

<p>Repas</p>	<p>Au Domicile du Demandeur (ou d'une structure)</p>	<p>Atelier de Cuisine Au domicile de l'Hôtesse</p>
<p>Quelques plats !!!</p>	<p>Pour : Une Soirée / Anniversaire / Cousinade/ Réunion de famille / Enterrement de vie de jeune fille /Interventions en Maisons d hôtes, séminaires...</p>	<p>Un renouvellement dans son alimentation ? Un cadeau d'anniversaire ? Une activité entre copines ? Un enterrement de vie de jeune fille ? Une réunion entre collègues ? Des menus préparés pour la semaine ? Ou simplement une envie de cours de cuisine créative ? Laissez-vous tenter et découvrir le monde culinaire végétalien, sans gluten !!! Vos suggestions sont les bienvenues !!!</p>
<p>♦Bouddha Bol: L'équilibre est dans le bol ! Chili sin carné Couscous de saison Curry de légumes Dhal Falafels Fromages Gratins Paillassons de légumes Sablés salés et sucrés Salades variées Soupes-Veloutés Steaks végétaux Taboulés Tartes et Cakes salés et sucrés Tartinades Tagliatelles de légumes Tajines Tortillas végétales Verrines aux légumes crus ♦Desserts crus Glaces maison /Crumbles Mousse-Crème au chocolat</p>	<p>♦Menu à Domicile pour une prestation Exceptionnelle ou des repas au quotidien</p> <p>♦Menu Hebdomadaire</p> <p>♦Avec ou Sans le Service</p> <p>♦Courses et Dressage</p> <p>♦A partir de 20€ (Vos Suggestions sont les Bienvenues)</p>	<p>♦Individuel ou Groupe (7 personnes minimum) Adultes – Enfants (3 ans et +) A votre domicile, en Structure, Association, Magasin</p> <p><u>Tarif Adulte :</u> 1 heure : 20€ Tarif de groupe L hôtesse aura son atelier offert ! <u>Tarif enfant :</u> 1heure : entre 5€ et 10€</p> <p>Déplacement : à définir en fonction du nombre de participants</p> <p>Les productions restent aux participants Les Fiches « Recette » sont fournies</p> <p>Afin de faciliter la préparation des recettes et/ou des repas pris en commun, merci de préciser si vous suivez un régime alimentaire particulier ou si vous avez des allergies alimentaires.</p> <p>Produits Locaux, Bio, Frais et de saison !</p>