIVRE ...



LA MAIN À LA PÂTE .... NOTRE PHILOSOPHIE  
PRODUITS LOCAUX ET BIO (DANS LA MESURE DU POSSIBLE)  
PRODUITS DE SAISON  
LES BONNES ADRESSES DE CLAIRE....